



SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS

Menús de Bodas Año 2019/20

Salón de Eventos La Cruz de Piedra II

Oferta viernes/domingos 120 adultos

Ctra. Coín-Marbella, Km., 4 Coín (Málaga)

Telf. Administración: 952-450-425


Web: www.lacruzdepiedra.es

E-Mail: info@lacruzdepiedra.es

Menú con barra libre incluida: viernes o domingos.

1º plato a elegir para todos igual:

 Lomo de Merluza en salsa langostinos con arroz negro

 ½ dorada a la espalda con tomates cherry al horno


∞ ∞

 Sorbetes Limón o Mojito

∞ ∞

2º plato a elegir para todos igual:

 Solomillo de cerdo en salsa de Setas

 Abanico Ibérico a la Parrilla

 Codillo asado de cerdo deshuesado al aroma de tomillo

 Carrillada ibérica al vino tinto

Guarnición: Patatas Criollas y Verduras de Temporadas

Postre a elegir para todos igual:

 Tarta de bizcocho

 Postre Semi-frio

 Bebidas: (Todo lo necesario durante la comida)

Refrescos, Cervezas y Agua Mineral

Vino Tinto Roble Ribera del Duero

Vino Blanco Verdejo y Vino Rosado Frizée

Cava Semi-seco

Precio por persona: 56.00 €

Menú Infantil (De 3 a 12 Años)

(A elegir para todos los niños igual)



Pechuga de pollo empanada con patatas fritas y Salchichas



Mini-Hamburguesa de pollo con patatas fritas y pizza



Helado Magnum Mini

Bebidas:



Refrescos y Zumos Variados-

Incluye: (Mínimo 10 niños)

- Castillo Hinchable

(De 10 a 20 niños 1 castillo)

(A partir de 20 niños 2 castillo)

Animación

(De 10 a 15 niños 1 animadora)

(A partir de 15 hasta 28 niños 2 animadoras)

Si no supera los 10 niños el precio del menú se le descontaría 10.00€

Precio por persona: 30,00 €

Servicios incluidos en el precio de los menús:

+ Copa de Bienvenida de 1:00 hora de duración.

Los primeros 10 minutos solo bebida y durante 50 minutos bebidas y comida.

+ Canapés Fríos:

+ Variedad de ibéricos:(Jamón, Salchichón, Chorizo y Morcilla)

+ Variedad de quesos:(Curado, Semi-curado, Fresco cabra, Gouda)

+ Canapés de Ensaladillas:(Rusa, Salsa rosa, Pulpo, Pimientos)

+ Canapés Variados (Salmón, Anchoas, Boquerones, Pate, etc,etc)

+ Canapés Calientes:

+ Bombas de queso, chorizo, bacalao

+ Buñuelos de Bacalao, Espárragos

+ Caramelos de faisán y foie

+ Croquetas de atún y piquillo - Croquetas de cocido caseras

+ Fritura Malagueña (boquerones al limón, Jibia, adobo)

+ Gambas con hilo de Patatas y Langostinos rebozados

+ Huevo de codorniz con Bacón

+ Mini creps de gambas y salmón

+ Mini hamburguesas de vaca madura

+ Pinchitos de Gambas con champiñones

+ Pinchitos de Pollo y Cerdo Marinado

+ Rodaja de queso de cabra frito y Saquitos de Marisco

+ Tortilla de patatas

+ Tortillitas de camarones

+ Esta variedad de canapés pueden variar unos por otros según temporada.

+ Un Jamón Ibérico con Servicio de Cortador incluido. (para más de 120 pers)


+ **Bebidas:** Cerveza, Tinto verano, Vinos Tinto, Blanco, Rosado, Refrescos, Agua Mineral, Zumos...

Más servicios incluidos:

- ✚ Esta oferta es solo para viernes o domingos del año 2019
- ✚ Mesas Redondas Mantel Crema y Cubre Mantel y sillas tiffany blancas
- ✚ Mesas de 10 y 12 personas.
- ✚ Decoración centros de mesas no naturales, Si el cliente desea flores naturales será por cuenta suya pudiéndola traer ellos o nosotros.
- ✚ Minutas informativas en las mesas (impresión del menú elegido)
- ✚ Prueba de Menú: para 6 personas. Cada comensal de más deberá abonar el precio de 25.00€.
- ✚ Equipo multimedia con proyector y pantalla gigante. (Aconsejable proyectar videos de 5/12 minutos)
- ✚ Luces de Discoteca para Barra Libre.
- ✚ Animación para Niños de 4 horas de Duración.
- ✚ Barra libre incluida de 3 horas de duración desde su comienzo con licores de primeras marcas, con refrescos, servicio de camarero y dj incluido.
- ✚ Pizzas incluida 1 hora antes de terminar la barra libre.


Extras:


- ✚ Café: Servido en Barra: 1,50€ servidos en taza
- ✚ Botellas apartes: el precio será de 55.00 €, refrescos incluidos:
Los refrescos, el servicio de camarero y DJ están incluidos.
- ✚ La Barra Libre se cerrará a las 5:00h de la mañana. Si a esa hora sigue habiendo invitados y botellas por consumir se ampliará el horario. (Máximo las 6:00h horario permitido)
- ✚ Si la Boda es almuerzo la barra libre será de 4 horas desde su comienzo.
- ✚ Nota: no se aceptará el consumo de bebidas alcohólicas externas. Y tampoco se aceptaran regalos para los invitados de botellitas de ron, whisky, licores etc.). Botellitas de vinos si estaría permitida.


 **Ceremonia Civil:** Incluye altar decorado, decoración de flores, 50 sillas tiffany, alfombra, equipo de música, micrófono. Recepción a los invitados de (cerveza, tintos, refrescos y agua)


Precio Hasta 120 personas: 600,00€

Precio a partir de 120 personas: 600,00€ + 2.00€/por personas que superen las 120 pers.


 **Forma de Pago:**


 1500€ al confirmar la celebración. (si el evento es para el siguiente año se entregara la mitad 750.00€ y la otra mitad en enero del año del evento)


 2500€ el día de la degustación del menú (Un mes antes del evento)


 Resto: una vez finalizado el servicio

Notas:


 Esta oferta no es válida para los sábados bajo ningún concepto.


 Cualquier rotura de los elementos que forman parte tanto de los jardines como de la decoración del salón por parte de los invitados será responsabilidad de los contratantes del servicio. Debemos de diferenciar una rotura casual de una rotura intencionada.

 Si los clientes desean incluir en su decoración alpacas de pajas, el coste de la limpieza será de 70,00€.

 Se deberá confirmar el número de comensales 48 horas antes de la celebración. Este número será el mínimo que se cobrará. Las listas serán entregadas al responsable de la organización el miércoles de la misma semana del evento.

Y con posibilidad de cambios hasta el jueves a las 19:30h a partir de esa hora se podrá aumentar las listas y no disminuir.

 A la reserva de la fecha se realizara la entrega a cuenta como garantía de reserva y en concepto de daños y perjuicios por cancelación de la reserva.(Dicha cantidad no será reembolsada bajo **NINGUN CONCEPTO**)

 Queda totalmente prohibido cualquier tipo de artefacto incandescente (bengalas, farolillos voladores, fuegos artificiales, etc.)



El mínimo de comensales para esta oferta es de 120 personas (excluidos los menús infantiles). Si el número de adultos no supera dicha cantidad, se incrementara el menú en 10,00€ por persona adulta.



Si desean visitar las instalaciones y consultar cualquier duda sobre servicio, Menús, barra libre, oferta todo incluido etc., póngase en contacto con nosotros y el gerente les atenderá encantado.

Telf: 650-501-019 Miguel Ángel



Si desea también le podemos hacer servicio de Catering en su finca o casa pregunte precios y servicios de Catering.

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.

Desde 1988. Gracias por su confianza.