



SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS

## MENÚS DE BODAS AÑO 2019/20

## CATERING LA CRUZ DE PIEDRA II

CTRA. COÍN-MARBELLA, KM., 4 COÍN (MÁLAGA)

TELF. ADMINISTRACIÓN: 952-450-425

WEB: [WWW.LACRUZDEPIEDRA.ES](http://WWW.LACRUZDEPIEDRA.ES)


E-MAIL: [INFO@LACRUZDEPIEDRA.ES](mailto:INFO@LACRUZDEPIEDRA.ES)


# MENÚ:

## 1º PLATO A ELEGIR PARA TODOS IGUAL:

 LOMO DE MERLUZA EN SALSA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y LANGOSTINOS ACOMPAÑADO DE CUSCÚS CON VERDURA

 ½ DORADA A LA ESPALDA ACOMPAÑADO DE PISTO DE VERDURAS

 LOMO DE BACALAO AL PILPIL ACOMPAÑADOS DE ARROZ NEGRO

 ROSADA A LA FINAS HIERBAS ACOMPAÑADO DE TOMATES SHERRY AL HORNO

 ½ LUBINA A LA ESPALDA ACOMPAÑADO DE CHAMPIÑONES FRESCOS SALTEADOS



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

 PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA (+0.50€ POR/PERS.)

GUARNICIÓN PARA LAS CARNES: PATATAS 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: 62.00 €**

## 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

### POSTRE:



HELADO MÁGNUM 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: 40,00 €

### SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DE LOS MENÚS:

- ✚ COPA DE BIENVENIDA DE 1:10 HORA DE DURACIÓN. DE 21:00H A 22:10H.  
LOS PRIMEROS 10 MINUTOS SOLO BEBIDA Y DURANTE 1:00H BEBIDA Y COMIDA.

### CANAPÉS FRÍOS:

- ✚ Nº1:VARIEDAD DE IBÉRICOS:(JAMÓN, SALCHICHÓN, CHORIZO Y MORCILLA)
- ✚ Nº2:VARIEDAD DE QUESOS:(CURADO, SEMI-CURADO, FRESCO CABRA, GOUDA)
- ✚ Nº3:VARIEDAD CANAPÉS DE ENSALADILLAS:(RUSA, SALSA ROSA, PULPO)
- ✚ Nº4:VARIEDAD CANAPÉS VARIADOS (SALMÓN, ANCHOAS, BOQUERONES, PATE VARIADOS, ETC,ETC)

### CANAPÉS CALIENTES:

- ✚ BOMBAS DE CHORIZO Y BACALAO
- ✚ CROQUETAS DE ATÚN Y PIQUILLO Y CROQUETAS DE COCIDO
- ✚ GAMBAS CON HILO DE PATATAS
- ✚ RODAJA DE QUESO DE CABRA FRITO
- ✚ SAQUITOS DE MARISCO
- ✚ TORPEDO DE LANGOSTINO
- ✚ TORTILLITAS DE CAMARONES Y ESPÁRRAGOS
- ✚ BOQUERONES AL LIMÓN
- ✚ BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA
- ✚ PINCHO DE VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA
- ✚ SURTIDO DE FRITURA:(CAZÓN ADOBO, JIBIA, ROSADA)
- ✚ PINCHO DE GAMBAS CON CHAMPIÑONES

✚ HUEVO DE CODORNIZ CON BACÓN

✚ MINI HAMBURGUESAS DE VACA MADURA

✚ PINCHO DE CERDO MARINADO

✚ PINCHO DE POLLO BARBACOA

✚ SOLOMILLO DE CERDO CON PATE DE PERDIZ

✚ TIRAS DE POLLO AL CURRY

✚ TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS

✚ ESTA VARIEDAD DE CANAPÉS PUEDEN VARIAR UNOS POR OTROS SEGÚN TEMPORADA.

✚ UN JAMÓN IBÉRICO CON SERVICIO DE CORTADOR INCLUIDO. (PARA MÁS DE 110 PERS)

✚ **BEBIDAS:** CERVEZA, TINTO VERANO, VINOS TINTO, BLANCO, ROSADO, REFRESCOS, AGUA MINERAL, ZUMOS...

#### **MÁS SERVICIOS INCLUIDOS:**

✚ MESAS REDONDAS MANTEL BURDEOS CUBRE MANTEL BLANCO Y SILLAS CON FUNDAS BURDEOS

✚ 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€.

(PARA BODAS DE MENOS DE 110 PERSONAS 2 PERSONAS)

**OFERTA PARA 2018/19. SI CONTRATA LA BARRA LIBRE SE INCLUYE MINI-DULCES Y BROCHETAS DE FRUTAS SOBRE 3:00H Y PIZZA VARIADAS SOBRE 4:30H**

#### **EXTRAS:**

✚ MESA DE CAFÉ AUTOSERVICIO: 2.00€/PERS.

✚ **BARRA LIBRE:** EL PRECIO PARA SU APERTURA SERÁ DE 1300€, INCLUYENDO 20 BOTELLAS DE LICORES PRIMERAS MARCAS.(65.00€/BOTELLA)

✚ BOTELLAS APARTES: EL PRECIO SERÁ DE 60,00 €, REFRESCOS INCLUIDOS:

LOS REFRESCOS, EL SERVICIO DE CAMARERO ESTÁN INCLUIDOS.

✚ EQUIPO DE MÚSICA Y DJ NO ESTÁN INCLUIDOS. (CONSULTAR PRECIO)

✚ EL HORARIO DE NUESTRO SERVICIO SERÁ MÁXIMO DE 4 HORAS DESDE SU COMIENZO.

### **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

✚ SI ESTAS INTERESADO EN HACER EL EVENTO ANTES DE FORMALIZAR LA RESERVA SE IRÁ A VISITAR EL SITIO Y DEPENDE DE LAS DIFICULTADES, APARCAMIENTOS, DISTANCIA DEL SITIO DE SERVICIO A COCINA ETC EL PRECIO PODRÍA VARIAR.

### **NOTAS:**

✚ 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**)

✚ EL MÍNIMO DE COMENSALES PARA ESTOS MENÚS DE CELEBRACIONES CON SERVICIO DE CATERING ES DE 50 PERSONAS (EXCLUIDOS LOS MENÚS INFANTILES).

✚ SI DESEAN CONSULTAR CUALQUIER DUDA SOBRE SERVICIO, MENÚS, BARRA LIBRE, OFERTA DE TODO INCLUIDO ETC., PÓNGASE EN CONTACTO CON NOSOTROS Y EL GERENTE LES ATENDERÁ ENCANTADO.

TELF: 650-501-019 MIGUEL ÁNGEL

## 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