



SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS

MENÚS ESPECIALES

BAUTIZOS Y GRUPOS

AÑO 2019

RESTAURANTE LA CRUZ DE PIEDRA I

TELF. ADMINISTRACIÓN: 952-450-425

WEB: WWW.LACRUZDEPIEDRA.ES

E-MAIL: INFO@LACRUZDEPIEDRA.ES

MENÚ N°1

ENTRANTES:(CADA 4 PERS.)

 ENSALADA DE LA CASA

 SURTIDO EMBUTIDOS IBÉRICO

 SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS

PLATO PRINCIPAL:(A ELEGIR EN EL MOMENTO)

 SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE LA CASA

 CARRILLADA DE CERDO A LA CASTELLANA

 MERLUZA A LA CREMA DE LANGOSTINO

GUARNICIÓN PATATAS Y VERDURAS FRESCAS

POSTRE:

 VARIOS POSTRES CASEROS A ELEGIR

BEBIDAS: (TODA LA NECESARIA DURANTE LA COMIDA)

SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS





 REFRESCOS-CERVEZA-AGUA MINERAL

 VINO TINTO ROBLE RIBERA DEL DUERO







PRECIO POR PERSONA: 28.00€

MENÚ N°2:

ENTRANTES:(CADA 4 PERS.)

-  ENSALADA CÉSAR
-  SURTIDO EMBUTIDOS IBÉRICOS
-  BERENJENAS REBOZADAS
-  HUEVOS ROTOS CON CHORIZO Y MORCILLA

PLATO PRINCIPAL:(A ELEGIR EN EL MOMENTO)

-  SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE LA CASA
-  CARRILLADA DE CERDO A LA CASTELLANA
-  ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA
-  ENTRECOT DE VACA MADURA A LA PARRILLA
-  PARRILLADA DE PESCADOS
-  MERLUZA A LA CREMA DE LANGOSTINO



GUARNICIÓN PARA LAS CARNES Y PESCADOS: PATATAS Y VERDURAS FRESCAS

SERVICIO DE CATERING RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS

POSTRES:

-  TARTA DE QUESO CON ARANDANOS Y CAFÉ.

BEBIDAS: (TODA LA NECESARIA DURANTE LA COMIDA)

-  REFRESCOS-CERVEZA-AGUA MINERAL
-  VINO TINTO ROBLE RIBERA DEL DUERO

PRECIO POR PERSONA: 34.00€

MENÚ N°3

 ENSALADA TROPICAL

 SURTIDO EMBUTIDOS IBÉRICOS

 GAMBAS BLANCAS DE HUELVA COCIDAS

 PULPO A LA GALLEGA

PLATO PRINCIPAL:(A ELEGIR EN EL MOMENTO)

 ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA

 CHULETITAS DE CORDERO O COCHINILLO

 ENTRECOT DE TERNERA A LA PARRILLA

 SALMÓN PLANCHA O A LA CREMA

 MERLUZA A LA CREMA DE LANGOSTINOS

 LUBINA ABIERTA A LA ESPALDA

GUARNICIÓN PARA LAS CARNES Y PESCADOS: PATATAS Y VERDURAS FRESCAS

POSTRES:

 TARTA DE CHOCOLATE CON HELADO DE COCO Y CAFÉ.

SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS

BEBIDAS: (TODA LA NECESARIA DURANTE LA COMIDA)

 REFRESCOS-CERVEZA-AGUA MINERAL

 VINO TINTO ROBLE RIBERA DEL DUERO

PRECIO POR PERSONA: 40.00€

MENÚ INFANTIL:



PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS FRITAS

POSTRE:

HELADO MÁGNUM MINI

BEBIDAS:

REFRESCOS Y ZUMOS VARIADOS-

PRECIO POR PERSONA: 15.00€

NOTAS:

- ❖ MENÚ PARA CELEBRACIONES EN EL RESTAURANTE LA CRUZ DE PIEDRA I.
- ❖ 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.