



MENÚ 1

APERITIVO (en mesa)

Airbag de jamón ibérico relleno de confitura de tomate Macaron de foie

Tarta de tomate cherry asado, queso brie, parmesano y confitura de tomate San Marzano

PRIMERO

Vieira con gazpacho de tomatillo verde Vichyssoise ligera de puerro y manzana verde con aceite de cebollino

SEGUNDO

Carrillera ibérica glaseada con puré de boniato y verduras de temporada

0

Corvina asada con parmentier de coliflor y salsa de azafrán

POSTRE

Brownie de chocolate 70% con crumble de coco Mini milhojas de crema y frambuesa liofilizada

(*) Primero, segundo y postre a elegir previamente para todo el grupo igual

Precio por persona: 65€

(IVA no incluido)

Bodega
Vino blanco Viña Lobera, Verdejo
Vino Tinto Laburdet, Crianza D.O. Rioja
Cerveza, refrescos y agua

Precio por persona:75€ (IVA no incluido)



Vino blanco Viña Lobera, Verdejo Vino Tinto Laburdet, Crianza D.O. Rioja Cerveza, refrescos y agua

MENÚ 2

APERITIVO (en mesa)

Airbag de jamón ibérico relleno de confitura de tomate Macaron de foie Tarta de tomate cherry asado, queso brie, parmesano y confitura de tomate San Marzano

PRIMERO

Dumpling de txangurro con caldo ligero de carabineros y jengibre Royal de foie con gelatina de oporto y manzana ácida

SEGUNDO

Roastbeef de solomillo de vaca, salsa Perigord, parmentier de patata y trufa

o Merluza asada con salsa verde

POSTRE

Coulant de chocolate con crujiente de cacao Tartaleta de limón merengada

(*) Primero, segundo y postre a elegir previamente para todo el grupo igual



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón ibérico Fingers de pollo campero

0

Pizzas margarita con tomate y mozzarella

PRINCIPAL

Hamburguesitas en pan brioche con patatas chips caseras o Lasaña boloñesa

POSTRE

Tartaleta de chocolate

Refrescos y agua

(*) Primero, segundo y postre a elegir previamente para todo el grupo igual

Precio por persona: 40€ (IVA no incluido) Para niños menores de 12 años



Precio por persona: 65€ (IVA no incluido) Duración 90 minutos



Bodega
Vino blanco Viña Lobera, Verdejo
Vino Tinto Laburdet, Crianza D.O. Rioja
Cerveza, refrescos y agua

MENÚ CÓCTEL (*)

APERITIVOS FRÍOS

Tartar "Cítrico Nikkei"

Tartaleta de steak tartar

Blinis de remolacha "Cabra & Nueces"

Vasito "Gazpacho Verde"

Mini gilda 2.0 con chip de patata

Mini cono de foie con gel de manzana verde

APERITIVOS CALIENTES

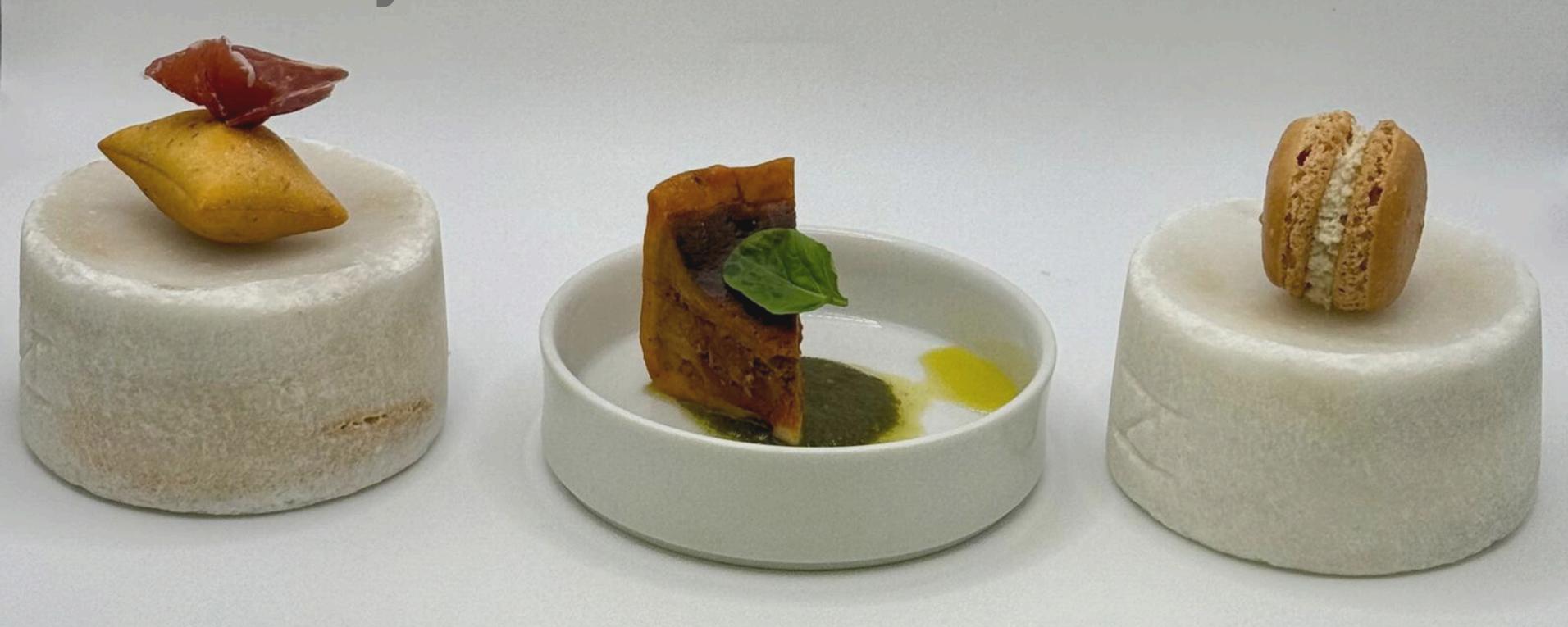
Tempura de langostino con ponzu cítrico
Bao negro de calamar con mayonesa de lima
Mini taco de cochinillo confitado con piña asada
Mini cazuelita de arroz ibérico
Croqueta cremosa "Jabugo"
Gyoza "Huerta & Ponzu"
Mini hamburguesa de ternera con cheddar
Arroz de ibéricos

POSTRE

Key Lime Pie en vasito Mousse de chocolate con crumble de cacao

(*) Sólo para comuniones de tarde

ELABORACIONES 100% CASERAS NO TRABAJAMOS CON PROCESADOS NI PRECOCINADOS



Condiciones de contratación

- Para la reserva de la fecha será necesario el pago de alquiler del espacio elegido con el Club de Campo y la firma del correspondiente contrato con el catering. En ese momento, se solicitará el depósito de reserva del 50% sobre el total del presupuesto del evento con el compromiso de número mínimo de invitados.
- Diez días antes de la celebración del evento, se deberá abonar el importe restante de servicios contratados y se comunicará el número definitivo de comensales para la correcta planificación del servicio.
- En caso de incrementar el número indicado inicialmente al Club de Campo o al catering, será necesario informar previamente para valorar si es posible en función de la capacidad máxima de aforo permitida en la Cristalera.
- El interior de la Cristalera se divide en cuatro zonas con acceso al jardín, pudiéndose elegir el espacio interior según orden de reserva con el Club de Campo. Próximo a la fecha de la celebración, el catering asignará la ubicación en el jardín de acuerdo con el número de invitados al evento, si las condiciones climatológicas lo permiten.
- Contratación válida para un mínimo del 60% de asistentes adultos sobre el total de confirmados. En caso de no llegar a dicho mínimo, será necesario consultar con el catering para confirmar si es posible y/o contemplar posible coste adicional.
- Menú infantil hasta 12 años.
- Consultar presupuesto para menú<mark>s es</mark>peciales (veganos, alérgicos e intolerantes).
- Menús sujetos a cambio por estacionalidad del producto.
- Para comuniones o eventos de me<mark>dio</mark>día, sólo será posible la elección de menú en banquete.
- En el supuesto de variación en los <mark>hor</mark>arios establecidos, el presupuesto <mark>ten</mark>drá un suplemento correspondiente al servicio de catering contratado o coste del personal.
- Con el fin de garantizar la calidad, i<mark>magen y salubridad de los productos que</mark> ofrecemos, no está permitido aportar a la celebración del evento, alimentos o bebidas del exterior. Cualquier excepción, necesitará aprobación previa, además de la documentación necesaria.
- Hora límite para comuniones de mediodía hasta las 18hrs. y hora de llegada para las comuniones de tarde a partir de las 19.00hrs.
- El servicio de audiovisuales y DJ será en exclusiva del proveedor PARTYSON según necesidades y horarios del evento.
- En el caso de contratar animación, deberá celebrarse en exterior si coinciden más comuniones en el espacio interior.

Servicios

INCLUIDOS:

Gastronomía y bodega durante el servicio del menú Mantelería en mesas de banquete y detalle floral de temporada. Parking dentro del Club Personal según servicio

NO INCLUIDOS:

IVA

Menús de staff

Cualquier contratación extra no contemplada en el presupuesto: biombos, carpas, mobiliario extra, etc.

Animadores

Fotógrafo

Candy Bar

Servicio de consumición de bebidas fuera del servicio del menú

** La duración aproximada del cóctel o banquete es de 90 minutos, con posibilidad de ampliar la duración del evento sin superar la hora límite, con la contratación de barra libre 2 horas en función de la hora de llegada o barra por consumición 1 hora máximo.

BARRA LIBRE

Barra libre o por copas después del banquete: Consultar precio. El número de camareros se valorará en función del número de invitados adultos.

Colaboradores

Nuestros colaboradores son parte del equipo de Cavalier, conocen los espacios del Club a la perfección y cuidan cada detalle, para que cada celebración sea única y especial.

ANIMACIÓN INFANTIL
YOYORAMA
www.yoyorama.com
@yoyorama_official - 608324889- info@yoyorama.com

MESAS DULCES
SWEET CANDYCAR
sweetcandycar.es

Carolina - 665 86 98 19 - info@sweetcandycar.es

Colaborador de mesas dulces en exclusividad por cuestión de sanidad, al tratarse de un producto alimenticio