

MENÚ 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cerveza, vino, refrescos...

PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

Nuestra ensaladilla rusa con bonito

Salpicón de aguacate con langostinos

Croquetas de puchero caseras

Fideos tostados con langostinos y ali-oli de piquillo

Arroz caldoso de campo con pollo de corral , judías y alcachofas

Milhojas de nata especial de la casa

Refrescos, cerveza

Vinos blanco verdejo y vino tinto Ribera del Duero

Café y dulces navideños

Espumoso de la casa

Precio por persona 39 €

MENÚ 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cerveza, vino, refrescos...

PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

Nuestra ensaladilla rusa con bonito

Tartar de atún con emulsión de soja y jengibre

Croquetas de choco

Tosta de centollo gratinada al horno

Arroz en paella con rape y gambones

Y

Arroz en paella negro con chopitos

Tarta de lima con galleta

Refrescos, cerveza

Vinos blanco verdejo y vino tinto Ribera del Duero roble

Café y dulces navideños

Espumoso de la casa

Precio por persona 43 €

MENÚ 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cerveza, vino, refrescos ...

PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

Salpicón de aguacate con langostinos y mahonesa de mostaza

Foie gras de pato mi-cuit hecho en casa

Fideos tostados con langostinos y piquillo

Sopa Viña A.B.

Preso ibérica de bellota de La Dehesa de los Monteros, pisto manchego y
patatas sartén

Tarta de chocolate con galleta oreo

Refrescos, cervezas

Vinos blanco verdejo y vino tinto rioja crianza

Café y dulces navideños

Espumoso de la casa

Precio por persona 46 €

MENÚ 4

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cerveza, vino, refrescos...

PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

Nuestra ensaladilla rusa con bonito

Tartar de atún rojo de almadraba

Verduras de temporada en tempura con foie y huevos

Vieiras parrilla con guiso de centollo

Solomillo de buey con boletus a la crema y patatas sartén

Tarta de lima con galleta

Refrescos, cervezas ,

Vinos blanco verdejo y vino tinto rioja crianza

Café y dulces navideños

Champagne de la casa

Precio por persona 52 €

MENÚ 5

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cerveza, vino, refrescos ...

PARA COMPARTIR

(1 plato para cada 4 personas)

Copa ibérica de bellota y parmigiano reggiano

Nuestra ensaladilla rusa con bonito

Lomos de boquerón al natural en tosta de tomate dulce

Foie gras de pato hecho mi-cuit en casa

Sopa Viña A.B.

Lomo de merluza en salsa verde con almejas

o

Paletilla de cordero lechal con patatas al horno

Milhojas especial de nata y fresas

Refrescos, cerveza,

Vinos blanco albariño sobre lías y vino tinto reserva (según bodega)

Café y dulces navideños

Champagne de la casa

Precio por persona 59 €

CONDICIONES PARTICULARES

- En el menú opción 5, en caso de llegar a un acuerdo para elegir 2 opciones de segundos platos, es necesario confirmar cada comensal 72 hrs. antes del evento
- Será necesario confirmar el numero de comensales 48hrs. antes del evento, en cualquier otro caso se obviará el número acordado en el presupuesto previo
- El horario de salida se negociará en cada caso , partiendo de una hora máxima de las 20:00hrs.

Opciones adicionales:

- Menús especiales para celíacos, vegetarianos...
- Copas y barra libre, por botella, 60 € la unidad en marcas normales copas sueltas 5,5€ (este precio incluye, refrescos, hielo y servicio)
- Marcas premium, consultar precios

Otras opciones

- Jamón ibérico de bellota al corte, 550 € la unidad
- Sushi corner, 9 € por persona (3 unds. Por persona)
- Venencia de vinos, 200€
- Buffet de postres: 12 € por persona
- **Extras:** animadores , monologuistas, magos - consultar precios



La mejor calidad , también en casa.....

Si lo prefiere, puede contar con nuestro servicio de catering, en su casa en su casa o en alguna de nuestras opciones (consultar).

Los precios de los menús , se verán incrementados en 4 € por comensal, este precio incluirá : desplazamientos, menaje, mobiliario , personal de cocina y de servicio, montaje y desmontaje.

VUESTRAS SUGERENCIAS, SERVIRÁN PARA MEJORAR NUESTRO TRABAJO, DÍA A DÍA.

Para cualquier duda o consulta n póngase en contacto con nosotros en el

952 29 93 41

o a través de nuestro correo

jhernandez@elrestaurantedelcandadogolf.es

Nota importante

Estos menús son personales e intransferibles, agradecemos a todos nuestros clientes la no divulgación del contenido de este documento.