

MENÚ BANQUETE



BANQUETE Nº 1

Cóctel de bienvenida

Sangría con espuma de mango
Nuestra selección de ibéricos
Degustación de quesos andaluces
Brochetas de capón y coco
Croquetas de cola de toro
Chupito de ajoblanco con langostino y melón
Cucharita de guacamole con sardina marinada

Entrante

Crema de puerros con láminas de bacalao confitado y aceite de cilantro

Plato principal

Presa confitada en manteca con pastel de patatas y pimientos y salsa de setas de temporada

Postre

Tiramisú con salsa de café blanco
Café y petit-four

Bodega

Agua mineral
Refrescos
Cervezas con/ sin
Manzanilla y Fino
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Vino blanco D.O. Condado de Huelva

Precio por persona: 80 €

IVA incluido

Ver Condiciones Generales de Contratación

BANQUETE Nº 2

Cóctel de bienvenida

Mojito con espuma de lima
Nuestra selección de ibéricos
Degustación de quesos andaluces
Croquetas de centolla
Chupa chups de queso y mango
Chupito de salmorejo con ventresca de atún
Brocheta de langostinos en tempura
Pequeña ensalada de bacalao y naranja

Entrante

Canelón de cola de toro

Plato principal

Lomos de lubina a la plancha con sofrito de tomate, jengibre y albahaca sobre crema tibia de ajoblanco

Postre

Souflé de chocolate liquido con helado de coco y coulis de frambuesas
Café y petit-four

Bodega

Agua mineral
Refrescos
Cervezas con/ sin
Manzanilla y Fino
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Vino blanco D.O. Condado de Huelva

Precio por persona: 90 €

IVA incluido

Ver Condiciones Generales de Contratación

BANQUETE Nº 3

Cóctel de bienvenida

Caipirinha con gelée de coco
Nuestra selección de ibéricos
Degustación de quesos andaluces
Croquetas de bacalao
Lata de mejillones en vinagreta
Pequeña ensalada de pulpo y patatas
Cucharita de tataki de buey con ajonjolí
Chupito de melocotón y salmón ahumado
Brocheta de presa confitada al jengibre y cardamomo

Entrante

Terrina de foie con dados de membrillo, queso de cabra, compota de dátiles y pequeña ensalada con vinagreta de pistachos y miel

Plato principal

Pargo al horno sobre emulsión de tomate asado con espárragos y pesto de brocoli

Postre

Cre moso de yogurt relleno de dulce de leche, lima y azúcar de violetas
Café y petit-four

Bodega

Agua mineral
Refrescos
Cervezas con/ sin
Manzanilla y Fino
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Vino blanco D.O. Condado de Huelva

Precio por persona: 110 €

IVA incluido

Ver Condiciones Generales de Contratación

BANQUETE Nº 4

Cóctel de bienvenida

Caipirosca a la fresa
Nuestra selección de ibéricos
Degustación de quesos andaluces
Brocheta de queso, miel y pistacho
Chupito de ajoarriero
Pequeña ensalada de carabinero y presa confitada
Tataki de atún
Brocheta de rape con polvo de maíz

Entrante

Timbal de bogavante con mango

Plato principal

Entrecot de ternera con patatas panaderas, pimientos del Padrón y suave salsa de mostaza antigua

Postre

Mousse de chocolate cubierto de brillo, relleno de caramelo y avellana con pepitas de chocolate
Café y petit-four

Bodega

Agua mineral
Refrescos
Cervezas con/ sin
Manzanilla y Fino
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Vino blanco D.O. Condado de Huelva

Precio por persona: 120 €

IVA incluido

Ver Condiciones Generales de Contratación

BANQUETE Nº 5

Cóctel de bienvenida

Sangría con espuma de mango
Nuestra selección de ibéricos
Degustación de quesos andaluces
Brocheta de cigalas y setas
Cucharita de mollejas asadas con jarabe de jengibre
Brick de centolla
Ostras de Normandía con aire de champagne
Raviolis de langostinos y boletus

Entrante

Carabinero al horno

Plato principal

Solomillo de ternera con tatín de setas y medallón de foie

Postre

Sopa de chocolate blanco sobre bizcocho de pistacho, cremoso de mango y esferas líquidas de fresa
Café y petit-four

Bodega

Agua mineral
Refrescos
Cervezas con/ sin
Manzanilla y Fino
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Vino blanco D.O. Condado de Huelva

Precio por persona: 130 €

IVA incluido

Ver Condiciones Generales de Contratación

Servicios adicionales

Bodega:

- Servicio de bebidas con calidad dos: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Reserva, blanco Rueda o Penedés. Precio 12 € por persona.
- Servicio de bebidas con calidad tres: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Gran Reserva, blanco Rías Baixas o Rueda superior. Precio 15 € por persona.
- Servicio de champagne durante la comida, 25 € por persona.
- Barra libre: 15 € por persona las dos primeras horas. 5 € por persona cada hora posterior. El precio sujeto a determinadas marcas, si se quiere alguna marca especial, consúltelo.

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

Contamos con menú infantil y menús adaptados, si los precisa, consúltelo.

El salón quedará libre media hora después de finalizado el servicio.

I. 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, así como cualquier otro detalle. El número de comensales y el precio del menú elegido se tomarán como base para las posibles cancelaciones.

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

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

