

CENA / COMIDA CÓCTEL

(a partir de 40 personas)

Estos menús se servirán en modo cóctel, se pasarán bandejas con los comensales de pie.

MENÚ 1

10 VARIEDADES DE PINCHOS

2 POSTRES

BEBIDAS

46,00 + IVA

MENÚ 2

8 VARIEDADES DE PINCHOS

1 RACIÓN DE JAMÓN IBERICO CON REGAÑÁS
(para cada 4 pax.)

1 RACIÓN DE SALMÓN AHUMADO PESCADERÍAS CORUÑESAS
(para cada 4 pax.)

2 POSTRES

BEBIDAS

50,00 + IVA

VARIEDADES DE PINCHOS

Langostino de Huelva en salmorejo
Croqueta de jamón
Croqueta de carabinero
Cigarrito de mocilla y manzana
Medallón de chistorra y patata roja
Bocaditos de merluza a la romana
Gazpacho andaluz y costrón de pan
Gazpacho de sandía y melón
Mini hamburguesa de buey y mostaza
Terrina de gamba y puerros
Pincho de patata y pulpo
Dado de salmón ahumado PC con polvo de almendra
Ajo blanco y nueces
Brocheta de langostinos
Tempura de espárragos verdes

Carabinero en gabardina
Brochetas de jamón y melón
Pincho de mini tortilla de patatas
Cucharita de tartar de atún rojo
Cucharita de ceviche de pescado de roca
Cucharita de steak tartar
Crema catalana de foie
Gyoza de carabinero y hongos
Sopes de atún picante
Sopes de cochinita pibil

VARIEDADES DE POSTRES

Tarta de tres chocolates
Tarta de queso
Vasito de leche merengada
Vasito de lima y hierbabuena helada
Croquetas de chocolate

SERVICIOS DE BEBIDAS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

VINOS BLANCOS

COVA SERODIA (Rías Baixas)
Ó
MARQUES DE RISCAL VERDEJO (Rueda)

VINOS TINTOS

VIÑA REAL CRIANZA (Rioja)
Ó
MIBAL (Ribera del Duero)

SERVICIO DE APERITIVOS, REFRESCO, CAFÉ Y CAVA

MEJORAS DE LOS MENÚS

(A todos los incrementos habrá que sumarle el IVA correspondiente)

1. Mejoras de los vinos

(Incremento 6 euros por persona)

TINTOS

(RIBERA DEL DUERO)
EMILIO MORO CRIANZA
MONTECASTRO RESERVA

CEPA 21 RESERVA

(RIOJA)

PREDICADOR CRIANZA

IMPERIAL RESERVA

CONTINO RESERVA

BLANCOS

JOSÉ PARIENTE (D.O. RUEDA)

PAZO SAN MAURO (D.O. RÍAS BAIXAS)

2. Mejoras de marisco

BANDEJA DE OSTRAS - INCREMENTO 12 € / PERSONA

BANDEJA DE GAMBA COCIDA - INCREMENTO 14 € / PERSONA

BANDEJA DE LANGOSTINO COCIDO - INCREMENTO 12 € / PERSONA

Como restaurante de Pescaderías Coruñesas, podemos ofrecerles cualquier tipo de marisco.
Si desean otro artículo, soliciten presupuesto.

MENÚ INFANTIL CÓCTEL

(Menores de 12 años)

En caso de solicitar cóctel para los niños, se calculará media ración y se cobrará la mitad del importe del menú concertado. Si prefieren dar un menú sentado para los niños, se contratará el menú infantil de eventos.

MENÚ INFANTIL EVENTOS

JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE JAMÓN

TORTILLA DE PATATAS

MERLUZA DE ANZUELO A LA ROMANA Y PATATAS

Ó

HAMBURGUESA DE BUEY CON PATATAS

TARTA DE TRES CHOCOLATES CON HELADO

AGUA

ZUMOS

REFRESCOS

35,00 € + IVA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 20 % de la factura total. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con un día de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad.

HORARIOS

La permanencia en los salones estará limitada a los siguientes horarios:

COMIDAS: Hasta las 18.30 Horas

CENAS: Hasta las 01.30 Horas

CAPACIDADES

Los menús de cóctel se organizarán por salones completos. Mínimo 40 Personas.

CONSUMICIONES

Todas las consumiciones posteriores a las comidas se cobrarán aparte según carta del restaurante.