GIN PREMIUM EVENTOS LOUNG CLUB EVENTOS CÓKTAIL

MENÚS PARA GRUPOS **2022/23**

MENÚ DEGUSTACIÓN
(1 ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS)

ENSALADA BUTARQUE CON RULO DE CABRA, FRESAS Y PIPAS

CECINA DE LEÓN CON PIÑONES TOSTADOS

SURTIDO DE AHUMADOS CON PAN DE CRISTAL

CRUJIENTES DE BERENJENA
CON CREMOSO DE SALMOREJO Y MELAZA DE CAÑA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO REBOZADAS CON SÉSAMO

REVULETO DE MORCILLA CON PIQUILLO, NUECES Y PIÑONES

TARTAR DE SALMÓN CON GUACAMOLE
ACOMPAÑADO DE WAKAME Y MAHONESA DE WASABI

LAGARTO IBÉRICO A LA PARRILLA SON SALSA OPORTO

POSTRE

CAFÉ E INFUSIONES
SURTIDO DE POSTRES

BEBIDA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS
HEINEKEN DE BARRIL
VALPARAÍSO RIBERA DEL DUERO ROBLE 6 MESES
VERDEJO 100%

PRECIO
48€/PERSONA I.V.A INCLUIDO

MENÚ 1

PARA COMPARTIR
(1 ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y QUESO MANCHEGO

ENSALADA DE BURRATA CON RÚCULA Y PESTO DE ALBAHACA

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO REBOZADAS CON SEMILLA DE SÉSAMO

SEGUNDOS
(A ELEGIR)

ATÚN ROJO A LA PLANCHA SOBRE VERDURAS ASADAS Y CEBOLLA ENCURTIDA

ENTRECOT DE VACA MADURADA A LA PARRILLA

POSTRE

CAFÉ E INFUSIÓNES
TARTA DE QUESO
CREMA DE QUESO JETER CON STEUSEL DE ALMENDRA MARCONA

BEBIDA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS
HEINEKEN DE BARRIL
VALPARAÍSO RIBERA DEL DUERO ROBLE 6 MESES
VERDEJO 100%

PRECIO
52€/ PERSONA IVA INCLUIDO

GIN PREMIUM EVENTOS LOUNG CLUB EVENTOS CÓKTAIL

MENÚS PARA GRUPOS **2021/22**

MENÚ INFANTIL

PARA EMPEZAR

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

DE SEGUNDO A ELEGIR

PASTA CON TOMATE
FINGERS DE POLLO
HAMBURGUESA 100% TERNERA

POSTRE

NESQUIK DE CHOCOLATE
MIKOLAPIZ
FRUTA

BEBIDA

AGUA SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS

PRECIO

18,20 €

BONOS DE COPAS

10 COPAS* + REFRESCO	70,00€
20 COPAS* + REFRESCO	130,00 €
GIN PREMIUM SUPLEMENTO	+3,00€
CON REDBULL SUPLEMENTO	+1,00€

*INCLUYE LAS SIGUIENTES MARCAS:
J&B, RED LABEL, BALLANTINES, BRUGAL, BARCELÓ, MATUSALEN N 7, BACARDÍ, BEEFEATER, SEAGRAM´S, MOM LOVE Y SIMILARES.

HORARIO:

- LA DISPONIBILIDAD DEL SALÓN
  SERÁ HASTA LAS 18:30H EN EL TURNO DE LA COMIDA Y HASTA LAS 01:00H PARA LAS CENAS
- TERRAZA – ZONA CHILL OUT
  EL USO DE ESTÁ ZONA SERÁ CON LA CONTRATACIÓN DE 2 COPAS POR LOS ADULTOS DEL EVENTO CONTRATADO. LOS MENORES DE 18 AÑOS NO PODRÁN PERMANECER A PARTIR DE LAS 23:30H.

CONTRATACIÓN Y FORMAS DE PAGO:

- 40% POR PERSONA DE SEÑAL A LA RESERVA DE LA FECHA.
- RESTO EL MISMO DÍA DEL EVENTO.
- SE ADMITE UN MARGEN DEL (+-) DEL 10% DE LOS ASISTENTES DE LA RESERVA. EL RESTO SE ABONARÁ COMO MENÚ COMPLETO.
- NO SE ADMITEN CHEQUES GOURMET, SODEXO, TIQUET RESTAURANT, ETC. COMO MEDIO DE PAGO
- POR EL ARTÍCULO 18 M.P.L.D.D., NO SE ADMITEN PAGO EN EFECTIVO DE MÁS DE 1.000€.
- NÚMERO DE CUENTA BANCARÍA:
  ES34 0182 6091 1602 0165 8907, INDICAR EN EL CONCEPTO LA FECHA Y NOMBRE LA RESERVA.

CONDICIONES GENERALES:

- MENÚS NO VÁLIDOS PARA BODAS Y COMUNIONES
- MENÚS NO DISPONIBLES PARA LOS MESES DE MAYO, JUNIO Y JULIO.
- MENÚS PARA PARTIR DE 12 PERSONAS.
- MENÚ INFANTIL PARA MENORES DE 12 AÑOS.
- LA DISTRIBUCIÓN DE LAS MESAS SERÁ DEFINIDA POR EL RESTAURANTE. EN EL CASO DE UN SERVICIO DE PROTOCOLO TENDRÁ UN COSTE DE UN 15% SOBRE EL PRECIO DEL MENÚ CONTRATADO.
- NO SE PODRÁ REALIZAR NINGUNA ACTIVIDAD, NI USAR CUALQUIER EQUIPO AUDIOVISUAL SIN CONSENTIMIENTO PREVIO POR PARTE DE LA EMPRESA.
- RESERVA DE MENÚS CON 10 DÍAS DE ANTELACIÓN.
- LA BEBIDA SERÁ SERVIDA DURANTE LA COMIDA/CENA, NO INCLUYE LAS CONSUMICIONES EN BARRA.
- POR SEGURIDAD ALIMENTARÍA NO SE ADMITEN COMIDAS NI BEBIDAS EXTERNAS.
- TODOS LOS EVENTOS SERÁN CELEBRADOS EN EL SALÓN INTERIOR DE USO COMPARTIDO.
- LA EMPRESA SE RESERVA EL CAMBIO DE ALGÚN PLATO SUSTITUYÉNDOLO POR ALGUNO DE IGUAL O SUPERIOR VALOR.
- POLITICA DE CANCELACIÓN EN WWW.RESERTAURANTEBUTARQUE.ES.
- PRECIOS CON I.V.A. INCLUIDO, VÁLIDOS HASTA EL 31 DE MARZO DE 2021