



ESPECIAL FIESTAS NAVIDAD - AÑO NUEVO

CÓCTEL 2h + BARRA LIBRE 2h

en nuestro salón "African Jazz" y el "Jardín del Estanque"

Precio para 50 personas y más: Desde 58€/persona

Precio para 40 a 49 personas: Desde 68€/persona

Precio para 30 a 39 personas: Desde 76€/persona

Hora extra hasta las 20h00: 125€/h

Hora extra desde las 20h00 hasta las 24h00: 200€/h

Hora extra después de las 24h00: 250€/h

Hora extra barra libre: 9€/persona

DJ música durante el cóctel 2h: 175€

DJ música durante el cóctel 2h / barra libre 2h: 350€

DJ música durante el cóctel 2h / discoteca 2h: 425€

Hora extra DJ música: 125€/p

Espacio extra "Patio Jardín": 200€

Precios sin iva (10% - DJ música y espacio extra 21%)

Tarifas para Fiestas particulares y Empresas no válidas para los días 24, 25 y 31 de diciembre

APERITIVO y COMIDA/CENA sentados 2h + BARRA LIBRE 2h

en nuestro salón "African Jazz" / el "Jardín del Estanque"

Precio para 50 personas y más: Desde 98€/persona

Precio para 40 a 49 personas: Desde 108€/persona

Precio para 30 a 39 personas: Desde 116€/persona

Para menos de 30 personas, consultarnos

Hora extra hasta las 20h00: 125€/h

Hora extra desde las 20h00 y hasta las 24h00: 200€/h

Hora extra después de las 24h00: 250€/h

Hora extra barra libre: 9€/persona

DJ música durante el cóctel 2h00: 175€

DJ música durante el cóctel 2h \ barra libre 2h: 350€

DJ música durante el cóctel 2h \ discoteca 2h: 425€

DJ música hora extra: 125€/h

Espacio extra "Patio Jardín": 200€

Precios sin iva (10% - DJ música y espacio extra 21%)

Tarifas para Fiestas particulares y Empresas no válidas para los días 24, 25 y 31 de diciembre

OPCIONES CÓCTEL

Todas las opciones de cóctel incluyen una bienvenida con Mojito de Navidad + 2 horas de barra libre

Cóctel 1

Pequeñas Maravillas Frías

Chupito de consomé con menta

Tacita crujiente de humus de cocido con chorizo crujiente

Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate

Goyza con tartar de salmón y rucula frita

Foie empanado en pan de especias con chutney de mango

Tataki de atún con alioli

Pequeñas Maravillas Calientes

Samosas de verduras al curry con salsa raíta

Mini hamburguesita de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada

Mini tortillita de patata con alioli de trufa

Dados de salmón negro sobre crema de calabaza y salsa de lemongrass

Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuete

Pequeños Dulces Navideños

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Vegalgar

Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Refrescos variados

Agua Mineral con y sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Duración: 4 horas en total, distribuidas: 2 para el coctel y 2 de barra libre, para cualquier ampliación consultar presupuesto

Cóctel 2

Pequeñas Maravillas Frías

Chupito de consome de marisco

Causa limeña con txangurro

Tacita de patata con ensalada ventresca

Nem de pollo al miso y zanahoria marinada con dip de salsa asiática

Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate

Sashimi de atun rojo con alioli de pimientos

Croissant de jamón ibérico con tomate confitado

Chupachups de foie bañado en chocolate

Pequeñas Maravillas Calientes

Mini hamburguesitas de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada

Spoon de dados de solomillo

Mini tortilla de patata con alioli de trufa

Croquetitas variadas Nem de pato estilo pekinés con dip de salsa de ciruela

Focaccia de brie con verduras asadas

Langostinos marinados al coco con salsa de tamarindo

Pulpo sobre crema fina de patata con alioli de pimientos

Pequeños Dulces Navideños

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Vegalgar

Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Refrescos variados

Agua Mineral con y sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Duración: 4 horas en total, distribuidas: 2 para el coctel y 2 de barra libre, para cualquier ampliación consultar presupuesto

Cóctel 3

Pequeñas Maravillas Frías

Chupa chups de foie bañado en chocolate

Tacita de patata con ensalada de perdiz

Causa limeña con txangurro

Rollito de salmón ahumado con crema de queso al cebollino sobre crostini

Vitelo tonato sobre chip de patata casera

Nem de pollo al miso con zanahoria marinada y dip de salsa asiática

Bombón de queso de cabra y boletus con nueces tostadas y chutney de tomate

Torta del Casar con tostaditas de brioche y cebolla dulce

Chupitos de consome de marisco

Crabe cake sobre chips de patata

Tataki de atun rojo con alioli de wasabi

Pequeñas Maravillas Calientes

Spoon de pulpo sobre crema fina de patata

Mini hamburguesitas de ternera con queso fundido y cebolla caramelizada

Mini tortilla de patata con alioli de trufa

Nem de pato estilo pekinés con salsa de ciruela

Focaccia de brie con verduras asadas

Langostinos marinados al coco con salsa de tamarindo

Croquetas de patata y trufa

Dados de salmón negro sobre crema de calabaza y salsa de lemongrass

Pequeños dulces Navideños

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Vegalgar

Vino tinto D.O. Rioja Crianza

Refrescos variados

Agua Mineral con y sin gas

Cerveza con y sin alcohol

Duración: 4 horas en total, distribuidas: 2 para el coctel y 2 de barra libre, para cualquier ampliación consultar presupuesto

OPCIONES SENTADOS

Sentado 1

Aperitivos

- Saquitos de setas al aroma de trufa
- Crêpe de salmón ahumado con crema de queso al cebollino
- Causa limeña con txangurro
- Bombon de foie con chutney de mango
- Gyoza cujiente con tartar de salmón y rucula frita

Primer Plato (A elegir una opción)

- Rollito crujiente de confit de ato y frutos secos sobre brotes silvestres y vinagreta de frambuesas
- Torre de tomate, trigueros y ventresca aliñado con una vinagreta de Jeres y decorado con brotes y remolacha

Segundo Plato (A elegir un opción)

- Salmón negro con puré de calabaza y bolitas de verdura con salsa de cítricos
- Carrilleras ibéricas al curry rojo servido sobre cous cous de frutos secos y zanahorias baby caramelizadas

Postre (A elegir una opción)

- Fondant de chocolate con crema inglesa de naranja
- Cheesecake de membrillo con salsa de cuajada servido con sorbete de rioja con frutos rojos
- Lágrima de chocolate blanco con salsa de pimienta rosa

Bodega

- Vino blanco D.O. Rueda Vegalgar
- Vino tinto D.O. Rioja Crianza
- Refrescos variados - Agua Mineral con y sin gas
- Cerveza con y sin alcohol

Duración: 4 horas en total, distribuidas: 2 comida y 2 de barra libre, para cualquier ampliación consultar presupuesto

Sentado 2

Aperitivos

Chupito de consome
Tacita de patata con ensalada de perdiz
Bombon de foie con chutney de mango
Torta del casar servido con cebolla dulce y tostaditas brioche
Nem de pato estilo Pekinés con salsa de ciruela
Miniquiche de espárragos y parmesano
Croquetitas variadas

Primer Plato (A elegir una opción)

Crema de calabaza tropical con langostinos
Ensalada de espárragos blancos con pato confitado

Segundo Plato (A elegir un opción)

Lomo de merluza confitada sobre crema fina de patata con vinagreta de tomate trufado acompañado de verduras al wok y puerro frito
Solomillo Ibérico con couscous de frutos secos con salsa de miel de atlas

Postre (A elegir una opción)

Crême brulée
Tarta Árabe de turrón

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Vegalgar
Vino tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos variados - Agua Mineral con y sin gas
Cerveza con y sin alcohol

Duración: 4 horas en total, distribuidas: 2 comida y 2 de barra libre, para cualquier ampliación consultarnos

Sentado 3

Aperitivos

Chupito de consomé
Spoon de solomillo y foie
Bombon de foie con chutney de mango
Teja de parmesano reggiano con ensalada de trigueros y nueces tostadas
Torta del casar servido con cebolla dulce y tostaditas brioche
Spoon de merluza confitada sobre crema de patata y tomate trufado
Mini tortilla con alioli de trufa
Croquetitas de patata y trufa

Primer Plato (A elegir una opción)

Crema de boletus con lascas de foie
Torre de ensalada de centolla con crema de aguacate y vinagreta de lima

Segundo Plato (A elegir un opción)

Lomo de lubina relleno de txangurro con ragout de espinacas y velouté de patata
Meloso de buey al vino tinto envuelto en berenjena sobre crema fina de patata trufada con cebollitas glaseadas

Postre (A elegir una opción)

Pastel de chocolate negro con frutos rojos
Cheesecake de membrillo con salsa de cuajada servido con sorbete de rioja con frutos rojos

Bodega

Vino blanco D.O. Rueda Vegalgar
Vino tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos variados - Agua Mineral con y sin gas
Cerveza con y sin alcohol

Duración: 4 horas en total, distribuidas: 2 comida y 2 de barra libre, para cualquier ampliación consultarnos