



Coctel 2011-2012
Comidas y cenas con mesas de apoyo y sillas para quien quiera sentarse.
Para grupos a partir de 20 personas.

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

cOCTEL nº 1

Aperitivos fríos

Chips de patatas violetas
Aceitunas fritas
Chupito de salmorejo con huevo y jamón
Cucharita de ensaladilla la alicantina
Mini ensalada cesar
Cucurucho de tartar de salmón
Mollete de pringa casera

Aperitivos calientes

Tortillita de camarones
Croquetas de jamón
Brochetas de langostinos en tempura
Cazón en adobo
Mini hamburguesita con cheddar líquido
Tortilla de patatas en vaso
Cazuelita de caldereta de jabalí

Postres

Tocinillos de cielo con crema de yogurt y vainilla
Mini tarta de queso y frambuesa
Locuras de chocolate (chupa chups, crujientes de chocolate, piruletas y bombones)
Café



Bodega nivel 1: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja crianza y blanco Penedés joven.
Precio menú con nivel 1 de bodega: **43 € iva incluido**
Puede consultar otros niveles de bodega

cOCTEL Nº 2

Aperitivos fríos

Chips de patatas a la provenzal
Aceitunas fritas
Salmorejo con esturión ahumado y tomate seco
Mini ensalada de langostinos y jamón de pato ahumado
Cucharita de ensaladilla La Alicantina
Cucuruchos de tartar de atún
Crema tibia de patatas con pulpo

Aperitivos calientes

Buñuelos de bacalao
Piruletas de huevas de choco a la plancha
Brochetitas de pollo teriyaki
Tempura de chistorras con salsa de frambuesa
Cazuelita de risotto de boletus
Cazón en adobo
Croquetas de cola de toro

Postres

Brownie de chocolate y ganaché de nueces
Sopa de chocolate blanco con tartar de fresas
Mini torrijas caramelizadas con crema de vainilla
Café



3

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

Precio menú con nivel 1 de bodega: **47 € iva incluido**

Puede consultar otros niveles de bodega

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

cOCTEL Nº 3

Aperitivos fríos

Chips de patatas al pimentón
Aceitunas fritas
Piruletas de parmesano y polvo de tomate
Bombones de foie sobre pan de fresas
Cucharitas de ensaladilla la alicantina
Ensalada de tomatitos andaluces sobre crema de mozzarella y albahaca
Cucuruchos de steak tartare



Aperitivos calientes

Croquetas de bacalao
Tempura de cigalas
Empanadillas japonesas con caramelo de soja
Tataki de solomillo de buey con fideos japoneses
Cazuelita de carrilleras con patatas
Raviolis de langostinos rellenos de boletus
Mollete de pluma, jamón y mojo
Lagartitos ibéricos en brochetas con mojo

Postres

Crema de galletas con helado de leche merengada
Pequeñas locuras de chocolate
Tatín de manzana con helado de caramelo
Café



4

Bodega nivel 1: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja crianza y blanco Penedés joven.
Precio menú con nivel 1 de bodega: **54 € iva incluido**
Puede consultar otros niveles de bodega

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

cOCTEL Nº 4

Aperitivos fríos

Cartucho de camarones fritos
Aceitunas fritas
Chicharrones crujientes
Cucuruchos de steak tartare
Piruletas de huevas de choco a la plancha
Bombones de foie sobre pan de fresas
Cucharitas de ensaladilla la alicantina
Salmorejo con esturión ahumado y tomate seco
Crema tibia de patatas con pulpo

Aperitivos calientes

Croquetas de cola de toro
Crujiente de cigalitas con mahonesa de hierbabuena
Mini hamburguesita con cheedar liquido
Tortilla de patatas en vaso
Mollete de pluma, jamón y mojo
Lagartitos ibéricos en brochetas
Brochetas de langostinos en tempura
Tataki de solomillo de buey con fideos japoneses

Postres

Crema de galletas con helado de leche merengada
Pequeñas locuras de chocolate
Tocinillos de cielo con crema de yogurt y vainilla
Mini tarta de queso y frambuesa
Café



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

Precio menú con nivel 1 de bodega: **62 € iva incluido**

Puede consultar otros niveles de bodega

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

Otros niveles de bodega:

Bodega nivel 2: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Reserva, blanco Rueda o Penedés. (+ 3,00 €)

Bodega nivel 3: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Gran Reserva, blanco Rías Baixas o Rueda superior. (+ 6,00 €)

eXTRAS pARA tU cOCTEL

Barbacoa

Quieres algo diferente en tu coctel? Una barbacoa quizás...

Te presentamos opciones A y B.-

Opción A: precio 12 € iva incluido por persona

Chistorras

Secreto ibérico

Pluma ibérica

Chorizo criollo

Brocheta de pollo teriyaki

Mini hamburguesa de buey del Valle del Esla



Opción B: precio 20 € iva incluido por persona

Chistorras

Secreto ibérico

Pluma ibérica

Chorizo criollo

Brocheta de pollo teriyaki

Mini hamburguesa de buey del Valle del Esla

Mini hamburguesa de bacalao con salsa de queso

Mini hamburguesas de remolacha con mahonesa de almendras

Solomillo de cerdo ibérico

Presa ibérica

Brochetas de solomillo de buey

Puedes tener tu cocinero en directo, con la barbacoa. Esta opción es para la terraza. Precio por servicio de cocinero, 2 horas: 150 € iva incluido.

Shusi Man

Te encanta la comida asiática y quieres un cocinero haciendo tu comida favorita en la fiesta?

Los productos que ofrecemos son los que a continuación se detallan, si quisiera otro en particular no tiene nada más que comentárnoslo:

Variado de maki, shushi y sashimi, 1 espejo por cada 8 pax. 24 € iva incluido.

Precio por servicio de cocinero en sala, 2 horas: 150 € iva incluido



7

¿QUIERES OFRECER ALGO DIFERENTE?. Le A CONTINUACIÓN POSIBILIDADES...

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 más 150 € por servicio.

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

Estación de cava y /o champagne. Este precio va por número y marca de vino, pregúntanos.

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



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

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.

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

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

Bufet de tartas: 4 tipos de tartas (puede elegir sabores). 6 € por comensal iva incluido.

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



Contratación de copas, distintas opciones:

- 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
- Opción de coctelero durante las copas: 150 € iva incluido dos horas por servicio

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

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

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



