

Menú de Navidad

"APERITIVO DE NAVIDAD"
(en mesa)

PRIMERO

Raviolo de bogavante y txangurro
con salsa de carabineros

SEGUNDO

(a elegir previamente)

Roastbeef de solomillo
y puré de patata con trufa negra

o

Albóndigas de rape
con salsa de azafrán

POSTRE

Milhojas de Chantilly y frambuesa liofilizada

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

75 € IVA incluido
Reservas en el 673.27.28.41 o beatriz@cavaliercatering.es



Menú infantil - Cristalera de la Hípica

ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón ibérico
Mini hamburguesitas de ternera

PRINCIPAL

Canelón de pularda

POSTRE

Choco crunch & smarties

Refrescos y agua

39 € IVA incluido
Para menores de 12 años

Reservas en el 673.27.28.41 o beatriz@cavaliercatering.es



Menú de Año Nuevo - Chalet del Golf

APERITIVO

PRIMERO

Crema de setas de temporada y trufa

SEGUNDO

(a elegir previamente)

Solomillo Wellington
con lombarda estofada
o
Lubina
con salsa de champán

POSTRE

Milhojas de Chantilly y frambuesa liofilizada

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 beatriz@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 detallada a continuación y con el envío del justificante de la transferencia:

BRANDELICIOUS, S.L
IBAN: ES15 0081 5077 7900 0187 1493
BIC/SWIFT: BSABESBBXXX

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 2026

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 beatriz@cavaliercatering.es