



MENÚ GALA 2011-12

Muelle de las Delicias, s/n
Módulo Sur. 41012 Sevilla
T: 955 115 656
puertodelicia.es

Presentamos a continuación unos menús abiertos para que usted pueda escoger las sugerencias que encuentre más interesantes.

Para la bodega presentamos tres niveles para que pueda elegir según sus gustos.

Si hay algún plato que desee consumir y no lo encuentra en las propuestas, no dude en comentárnoslo, nuestra cocina está abierta a sugerencias.

Por otra parte, adaptamos cualquier menú a intolerancias, alergias, religiones y prescripciones médicas.

El menú básico consta de unos aperitivos en la recepción, una entrada individual, un pescado, una carne, un postre, café y bodega nivel 1. El menú base parte de 59 € con el iva incluido por persona.

Si quieres personalizar tu menú, te hacemos presupuesto sin ningún tipo de compromiso

MENÚS

Aperitivos a la recepción

Debes elegir una opción

Opción 1

Chips de patatas violetas
Aceitunas fritas
Cucharita de ensaladilla “La Alicantina “
Chupito de salmorejo con huevo y jamón
Croquetas de jamón
Tortillita de camarones
Cazuelita de carrilleras con patatas

Precio: 9 €

Opción 2

Chips de patatas al pimentón
Aceitunas fritas
Chupito de salmorejo con esturión ahumado
Mini ensalada de langostinos y magret de pato ahumado
Brochetitas de chistorra en tempura con salsa de frambuesa
Croquetas de bacalao
Cazón en adobo
Caldereta de jabalí

Precio: 12 €

Para hacer tú menú: elige una opción de aperitivo a la recepción, una entrada individual, un plato de pescado, un plato de carne, postre, café y nivel de bodega.

Según platos, tendrás unas opciones u otras. El menú base parte de 59 € iva incluido por persona.

Si quieres personalizar tu menú, te hacemos presupuesto sin ningún tipo de compromiso.



Opción 3

Aceitunas fritas
Piruletas de queso parmesano
Mini cucuruchos de tartar de atún
Brochetas de langostinos en tempura
Croquetas de cola de toro
Buñuelos de bacalao
Empanadilla japo con caramelo de soja
Lagartitos ibéricos a la brasa con mojo picón
Cazuelita de risotto de boletus al aroma de trufa blanca

Precio: 15 €



Entrada individual

Debes elegir una

Ensalada de tomates andaluces sobre burrata de búfala, polvo de piñones y albahaca	10,00 €
Crema de patata con huevo crujiente, papada y lascas de jamón ibérico	8,00 €
Salmorejo ecológico con crujiente de esturión ahumado y tomate seco	8,00 €
Terrina de foie empanada en pistacho con mermelada de tomate y vainilla y tostas de pan de fresas	10,00 €
Canelón de cola de toro gratinado con mahonesa de trufa con falso risotto de boletus	12,00 €
Lagartitos ibéricos con huevo 60º, migas y espuma de patata caliente	8,00 €
Ensalada de carabineros y setas de temporada con micro lechugas y laminado de espárragos	24,00 €
Arroz con pulpitos	12,00 €
Risotto de boletus al aroma de trufa blanca	10,00 €



Pescado

Debes elegir uno

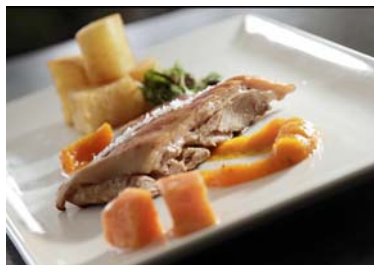
Bacalao con risotto de tomate y orégano con boletus salteados	12,00 €
Corvina con fideuá de algas y chopitos salteados	15,00 €
Arroz caldoso con carabineros	12,00 €
Arroz caldoso con bogabante	18,00 €
Rodaballo con tallarines de choco y ajetes confitados	18,00 €
Atún rojo de almadraba con emulsión de verduras y prensado de patatas panaderas	18,00 €
Merluza con setas de temporada salteadas con cigalas y puré de jugo de cigalas	12,00 €



Carne

Debes elegir una

Solomillo de buey con pastel de patatas, bacon y queso payoyo	15,00 €
Homenaje al cerdo ibérico (carrillera glaseada, presa al whisky y cochinillo) con puré de calabaza y vainilla	12,00 €
Lomo de buey americano con salteado de verduras y patatas	16,00 €
Trilogía de la vaca rubia gallega (lomo, carrillera, solomillo y hamburguesita)	18,00 €
Arroz con pichón, setas y foie	12,00 €
Presa iberica al whisky con patatas confitadas y jamón ibérico	12,00 €
Cochinillo ibérico asado con puré fluido de patatas al aroma de haba tonka y verduras	12,00 €



Postres

Debes elegir uno

Homenaje al chocolate	7,00 €
Sopa de chocolate blanco sobre brownie templado y helado de leche merengada	7,00 €
100 % galletas (galletas diversas, con distinta temperatura y textura)	8,00 €
Souffle líquido de chocolate regado con sopa de canela y helado de vainilla	7,00 €
Tocino de cielo con helado de yogurt y crema de cítricos	6,00 €
Tatín de manzana, helado de caramelo y láminas de hojaldre	6,00 €



Bodega

Debes elegir una

Bodega nivel 1: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Crianza y blanco Penedés joven. 12 €

Bodega nivel 2: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Reserva, blanco Rueda o Penedés. 15 €

Bodega nivel 3: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Gran Reserva, blanco Rías Baixas o Rueda superior. 18 €

Todos los precios llevan el iva incluido

Los menús incluyen pan y café

Quieres ofrecer algo diferente?. Lee a continuación posibilidades...

Estación de quesos nacionales con confituras caseras: 6 € por comensal

Estación de botellines helados (te imaginas un barreño lleno de hielo y cerveza en tu fiesta?) si son Cruzcampo suma 2 € por comensal a tu menú, si quieres el barreño de luxe con Cruzcampo, Cruzcampo Gran Reserva, Heineken, Guinness y Coronita suma 4 € por comensal a tu menú.

Sorbete al gusto antes del postre o cuando quieras: 5 € por comensal

Una recepción de bienvenida con barra de cocteles, 5 € por comensal mas 150 € por servicio

Venenciador para el coctel de bienvenida, incluye fino o manzanilla: 300 € por cada 100 persona

Estación de cava y /o champagne (este precio va por número y marca de vino, pregunta)

Estación de ostras, precio según elección, desde 2,5€ por ostra más 150 € por servicio

Te gusta la comida asiática? Y tener a un cocinero haciendo platos de sushi, maki y sashimi en directo? Todo con palillos y salsa
Precio: 1 espejo por cada 8 pax. 24 € iva incluido más 150 € por el cocinero durante dos horas

Steak tartare con distinto grado de picante: 4 € por comensal y 150 € por el cocinero durante dos horas

Cortador de jamón en tu propia sala: 150 € si traes tú el jamón. Si el jamón es nuestro preguntanos precio según marca y D.O.

Tarta nupcial a tu gusto... coméntanos tu idea

Montaditos

- 1,50 € iva incluido (lomo, pringá, tortilla de patatas, hamburguesita de venao, pluma). Salseras con mojo, kétchup, mostaza y mahonesa. Patatas chips

Para **vestir las mesas**, éste servicio se concreta en:

Manteles para 8 comensales: 21,60 euros unidad.

Cubre mesa 8 comensales: 5,40 euros unidad

Cada mesa lleva 4 unidades de mantel y 1 cubre mantel

Funda silla: 1 € unidad.

Lazo silla: 1 € unidad.

A estos precios hay que añadir el 18 % de iva.

Decoración floral o cualquier detalle que necesite para vestir el local, consúltelo

Y cualquier cosa que siempre has soñado y quieras tener en tu fiesta, boda o encuentro... preguntanos, igual lo podemos conseguir para ti.

Copas:

- Barra libre primeras marcas: 15 € las dos primeras horas iva incluido por persona, 5 € iva incluido cada una de las horas siguientes, por persona.
- Copa primera marca: 7 € iva incluido. Por contratación de 50 copas se hace el 20% de descuento, a partir de 100 copas, el 30% de descuento
- Botellas primeras marcas con refresco: 75 € iva incluido



Condiciones para la contratación de menús de grupos:

Reservas:

Se considera reserva en firme cuando se comunica todos los datos de la misma por escrito. Además se deberá hacer un depósito de 10 € por comensal.

Las reservas deben ser confirmadas 7 días antes de la fecha del evento, concretando el número de comensales definitivos, la hora de llegada y el menú elegido. El número de comensales y el precio del menú elegido se tomarán como base para las posibles cancelaciones: si se reserva para X personas, se abonará el total de ese número si no se ha avisado con anterioridad.

En caso de producirse un retraso de 45 minutos sobre hora prevista, se deberá abonar suplemento de 150 € en concepto de gastos de personal y bebidas.

El salón deberá quedar libre, como máximo hora y media después de finalizado el servicio. En caso de estar contratada barra libre, media hora después de su finalización.

II. Forma de pago

- Depósito de 10 € por comensal a la confirmación del servicio, esta cantidad no será reembolsable en ningún caso si existiera anulación del servicio.

- El importe restante de la celebración, se abonará a la terminación del servicio.

- Todas las cantidades deben ser abonadas en efectivo, talón bancario nominativo conformado o transferencia bancaria a:

Macadamia Río, S.A.

Banco Pastor: 0072 0810 76 0000107876

La Caixa: 2100 2570 92 0210081773

Banco Santander: 0049 2588 74 2014285237

III: Política de cancelación

Las reservas deben ser confirmadas 7 días antes de la fecha del evento, concretando el número de comensales definitivos, hora de llegada y menú. Tomándose como base para la cancelación total o parcial según proceda:

- Cancelación total:

10 días antes del evento 50%

7 días antes del evento 100%

- Cancelación parcial:

Cancelaciones en las 72 horas anteriores al evento.- no tendrá coste alguno si la cancelación es inferior al 5% de los comensales. El resto tendrá un coste del 50% del precio del menú por el número de comensales cancelados.

Cancelaciones en las 48 horas anteriores al evento.- el coste de cancelación será del 50% del precio del menú por el número de comensales cancelados

Cancelaciones en las 24 horas previas al evento.- el coste de la cancelación será del 100% de los comensales cancelados

La aceptación de nuestros servicios implicará la aceptación de estas normas

Muelle de las Delicias, s/n

Módulo Sur. 41012 Sevilla

T: 955 115 656

puertodelicia.es





Muelle de las Delicias, s/n
Módulo Sur. 41012 Sevilla
T: 955 115 656
puertodelicia.es