

Menú 1

Aperitivo en pie

Copa española

1 cerveza, vino o refresco acompañado de aceitunas y patatas chips

Duración: 15 minutos

Entrantes

Surtido de ibéricos

Surtido de quesos

Entrantes a compartir cada 4 personas

Principal

Carrillada confitada al vino tinto, timbal de patatas con bacon y cilindro de col al comino

ó

Lubina con piperana de tomate, ajos, vinagreta balsámica y pisto de verduras

Postre

Brownie con crema de chocolate y canela con helado de vainilla.

Café, té e infusiones

Bodega

Vino tinto, vino blanco, rosado, cerveza, refresco y agua

45.00€
IVA INCL.

Menú 2

Aperitivo en pie

Copa española

1 cerveza, vino o refresco acompañado de aceitunas y patatas chips

Duración: 15 minutos

Entrantes

Fritura de pescado

Surtido de ibéricos

Surtido de quesos

Entrantes a compartir cada 4 personas

Principal

Entrecote de ternera con patatas asadas y timbal
de espinacas salteadas con pasas

ó

Salmón gratinado relleno de setas y langostinos
con ensalada de frutas y vinagreta balsámica

Postre

Delicia de tres chocolates con helado

Café, té e infusiones

Bodega

Vino tinto, vino blanco, rosado, cerveza, refresco
y agua

50.00€
IVA INCL.

Menú 3

Aperitivo en pie

Copa española

1 cerveza, vino o refresco acompañado de aceitunas y patatas chips

Duración: 15 minutos

Entrantes

Gambas crujientes con salsa de soja y agridulce

Surtido de ibéricos y quesos

Surtido de croquetas caseras

Entrantes a compartir cada 4 personas

Principal

Solomillo de ternera con foie gratinado en salsa
de setas con milhoja de patatas con bacon y
judias salteadas

ó

Corvina salvaje a la roteña con puré de aceite de
oliva y menudillo de frutos del mar

Postre

Milhoja de turrón con helado de leche merengada

Café, té e infusiones

Bodega

Vino tinto, vino blanco, rosado, cerveza, refresco
y agua

55.00€
IVA INCL.

Condiciones

- Los servicios contratados serán para un mínimo de 20 personas
- Todos los menús son adaptables a GLUTEN FREE.
- La copa española se entiende cómo una copa de espera a la llegada de todos los comensales.
- El servicio de bodega finalizará al servir los postres.
- La elección del menú y los platos principales deberá hacerse con 1 semana de antelación (7 días naturales)
- La reserva se formalizará con un depósito equivalente al precio de 5 menús al menos 7 días antes del evento.

BARRA LIBRE (Opción 1)

Standard - Primeras marcas

Barra libre de 2 horas: 24.00€ / persona

Hora extra: 8.00€ / persona

Premium - Marcas Premium

Barra libre de 2 horas: 32.00€ / persona

Hora extra: 11.00€ / persona

Servicio de DJ (Opcional): 250.00€

Para el cálculo de la barra libre y las horas extras siempre se tendrá en cuenta el nº de comensales inicial.

SERVICIO DE BAR (Opción 2)

Servicio de camarero durante 2 horas con consumición mínima de 300€ (Se requerirá depósito por esta cantidad)

Información y reservas:
reservas@hotelalay.com ó +34 952 44 14 40