BU
TAR
QUE

RESTAURANTE IN&OUT

EVENTOS 2027

BAUTIZOS - COMUNIONES – BODAS

FECHA PUBLICACIÓN: 01/10/2027

27

EVENTOS 2027

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS

BUTARQUE
RESTAURANTE IN&OUT

MENÚ 1

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA
(1 ENTRADA PARA CADA 4 ADULTOS)

VASITO DE CREMOSO DE SALMOREJO

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y LOMO BELLOTA

QUESO CURADO CON SUS PICOS

VARIEDAD DE CROQUETAS DE CECINA Y CARABINEROS

ZAMBURIÑAS GRATINADAS AL HORNO CON ALIOLI DE KIMCHIE

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDOS
(A ELEGIR)

SUPREMA DE SALMÓN CON AJO BLANCO Y BROCOLI SALTEADO

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON CREMA DE BONIATO Y CHERRYS CONFITADOS

POSTRE

TARTA CAMEMBERT DE QUESO CON ALMENDRA MARCONA Y CHOCOLATE BLANCO

CAFÉ E INFUSIÓN

BEBIDA

RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA –

RAMÓN BILBAO VERDEJO 100%

CERVEZA ÁGUILA DE TANQUE

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS

REFRESCOS

PRECIO:
CONTACTAR CON EL RESTAURANTE

COMUNIONES · BODAS · BAUTIZOS · EVENTOS · EXPOSICIONES · REUNIONES DE EMPRESA
Parque Butarque, Avenida de Euskadi s/n. 28914 Leganés, Madrid.
Teléfono reservas: 916 866 315 | info@restaurantebutarque.es | www.restaurantebutarque.es

GIN PREMIUM EVENTOS TERRAZA LOUNG CLUB EVENTOS CÓKTAIL RESTAURANTE

EVENTOS 2027

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS

BUTARQUE
RESTAURANTE IN&OUT

MENÚ 2

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA
(1 ENTRADA PARA CADA 4 ADULTOS)

VASITO DE CREMOSO DE SALMOREJO

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y LOMO BELLOTA

QUESO CURADO CON SUS PICOS

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE PULPO

GAMBAS Y LANGOSTINOS COCIDOS

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDOS
(A ELEGIR)

BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA DE CARABINEROS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

LOMO DE VACA MADURADA CON CHIMICHURRI CASERO

POSTRE

TARTA CAMEMBERT DE QUESO CON ALMENDRA MARCONA Y CHOCOLATE BLANCO

CAFÉ E INFUSIÓN

BEBIDA

RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA

RAMÓN BILBAO VERDEJO 100%

CERVEZA ÁGUILA DE TANQUE

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS

REFRESCOS

PRECIO:
CONTACTAR CON EL RESTAURANTE

COMUNIONES · BODAS · BAUTIZOS · EVENTOS · EXPOSICIONES · REUNIONES DE EMPRESA
Parque Butarque, Avenida de Euskadi s/n. 28914 Leganés, Madrid.
Teléfono reservas: 916 866 315 | info@restaurantebutarque.es | www.restaurantebutarque.es

GIN PREMIUM EVENTOS TERRAZA LOUNG CLUB EVENTOS CÓKTAIL RESTAURANTE

EVENTOS 2027

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS

BU TAR QUE
RESTAURANTE IN&OUT

MENÚ 3

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA
(1 ENTRADA PARA CADA 4 ADULTOS)

VASITO DE CREMOSO DE SALMOREJO

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y LOMO BELLOTA

QUESO CURADO CON SUS PICOS

PULPO FLOR SOBRE PARMENTIER TRUFADA

TARTAR DE ATÚN ROJO CON GUACAMOLE Y MERMELADA DE TOMATE

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDOS
(A ELEGIR)

RAPE A LA MARINERA CON ALMEJAS Y GAMBAS

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA SOBRE PATATA PANADERA

POSTRE

TARTA CAMEMBERT DE QUESO CON ALMENDRA MARCONA Y CHOCOLATE BLANCO

CAFÉ E INFUSIÓN

BEBIDA

RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA

RAMÓN BILBAO VERDEJO 100%

CERVEZA ÁGUILA DE TANQUE

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS

REFRESCOS

PRECIO:
CONTACTAR CON EL RESTAURANTE

COMUNIONES · BODAS · BAUTIZOS · EVENTOS · EXPOSICIONES · REUNIONES DE EMPRESA
Parque Butarque, Avenida de Euskadi s/n. 28914 Leganés, Madrid.
Teléfono reservas: 916 866 315 | info@restaurantebutarque.es | www.restaurantebutarque.es

EVENTOS 2027

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS

BUTARQUE
RESTAURANTE IN&OUT

MENÚ INFANTIL

PARA EMPEZAR
JAMÓN IBÉRICO, QUESO SEMICURADO Y CROQUETAS DE JAMÓN

A ELEGIR
CALAMARES A ROMANA CON PATATAS FRITAS

PECHUGA DE POLLO EMPANADO Y PASTA A LA BOLOÑESA

HAMBURGUESA 100% TERNERA CON QUESO CHEDDAR Y PATATAS FRITAS

POSTRE
TULIPA CON HELADOS Y BROCHETA DE FRUTAS

BEBIDA
AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS, REFRESCOS

PRECIO: 33€ / PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL *SIN GLUTEN / SIN LACTOSA*

PARA EMPEZAR
JAMÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO, JAMÓN YORK

A ELEGIR

COSTILLAS A LA PARRILLA CON SALSA BARBACOA Y PATATAS FRITAS
HAMBURGUESA SIN GLUTEN 100% TERNERA CON PATATAS FRITAS
PASTA SIN GLUTEN

POSTRE
BROCHETA DE FRUTAS

BEBIDA
AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS, REFRESCOS

PRECIO:
CONTACTAR CON EL RESTAURANTE

EVENTOS 2027

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS

BU TAR QUE
RESTAURANTE IN&OUT

INCLUIDOS EN LA COMUNIÓN

ANIMACIÓN DE MAGIA *(A PARTIR DE 25 MENÚS ADULTO PARA LOS MESES DE ABRIL, MAYO Y JUNIO)*
TARTA DE PRESENTACIÓN (PARA 8 RACIONES, INCLUYE LA FIGURA Y ESPADA).
DECORACIÓN FLORAL EN LA MESAS







ANIMACIÓN DE MAGIA

- LA ACTUACIÓN DE MAGIA SE INICIARÁ DESPUÉS DE LA COMIDA, PARA TODAS LAS COMUNIONES QUE SE ENCUENTREN EN EL SALÓN.
- LA DURACIÓN APROXIMADA DEL ESPECTÁCULO ES DE UNA HORA.

COMUNIONES · BODAS · BAUTIZOS · EVENTOS · EXPOSICIONES · REUNIONES DE EMPRESA
Parque Butarque, Avenida de Euskadi s/n. 28914 Leganés, Madrid.
Teléfono reservas: 916 866 315 | info@restaurantebutarque.es | www.restaurantebutarque.es

EVENTOS 2027

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS

BU TAR QUE
RESTAURANTE IN&OUT

PARA DESPUÉS… ZONA CHILL OUT / TERRAZA

BONOS DE COPAS

10 COPAS* + REFRESCO	70,00€
20 COPAS* + REFRESCO	130,00 €
1 BOTELLA IMPORTACIÓN * + 10 REFRESCO	70,00 €
1 BOTELLA PREMIUM *+10 REFERESCOS	100,00€
GIN PREMIUM SUPLEMENTO	+3,00€
CON ENERGETICA SUPLEMENTO	+1,00€

*INCLUYE LAS SIGUIENTES MARCAS:
J&B, RED LABEL, BALLANTINES, SANTA TERESA, HAVANA ORIGEN, MATUSALEN N 7, BACARDÍ, BEEFEATE SEAGRAM´S, PURTO DE INDIAS Y SIMILARES.
**BOTELLA IMPOTACIÓN.* *BALLANTINES, J&B, HAVABA ORIGEN, BEEFEATE, SEAGRAM´S, JOHNNIE WALKE*
**BOTELLA PREMIUM .* *MARTIN MILLERS, HENDRICKS, BROCKMANS, BLACK LABEL, FOUR Y SIMILARES*

ZONA CHILL OUT - TERRAZA
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.



EVENTOS 2027

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS

1. CONTRATACIÓN / COMENSALES

- La reserva de la fecha del evento se realizará con el número de comensales teniendo un margen (+-) del 10% de variación. El número de comensales que no asistan serán facturados como un menú completo de adulto
- La elección de menú y comensales, deberá ser confirmada 20 días antes del evento a través de nuestro correo electrónico
- eventos@restaurantebutarque.es

2. DURACIÓN DEL EVENTO

- La disponibilidad del salón será hasta las 18:30h para el turno de comida y 01:00h para las cenas.
- Podrán utilizar la zona del Chill Out/Terraza para aquellos eventos que contraten el BONO DE COPAS (2 copas por adulto). A partir de las 23:30h. no podrá haber menores de edad en la Zona Chill Out.

3. FORMAS DE PAGO

- 40% de señal del presupuesto a la reserva de la fecha del evento.
  El pago se realizará por transferencia bancaria en un plazo de 72 horas. En el caso de que la empresa no haya recibido la transferencia el presente contrato quedará cancelado.
- No se admiten tarjetas de tipo 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 16 0201658907, indicar en el concepto la fecha y nombre la reserva.

4. AFORO

- El salón interior dispone de un aforo de 150 comensales y es de uso compartido con el resto de clientes. Se podrá contratar su exclusividad contratando el aforo completo.
- El número de celebraciones en el mismo momento será hasta alcanzar el aforo del salón.

5. UBICACIÓN

- Todos los eventos se realizan en el salón interior garantizando la climatización en cualquier época del año.
- El montaje de mesas son de tablero corrido con múltiplo de cuatro personas adultas; (8, 12, 16, hasta 26 personas)

6. CANCELACIÓN / MODIFICACIÓN

- La devolución de la señal en la misma forma de pago:
  - Cancelación con 150 días antes de la celebración 100% de la señal.
  - Cancelación con 120 días antes de la celebración 80% de la señal.
  - Cancelación con 90 días antes de la celebración 60% de la señal.
  - Cancelación con 60 días antes de la celebración 40% de la señal
  - Cancelación con 30 días antes de la celebración 20% de la señal
  - Cancelación con 15 días antes no se devuelve la señal

- Modificación de fecha:
    - Los eventos con fechas modificadas no será reembolsable la señal en la misma forma de pago, se devolverá en concepto de un "bono" con el importe de la señal para disfrutarlo en otro momento.
    - Los eventos con fechas modificadas se deberán mantener las condiciones del punto número 1 de la "Contratación de comensales"

7. CONDICIONES GENERALES

- La tarta de presentación son de 8 raciones que incluye la figura y espada. Lo demás invitados llevan su postre individual.
- La bebida será servida durante el servicio comida y/o cena, no incluye las consumiciones de barra y una vez finalizado después de postres y cafés.
- Por seguridad alimentaría no se admiten comidas ni bebidas ajenas al restaurante incluido postres
- Los precios no incluyen elementos audiovisuales ni de megafonía.
- La empresa no se hace responsable de la anulación de actuaciones u otras actividades celebradas en el exterior por causas meteorológicas.
- Queda reservado el derecho de reportajes fotográficos o vídeos salvo la expresa autorización por parte de la empresa.
- No se podrá realizar ninguna actividad extraordinaria, ni usar cualquier equipo audiovisual sin consentimiento previo por parte de la empresa.
- No se podrá hacer decoraciones sin la supervisión de la empresa estando prohibido pegar decoraciones y paredes, techos, ventanas, uno de bengalas serpentinas y demás de uso molesto y que puedan causar suciedad se permite un máximo de 2 globos por evento en mesas
- Cualquier actividad no autorizada por la empresa se reservara el derecho de cancelar el evento.
- La empresa podrá cambiar algún plato o bebida sustituyéndolo por uno igual o de valor superior.
- La distribución de las mesas será la definida por el restaurante.
- Todos los eventos contratados se realizarán en la zona de interior del restaurante
- Tampoco se permite acudir disfrazado ni llevar complementos de tipo disfraz (despedidas de soltero/a, fiestas temáticas de este tipo, etc.
- No está permitido cantar, gritar, correr, especialmente los niñ@s o crear cualquier tipo de alboroto y seguridad que pueda molestar o incomodar al resto de clientes del restaurante. En el caso de producirse cualquier situación de esta naturaleza, podremos cancelar inmediatamente el servicio y pasar la cuenta de lo que se haya contratado, ya que estos clientes tendrán que abandonar el local, pudiendo el cliente disponer del género contratado en la modalidad de take away en ese mismo instante.
- Deben respetarse los horarios acordados en la contratación del evento. En caso de producirse retrasos o modificaciones respecto al horario inicialmente contratado, el restaurante se reserva el derecho a adaptar o modificar la prestación del servicio, los tiempos previstos y la organización del evento en función de las posibilidades operativas del establecimiento, con el fin de garantizar, en medida de lo posible, la correcta prestación del servicio.