



Menú de Navidad - Chalet del Golf

APERITIVO

Consomé de Navidad
Paté de Campaña con trufa
Croqueta de carabinero

PRIMERO

Crema de castañas con terrina de pularda

SEGUNDO

(a elegir previamente)

Solomillo de ternera asado
con pastel de patata y reducción de su jugo
O

Merluza en salsa fina de almejas
sobre fondo de cebolletas

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada
con emulsión de canela y lima

Bodega
Vino Blanco Viña Lobera, Verdejo
Vino Tinto Cune selección especial Club de Campo D.O. Rioja
Cava

72 € IVA incluido

Reservas en el 673.27.28.41 o veronica@cavaliercatering.es



Menú de Navidad - Cristalera de la Hípica

APERITIVO

Consomé de Navidad
Paté de Campaña con trufa
Croqueta de carabinero

PRIMERO

Crema de castañas con terrina de pularda

SEGUNDO

(a elegir previamente)

Solomillo de ternera asado
con pastel de patata y reducción de su jugo
O

Merluza en salsa fina de almejas
sobre fondo de cebolletas

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada
con emulsión de canela y lima

Bodega
Vino Blanco Viña Lobera, Verdejo
Vino Tinto Cune selección especial Club de Campo D.O. Rioja
Cava

70 € IVA incluido

Reservas en el 673.27.28.41 o veronica@cavaliercatering.es



Menú infantil - Cristalera de la Hípica

PRIMERO

Tarta de hojaldre con tomate asado, cebolla, albahaca y parmesano

SEGUNDO

Filetes rusos con salsa de tomate y patatas fritas

POSTRE

Brownie con chocolate caliente y nubes

Refrescos y agua

35 € IVA incluido
Para menores de 12 años

Animación infantil para los más pequeños

Reservas en el 673.27.28.41 o veronica@cavaliercatering.es



Menú de Año Nuevo - Chalet del Golf

APERITIVO

Consomé de Navidad
Croqueta de carabinero

PRIMERO

Cardo con alcachofas en salsa de almendras

SEGUNDO

(a elegir previamente)

Pintada con salsa de setas
al estilo Perigord y parmentier de patata

o

Lubina asada con chipirones salteados
en emulsión de su tinta y aceite de perejil

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada
con emulsión de canela y lima

Bodega
Vino Blanco Viña Lobera, Verdejo
Vino Tinto Cune selección especial Club de Campo D.O. Rioja
Cava

60 € IVA incluido

Reservas en el 673.27.28.41 o veronica@cavaliercatering.es



CONDICIONES DE RESERVA

Para garantizar la reserva, deberá realizarse el pago del 100% del almuerzo sobre el número definitivo de comensales y la elección previa del plato principal. Dicho pago deberá abonarse mediante transferencia bancaria a la cuenta a continuación detallada y con el envío del justificante de la transferencia a la cuenta abajo indicada:

BRANDELICIOUS, S.L

IBAN: ES15 0081 5077 7900 0187 1493

BIC/SWIFT: BSABEBBXXX

PLAZOS DE PAGOS:

- 50% sobre el total de confirmados, en el momento del bloqueo de fecha
- 50% restante, no más tarde del 10 de diciembre de 2023

En el caso de cancelación antes del 1 de diciembre, se devolverá el importe abonado. Para cancelaciones posteriores a esta fecha, se incurrirá en el 100% de gastos de cancelación.

* EL CLIENTE no podrá disponer de aquellos productos elaborados para el evento que no hubieran sido consumidos durante la celebración

Reservas en el 673.27.28.41 o veronica@cavaliercatering.es