

**MARBORÉ**

*Menús Eventos*



## **BEBIDA RECEPCIÓN** 20min.

*Según disponibilidad de espacio en el salón*

*Vino Blanco, tinto, cervezas, refrescos...*

**10 € (IVA INCLUIDO)**

## **CÓCTEL RECEPCIÓN** 30min.

*Según disponibilidad de espacio en el salón*

Tablas de quesos variados, tostas gourmet, uvas y frutos secos

Chistorra de Arbizu

*Vino Blanco, tinto, cervezas, refrescos...*

**15 € (IVA INCLUIDO)**

# **MENÚS A MEDIDA**

*Para personalizar al máximo ofrecemos unos menús a medida cuyas opciones debes elegir, quedando de la siguiente manera*

- 1 aperitivo
- 3 entrantes al centro para compartir
- 1 carne y 1 pescado (para elegir en el momento)
- 2 postres (para elegir en el momento)



# MENÚ FLAMENCO

**49€** IVA INCLUIDO

## **APERITIVO** (elegir 1)

Crema de maíz, calabaza al curry, crema de patata trufada, gazpacho de mango o salmorejo

## **ENTRANTES PARA COMPARTIR** (elegir 3)

Ensalada de queso de cabra (brotes tiernos, nueces, cherry,...)

Croquetas de jamón o de Cabrales

Saquitos Brick rellenos de chistorra y queso de cabra

Huevos rotos con jamón

Setas empanadas con alioli

Mini arepas venezolanas

Pimientos rellenos de marisco en su salsa

Mejillones al albariño

Ferrero Rocher de morcilla con mermelada de pimientos

Alcachofas en tempura con alioli

## **CON SUPLEMENTO**

Micuit de foie y mermelada de membrillo con sus tostaditas (+3€)

Falso Risotto con Boletus y trufa (+2€)

Gamba blanca de Huelva a la plancha (+5€)

Almejas a la marinera (+3)

Alcachofas con foie (+2€)

Burrata di Bufala sobre Caponata Siciliana (+2€)



### **PRINCIPAL** (elegir una carne y un pescado)

Supremas de Lubina al cava con langostinos  
Flor de bacalao sobre timbal de verduritas  
Lasagna verde de merluza y gambas  
Chipirones en flor sobre verduritas y salsa negra  
Solomillo Ibérico relleno con dátiles y roasti de patatas  
Entrecotte a la parrilla trinchado con patatas y P.Padrón  
Milhojas de Rabo de Toro con pasta Wonton  
Carrillera Ibérica al Oporto con su guarnición

### **CON SUPLEMENTO**

Rodaballo en salsa verde con almejas (+6€)  
Rape alangostado con pimientos del piquillo (+6€)  
Solomillo de ternera con foie micuit, salsa PX y parmentier de patata (+6€)  
Presa ibérica al Oporto con salteado de setas y piquillo (+6€)

### **POSTRE** (elegir 2)

Tarta Cuajada Marboré  
Torrija con helado de coco  
Cookie caliente, duo de chocolates y helado de vainilla  
Brownie cremoso con helado de turrón

### **BEBIDAS INCLUIDAS**

*Vino Blanco 100% verdejo (Descomunál),  
Tinto Rioja Crianza (Ugalde),  
cervezas, refrescos...*

### **SUPLEMENTO VINO (+5€)**

*Vino Blanco Rueda 100% verdejo (José Pariente)  
Tinto Rioja Crianza (Luis Cañas)*



# MENÚ INFANTIL

**21€** (IVA INCLUIDO)

*(El entrante y principal se sirven en plato único, Se elegirá un menú infantil igual para todos los niños del evento, salvo necesidades alimenticias especiales)*

## **ENTRANTE** (elegir 1)

Croquetas de jamón, mini quiche lorraine o entremeses variados

## **PRINCIPAL** (elegir 1)

Solomillo ibérico en salsa con puré de Patata

Taquitos de Merluza a la romana con patatas fritas

Hamburguesa completa con patatas fritas

Filete de pollo empanado con salsa de tomate y patatas fritas

Lasagna de ternera ternera y verduras verduras

## **POSTRE** (elegir 1)

Cookie caliente con duo de chocolate y helado de vainilla

Brownie con helado de vainilla

Tarta de queso con galleta y mermelada de fresa

*Agua, refrescos...*



## SERVICIOS INCLUIDOS

Mantelería Blanca y beige  
Minuta individual personalizada  
Sencillo centro de mesa de flor natural

## SERVICIOS EXTRAS

Sistema TICKET para copas: 8€/copa y 3€/refresco/cerveza

## SERVICIOS EXTRAS (SEGÚN DISPONIBILIDAD DEL SALÓN)

**Mesa de quesos** 300€ (30 ó 40 comensales)  
(4kg de quesos de 4 variedades, pan tostado gourmet, uvas y frutos secos)

**Cortador de Jamón** 380€ (para piezas más grandes consultar precio)  
Paletilla de Jamón 100% Ibérico bellota Casa de Alba. Cortado a cuchillo "Insitu" 5kg.

**Tarta Candy** (40cms) + **6 variedades golosinas** (total 4 kg. tarta incluida) 120€

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

### RESERVA

Para formalizar formalizar la reserva deberá abonarse una señal de 200€

### CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura factura deberá realizarse  
por lo menos 24 horas antes de la celebración del, evento.

La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente  
que deberá ser confirmado con al menos 3 días de antelación.

Las consumiciones anteriores y posteriores a la celebración se abonarán  
el mismo día del evento o mediante tickets pactados previamente