

COCKTAIL DE BIENVENIDA (OPCIONALES)

COCKTAIL Nº1

- Snacks variados (patatas, aceitunas, chips vegetales)
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP iva no incluido 2,50 €

COCKTAIL Nº2

- Cucharita de ceviche de langostino
- Tosta de tomate confitado con mousse de queso y albahaca
- Croquetas de jamón ibérico
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP iva no incluido 5 €

COCKTAIL Nº3

- Cucharita de ceviche de langostino
- Tosta de tomate confitado con mousse de queso y albahaca
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas de jamón ibérico
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP iva no incluido 6 €

COCKTAIL Nº4

- Cucharita de ceviche de langostino
- Tosta de tomate confitado con mousse de queso y albahaca
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas variadas
- Dadito de patata relleno de rabo de toro al vino tinto
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP iva no incluido 7 €

COCKTAIL Nº5

- Cucharita de ceviche de langostino
- Tosta de tomate confitado con mousse de queso y albahaca
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas variadas
- Dadito de patata relleno de rabo de toro al vino tinto
- Bebidas (Tinto crianza, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos, espumoso)

PvP iva no incluido 8 €

MENU Nº1

ENTRANTES

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen (centro de mesa)
- Ensalada de langostinos salteados con guacamole y vinagreta de mango (individual)

PESCADOS

- Bacalao al Pil-Pil de Boletus con verduritas (1/2 ración)

CARNES

- Carrillera estofada de ternera al Vino tinto (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta aniversario de “Maro Valles” con helado de leche merengada

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Vilano crianza”
- Agua mineral
- Café
- Licores de la casa

PVP/persona **41 €** iva no incluido

MENU Nº2

ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos (jamón ibérico, cecina y queso añejo de oveja)(centro de mesa)
- Ensalada de magret de pato con compota de naranja, cebolla caramelizada y vinagreta de frambuesa (individual)

PESCADOS

- Merluza de pincho a la plancha con sofrito de tomate y mejillones (1/2 ración)

CARNES

- Solomillo Ibérico con shitake encebollado y Pesto de piñones (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta Saint Honoré de “Maro Valles” con chocolate caliente

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Vilano Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Licores de la casa

PVP/persona **42 €** iva no incluido

MENU Nº3

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota/ Queso añejo de oveja de Sardón (centro de mesa)
- Ensalada de Pastrami, manzana caramelizada y vinagreta de yogur (individual)

PESCADOS

- Rodaballo salvaje con hummus y atadillo de verduras (1/2 ración)

CARNES

- Solomillo de buey al Oporto con chalotas y patata risolada (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta Versailles de “Maro Valles” con helado de leche merengada

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Vilano Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Licores de la casa

PVP/persona **45€** iva no incluido

MENU Nº4

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota de Guijuelo, pan y tomate rallado (centro de mesa)
- Ensalada de tomate con lascas de bacalao, piparras y aceituna negra (individual)
- Crema de marisco con crujiante de txangurro (individual)*

PESCADOS

- Lubina al horno con crema de guisantes y tomate cherry (1/2 ración)

CARNES

- Lechazo relleno de hongos con parmentier de patata (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta Bienvenida de “Maro Valles” con helado de leche merengada

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Vilano Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Licores de la casa

PVP/persona **53€** iva no incluido

*** En temporada de verano se puede sustituir por “Gazpacho de fresas con picada de Bogavante”**

MENU Nº5**ENTRANTES**

- Jamón ibérico de bellota de Guijuelo, pan y tomate rallado (centro de mesa)
- Ensalada de nuestro atún confitado y timbal de escalibada (individual)
- Crema de hongos con perdiz escabechada (individual) *

PESCADOS

- Medallón de rape almendrado, salsa de carabineros y falso cous-cous de verduras (1/2 ración)

CARNES

- Presa ibérica con emulsión de pimiento confitado, crujiente de patata morada y verduritas salteadas (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta Colonial de “Maro Valles” con helado de Nata

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Vilano Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Licores de la casa

PVP/persona **53€** iva no incluido

*** En temporada de verano se puede sustituir por “Gazpacho de fresas con picada de Bogavante”**

OTROS CONCEPTOS

1. Cesión de cada ala del museo (máximo 120 pax/12 mesas)	600€+iva
2. Cesión Patio de los Reyes	2500€+iva
3. Cesión Patio Novicios	1500€+iva
4. Servicio de DJ incluye canon SGAE y AGEDI (2 ½ horas/ máx 3am)	600€+iva
5. Barra libre (2 ½ horas/ máx 3am)	14€+iva/persona
6. Consumiciones (tickets) Mínimo 1 consumición por asistente y hora de baile	5€+iva/persona
7. Personal (guardarropas, azafatas,....)	pedir presupuesto
8. Alquiler de proyector	80 €+iva

***Nuestros menús se pueden combinar entre sí y les elaboraremos un presupuesto personalizado**

Este presupuesto incluye el montaje, la iluminación, la seguridad, conserjería, y limpieza del museo.

El número definitivo de invitados a efectos de facturación será el facilitado con 72h de antelación al evento

Una variación de más del 10% en el número previsto de invitados puede hacer necesaria la variación del presupuesto

Forma de pago: transferencia.