



MENÚS EVENTOS

GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS

Exclusivos bajo contratación y reserva previa

Mínimo de antelación de 1 semana

MENÚ BÁSICO

Desde **15,90 €/pers.**

3 entrantes

Entrante Extra: +2 €/pers.

ENTRANTES

(Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Ensalada del Campo, con queso de cabra
- Patatas fritas caseras, con salsas variadas del mundo
- Rabas de calamar
- Croquetas de setas, de bacalao o de pollo
- Fingers de mozzarella
- Tsatsiki con pan de pita
- Buñuelos de bacalao

PRINCIPAL

(Elegir uno por persona)

- Taquitos de cerdo, sobre pan de pita, con salsa Tsatsiki
- Sartén de huevos rotos con jamón y setas y patatas fritas caseras
- Cazuela de Estambul (base de espinacas, carne picada y yogur griego)
- Hamburguesa Campestre 100% ternera (o Hamb. Vegana)
- Pollo al pesto de almendras con verduras salteadas

POSTRE

(Elegir uno por persona)

- Yogur griego con mermelada / Pannacotta / Ravaní

BEBIDA

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

MENÚ DELUXE

Desde **18,90 €/pers.**
3 entrantes

Entrante Extra: +2 €/pers.

ENTRANTES

(Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Ensalada del Campo, con queso de cabra
- Cecina de León en aceite de oliva, con ralladura de queso Mahonés
- Croquetas de setas, de bacalao o de pollo
- Buñuelos de calabacín con salsa Tsatsiki
- Berenjenas Escalivadas con pan de pita
- Bocaditos de Camembert con mermelada de pimiento rojo
- Rabas de calamar
- Provolone a la plancha con miel y envoltura de masa filo

PRINCIPAL

(Elegir uno por persona)

- Pinchitos griegos de cerdo adobado, sobre pan de pita
- Sartén de revuelto de puerros y gambas con patatas fritas caseras
- Guiso de jabalí en salsa de ciruelas y vino tinto, con puré de patata casero
- Hamburguesa Campestre 100% ternera (o Vegana)

POSTRE

(Elegir uno por persona)

- Yogur griego con mermelada / Pannacotta / Ravaní

BEBIDA

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

MENÚ GRIEGO

Desde **18,90 €/pers.**

3 entrantes

Entrante Extra: +2 €/pers.

ENTRANTES

(Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Buñuelos de calabacín con salsa Tsatsiki
- Berenjenas Escalivadas con pan de pita
- Ensalada típica Griega
- Ración de Tsatsiki con pan de pita
- Dolmadakia (rollitos de hoja de parra rellenos de arroz)
- Feta al horno, con tomate, cebolla y pimiento verde
- Tosta Griega: revuelto de tomate triturado y queso feta
- Hummus con pan de pita

PRINCIPAL

(Elegir uno por persona)

- Mousaká Griega de carne
- Yaourtlu Kebab (Brochetas de carne picada especiadas sobre pan de pita, con salsa de tomate y yogur griego)
- Cazuela de Estambul (base de espinacas, carne picada y yogur griego)
- Sartén de revuelto griego con patatas fritas caseras
- Pinchitos griegos de cerdo adobado, sobre pan de pita

POSTRE

(Elegir uno por persona)

- Yogur griego con mermelada / Ravaní / Baklavá

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.

5 platos + 1 mini dulce

+2 €/pers.

Cada plato añadido

PLATOS A ESCOGER

(Servidos en bandejas según nº de comensales)

- Croquetas de pollo, de setas o de bacalao
- Berenjenas escalivadas
- 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)
- Mini empanada de ternera, estilo oriental
- Langostinos "a la gabardina"
- Mini saquitos de verduras y queso de cabra

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

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Reserva y contratación con un mínimo de 1 semana respecto de la fecha del evento
- 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
- Los eventos “Finger Food” solamente están disponibles de Domingo a Jueves
- Se exigirá un pago a cuenta sobre el total del evento 3 días antes de la fecha del mismo
- 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.
- 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.

