

CELEBRACIONES

MENÚ 1

APERITIVO VERMUT DE BIENVENIDA

Patatas chips . Aceitunas rellenas . Dátiles con bacón.
Refrescos, Cerveza, Vermouth.

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Chipirones a la andaluza.
Mejillones a la marinera.
Croquetas de carne rustida.
Xató con romesco bacalao y anchoas.

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Dorada al horno con patatas y verduras.
Entrecot de ternera con salsa de ceps y patata natural de Prades.
Confit de pato con salsa de naranjas de la China.
Paella marinera con gamba roja y cigalas.

POSTRES

Sorbete de frutas con coulis de frambuesas.
Tarta de celebración de nata y
Yema con crocanti casero.

BODEGA

Solimar Muller Crianza (vino tinto, D.O. Tarragona).
Ipsis Chardonnay (vino blanco, D.O. Tarragona).
Aguas minerales, refrescos y cafés.

Precio: 40€ por persona (IVA incluido)

MENÚ 2

APERITIVO VERMUT DE BIENVENIDA

Patatas chips. Aceitunas rellenas. Dátiles con bacón. Surtido de croquetas
coctail. Pollo crujiente con salsa de curry y mango.
Refrescos, Cerveza, Vermout.

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Carpaccio de gamba con aceite Siurana y Balsámico de Módena.
Croquetas de carne rustida. Almejas a la marinera
Gambó de Tarragona a La Andaluza con limón.
Sardina ahumada con pan y tomate deshidratado.

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Suquet de merluza de Palangre con almejas.
Arroz negro con cigalas.
Lubina al Orio con patatas al horno
Entrecot de ternera salsa de ceps y patata natural de Prades.

POSTRES

Sorbete de frutas con coulis de Frambuesa.
Tarta de celebración de nata y
Yema con crocanti casero.

BODEGA

Solimar Muller Crianza (vino tinto, D.O. Tarragona).
Ipsis Chardonnay (vino blanco, D.O. Tarragona).
Aguas minerales, Cafés.

Precio: 50€ por persona (IVA incluido)

MENÚ 3

APERITIVO VERMUT DE BIENVENIDA

Patatas chips y aceitunas. Surtido de croquetas cocktail. Pollo crujiente con salsa de curry y mango. Dátiles con bacon. Piruletas de Chocolate con foie.
Refrescos, Cerveza, Vermout.

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Chipirones a La Andaluza. Almejas a la marinera.
Brochetas de Gambas a la brasa y aceite de la tierra.
Pulpo a la brasa con salsa de miel y mostaza.
Jamón ibérico de bellota con pan y tomate.

SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Filete de ternera relleno de foie de pato,
con crema de setas, patatas y aceite de trufa.
Paella de bogavante con marisco.
Suquet de rape y almejas del carril.
Rodaballo con ajos tiernos y cigalas a la plancha.

POSTRES

Sorbete de frutas con coulis de Frambuesa.
Tarta de celebración de nata y
Yema con crocanti casero.

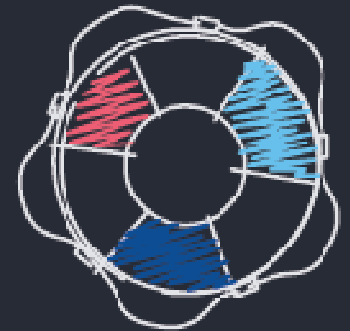
BODEGA

Solimar Muller Crianza (vino tinto, D.O. Tarragona).
Ipsis Chardonnay (vino blanco, D.O. Tarragona).
Aguas minerals, cafés.

Precio: 60€ por persona (IVA incluido)



MENU INFANTIL



MENÚ 1

Macarrones o Espaguetis
a la boloñesa o carbonara.
Escalope de pollo con patatas.

Helado al gusto.

Tarta de celebración.

Aguas y refrescos.

Precio 20€ por persona (iva incluido).

MENÚ 2

Macarrones o Espaguetis
a la boloñesa o carbonara.

Helado al gusto.

Tarta de celebración.

Aguas y refrescos.

Precio 15€ por persona (iva incluido).



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

ANIMACIÓN Y CANGURO

4hrs de Animación y Canguro

Maquillaje, gincana, dibujos, pintacaras, juegos, cuentos etc

170€

CANDY BAR

Servicio de Candy Bar con decoración incluida.

300€

INCHABLES

Consulta modelo y disponibilidad

Inchables desde 135€

FOTOMATON

2hrs de fotomatón con atrezzo incluido, dos fotos por cada foto realizada.

390€

DECORACION FLORAL

Contamos con colaboradores que os darán diversas propuestas de decoración para vuestro evento. A consultar.

FOTÓGRAFO

Disponemos de un amplia gama de colaboradores, pregunta disponibilidad

DETALLES Y PAPELERIA

Disponemos de colaboradores que te ayudaran con los detalles para tus invitados y/o impresiones. Pregunta disponibilidad.

CONDICIONES

EL CLIENTE TENDRÁ QUE EFECTUAR UNA PAGA Y SEÑAL DEL 10% DEL PRESUPUESTO FINAL EN CONCEPTO DE RESERVA EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA MISMA.

EL CLIENTE TENDRÁ QUE FACILITARNOS LA RELACIÓN DE SEGUNDOS PLATOS ELEGIDOS POR LOS COMENSALES COMO MÁXIMO 3 DÍAS ANTES DEL EVENTO. EN EL CASO DE NO PODER DISPONER DE DICHA RELACIÓN, EL SEGUNDO PLATO SERÁ EL MISMO PARA TODO EL GRUPO.

CUALQUIER MODIFICACIÓN EN EL MENÚ SUPONDRÁ UN CAMBIO EN EL PRECIO. DE IGUAL MANERA TODOS AQUELLOS EXTRAS QUE NO ESTÉN CONTEMPLADOS EN EL MENÚ SE AÑADIRÁN A LA FACTURA FINAL.

SE DARÁ POR DEFINITIVO EL Nº DE COMENSALES RESERVADOS 3 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

NO DUDEN EN PONERSE EN CONTACTO CON NOSOTROS PARA CUALQUIER DUDA, CAMBIO O ACLARACIÓN. SUS PETICIONES SIEMPRE SERÁN BIEN RECIBIDAS Y ATENDIDAS EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE.