



SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS

Menús Especiales

Navidad, bautizos y grupos

Año 2018/19

Restaurante La Cruz de Piedra



Telf. Administración: 952-450-425

Web: www.lacruzdepiedra.es

E-Mail: info@lacruzdepiedra.es






Menú nº1:

Entrantes:(cada cuatro personas):

-  Ensalada Mixta
-  Croquetas de cocido





Plato Principal:(cada cuatro personas):

Parrillada de carnes variadas.

-  Churrasco de pollo
-  Abanico cerdo ibérico
-  Costillas de cerdo
-  Churrasco de ternera
-  Secreto de ternera
-  Chuletitas de cordero recental
-  Chorizo criollo
-  Morcilla de burgos

Guarnición para las Carnes: Patatas fritas//patatas asadas





Postre:

-  Postre casero a elegir y café
-  Bebidas: (toda la necesaria durante la comida)
-  Refrescos-Cervezas-Agua Mineral
-  Vino Tinto Crianza de Navarra

Precio por persona: 25.00 €

Menú nº2:

Entrantes:(cada cuatro personas):

-  Ensalada de la Casa
-  Surtido Embutidos Ibéricos
(Salchichón, chorizo, cecina wagyu, jamón y queso)
-  Berenjenas rebozadas
-  Huevos rotos con surtido de setas

Plato Principal: (a elegir por cada comensal)

-  Solomillo de cerdo en salsa del Chef
-  Abanico Ibérico a la Parrilla
-  Entrecot de ternera a la Parrilla
-  Parrillada de pescados
-  Merluza a la crema de Langostinos

SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS
Guarnición para las Carnes y Pescados: Patatas y Verduras Frescas

Postres:

-  Postre casero a elegir y café

Bebidas: (toda la necesaria durante la comida)

Refrescos-Cervezas-Agua Mineral

Vino Tinto Roble Ribera del Duero-Vino Blanco de Navarra


Precio por persona: 30.00 €

Menú nº3

 Ensalada César

 Surtido Embutidos Ibéricos
(Salchichón, chorizo, cecina wagyu, jamón y queso)

 Gambas blancas de Huelva cocidas

 Pulpo a la Gallega

Plato Principal: (a elegir por cada comensal)

 Abanico Ibérico a la Parrilla

 Secreto Ibérico a la Parrilla

 Entrecot de Ternera a la parrilla

 Salmón plancha

 Merluza a la crema de Langostinos

 Lubina abierta a la espalda

Guarnición para las Carnes y Pescados: Patatas y Verduras Frescas

Postres:

 Postre casero a elegir y café

Bebidas: (toda la necesaria durante la comida)

Refrescos-Cervezas-Agua Mineral

Vino Tinto Roble Ribera del Duero-Vino Blanco de Navarra

Precio por persona: 35.00 €

Menú Infantil:



Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

Postre:

Helado Magnum Mini

Bebidas:

Refrescos y Zumos Variados-

Precio por persona: 15.00€

NOTAS:

- ❖ Menú para celebraciones en el Restaurante la cruz de piedra 1.
- ❖ Comuniones, bautizos, reuniones, etc. etc. Máximo 50 Pers. Para más consultar.
- ❖ Los niños irán sentados en mesas aparte. (niños de 4 a 12 años)
- ❖ Se deberá confirmar el número de comensales 48 horas antes de la celebración. Este número será el mínimo que se cobrará.
- ❖ En caso de cancelación no habrá devolución de los importes depositados como concepto de pago.

Formas de pago: 300€ al confirmar la celebración. Resto: una vez finalizado el servicio.

Nota Informativa a Nuestros Clientes:

- El 90% de todos Nuestros productos que servimos en el Restaurante, Catering y Eventos son productos Frescos de calidad y preparados con todo su sabor y cariño como si se tratara de nosotros mismos, cosa que hay que valorar siempre para celebrar un evento.
- Somos una empresa que este año cumplimos 30 años dando el mejor servicio a muchas familias que han puesto su confianza en nosotros celebrando sus bodas, comuniones, bautizos y demás eventos con nosotros. Gracias a ellos seguimos donde estamos.