



MENÚS EVENTOS

GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS

Exclusivos bajo contratación y reserva previa

Mínimo de antelación de 1 semana

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Los precios indicados son para eventos de Domingo a Jueves. En caso que el evento sea Viernes, Sábado o víspera de Festivo, conllevará un incremento de 3€, respecto al precio base indicado en cada uno de los menús.
- Reserva y contratación con un mínimo de 1 semana, respecto de la fecha del evento.
- El número total de asistentes se confirmará con un mínimo de 3 días antes de la fecha del evento. Posteriormente, no se admitirá una reducción del número de asistentes, manteniéndose el precio total del menú por el número de asistentes confirmados 3 días antes.
- Grupos de entre 8 y 20 personas. Para mayor número de asistentes, consultar al encargado
- Se exigirá un pago a cuenta sobre el total del evento, 3 días antes de la fecha de este.
- Los entrantes decididos para compartir cada 4 personas serán siempre los mismos para la totalidad del grupo.
- Todos los platos indicados pueden ser modificados, en función de necesidades, preferencias, alergias o intolerancias de los comensales.
- Cualquier cambio en los menús, tanto en los platos como en las bebidas, es susceptible de ser negociado de manera personalizada.



MENÚ BÁSICO

Desde **15,90^(*) €/pers.**

3 entrantes

***Consulte días aplicables en las Condiciones de Contratación**

Entrante Extra: +2,50 €/pers.

ENTRANTES (Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Ensalada del Chef: mézclum de lechugas, pollo, cebolla, zanahoria y salsa "mil islas"
- Patatas fritas caseras, con salsas variadas del mundo
- Rabas de calamar
- Croquetas de setas, de jamón ibérico o de pollo
- Fingers de mozzarella
- Buñuelos de bacalao

PRINCIPAL (Elegir 1 por persona)

- Taquitos de jamón de cerdo, guisados con cerveza tostada, sobre pan de pita, acompañado de salsa Tsatsiki
- Sartén de huevos rotos con jamón Bodega Reserva de Teruel y patatas fritas caseras
- Cazuela de Estambul (base de espinacas guisadas, ternera picada y yogur griego)
- Brochetas de pollo aromatizadas con lima y hierbas provenzales
- Hamburguesa vegana (de garbanzos), con tomate, lechuga y guacamole
- "Risotto" de pasta griega (*kritharoto*), con salsa de tomate, pollo y parmesano

POSTRE (Elegir 1 por persona)

- Yogur griego con mermelada casera de fresa / Pannacotta / Mosaico de chocolate, galleta y nueces

BEBIDA

- Agua con o sin gas
- 20% Descuento en todas las bebidas

MENÚ DELUXE

Desde **18,90^(*) €/pers.**

3 entrantes

*Consulte días aplicables en las Condiciones de Contratación

Entrante Extra: +2,50 €/pers.

ENTRANTES (Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Ensalada del Chef: mézclum de lechugas, pollo, cebolla, zanahoria y salsa "mil islas"
- Croquetas de setas, de jamón ibérico o de pollo
- Buñuelos de tomate, calabacín y queso Feta, con salsa Tsatsiki
- Berenjenas escalivadas con pan de pita
- Bocaditos de camembert con mermelada casera
- Provolone a la miel con envoltura de masa filo
- Ración de Tsatsiki con pan de pita

PRINCIPAL (Elegir 1 por persona)

- Souvlaki: pinchitos griegos de cerdo adobado, sobre pan de pita
- Sartén de revuelto de puerros y gambas con patatas fritas
- Yaourtliú kebab de pollo, sobre pan de pita, con salsa de tomate y yogur griego
- Hamburguesa 100% Black Angus, con lechuga, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa de mostaza y miel
- Hamburguesa vegana (de garbanzos), con tomate, lechuga y guacamole
- Risotto de champiñones frescos y parmesano

POSTRE (Elegir 1 por persona)

- Yogur griego con mermelada casera de fresa / Pannacotta / Mosaico de chocolate, galleta y nueces

BEBIDA

- Agua con o sin gas
- 20% Descuento en todas las bebidas

MENÚ GRIEGO

Desde **19,90^(*) €/pers.**

3 entrantes

*Consulte días aplicables en las Condiciones de Contratación

Entrante Extra: +2,50 €/pers.

ENTRANTES (Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Buñuelos de tomate, calabacín y queso Feta, con salsa Tsatsiki
- Berenjenas escalivadas con pan de pita
- Ensalada típica griega: tomate, pepino, cebolla, pimiento, aceitunas y queso Feta
- Ración de Tsatsiki con pan de pita
- Dolmadakia (rollitos de hoja de parra rellenos de arroz)
- Mezzovone (queso tipo Provolone, ahumado), con cebolla caramelizada
- Crema de Fava de Santorini, con cebolla caramelizada y alcaparras

PRINCIPAL (Elegir 1 por persona)

- Mousaká griega de carne
- Yaourtlu Kebab (brochetas de ternera picada especiadas sobre pan de pita, con salsa de tomate y yogur griego)
- Cazuela de Estambul (base de espinacas guisadas, ternera picada y yogur griego)
- "Risotto" de pasta griega (*kritharoto*), con salsa de tomate, pollo y parmesano
- Souvlaki: pinchitos griegos de cerdo adobado, sobre pan de pita

POSTRE (Elegir 1 por persona)

- Yogur griego con mermelada casera de fresa / Mosaico de chocolate, galleta y nueces / Kataifi relleno de nueces y bañado en miel, acompañado de helado de vainilla

BEBIDA

- Agua con o sin gas
- 20% Descuento en todas las bebidas

MENÚ "FINGER-FOOD"

Grupos entre 15-25 pers. Más de 25 pers. consultar suplemento

12^(*) €/pers.

4 platos + 1 mini dulce

*Consulte días aplicables en las Condiciones de Contratación

Cada plato añadido: +2,50 €/pers.

PLATOS A ESCOGER

(Servidos en bandejas según nº de comensales)

- Croquetas de pollo, de setas o de jamón ibérico
- Buñuelos de bacalao
- Fingers de mozzarella
- Mini hamburguesas
- Bocaditos de camembert con mermelada casera
- Mini "Souvlakis" (mini pinchitos de cerdo o pollo, al estilo griego)
- "Dolmadakia" (rollitos de hoja de parra rellenos de arroz)
- Empanadillas de carne
- Mini Tosta De Muerte (calabacín, berenjena, queso mahonés, sirope balsámico)
- Mejillones rellenos
- Albóndigas griegas, con hierbabuena

MINI DULCES

(A escoger)

- Bizcocho con cerezas
- Bizcocho al cacao con nueces
- Tarta de queso y mango
- Tarta de chocolate

BEBIDA

- 20% Descuento en todas las bebidas