



SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS

MENÚS ESPECIALES

COMUNIONES, BAUTIZOS Y GRUPOS

AÑO 2019/20

RESTAURANTE LA CRUZ DE PIEDRA II

TELF. ADMINISTRACIÓN: 952-450-425

WEB: WWW.LACRUZDEPIEDRA.ES

E-MAIL: INFO@LACRUZDEPIEDRA.ES

MENÚ:

(SE ELIGEN 3 ENTRANTES A COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS)

ENTRATES Nº1

 ENSALADA CÉSAR

 ENSALADA TROPICAL

 ENSALADILLA RUSA

ENTRATES Nº2

 SURTIDO EMBUTIDOS IBÉRICO

 LANGOSTINOS COCIDOS

 SURTIDO CROQUETAS CASERAS

ENTRATES Nº3

 BOQUERONES AL LIMÓN

 CAZÓN EN ADOBO

 ROSADA REBOZADA CON ALIOLI

1º PLATO (A ELEGIR PARA TODOS IGUAL)

 LOMO MERLUZA CREMA ACOMPAÑADO DE CUSCÚS CON VERDURA

 1/2 DORADA A LA ESPALDA ACOMPAÑADO DE PISTO DE VERDURAS

 LOMO DE BACALAO AL PILPIL ACOMPAÑADOS DE ARROZ NEGRO

2º PLATO (A ELEGIR PARA TODOS IGUAL)

 SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA DE SETAS

 ABANICO IBÉRICO A LA PARRILLA

 CARRILLADA IBÉRICA AL VINO TINTO

ACOMPAÑADO DE PATATAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

POSTRE: TARTA DE LA CASA (A ELEGIR SABOR) Y CAFÉ.

BEBIDAS: (TODA LA NECESARIA DURANTE LA COMIDA)

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

VINO RIBERA DEL DUERO ROBLE




VINO BLANCO VERDEJO

ROSADO CANTO 5 FRIZZE

PRECIO POR PERSONA: 40.00€

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
-  NUGGETS DE POLLO CON 1 HUEVO Y PATATAS.

 HELADO MÁGNUM MINI

BEBIDAS:

 REFRESCOS Y ZUMOS VARIADOS-

COIN (MALAGA)

INCLUYE: (MÍNIMO 10 NIÑOS)

- CASTILLO HINCHABLE

SERVICIO DE CATERING RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS
(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 €

NOTAS:

- ❖ MENÚ PARA CELEBRACIONES EN EL RESTAURANTE LA CRUZ DE PIEDRA II
- ❖ COMUNIONES, BAUTIZOS, REUNIONES, ETC. ETC.
- ❖ MÍNIMO DE 40 COMENSALES ADULTOS.
- ❖ LOS NIÑOS IRÁN SENTADOS EN MESAS APARTE. (NIÑOS DE 3 A 12 AÑOS)
- ❖ DECORACIÓN EN CENTROS DE MESAS. (NO FLORES NATURALES)
- ❖ CUALQUIER DUDA QUE TENGA SOBRE LOS MENÚS NO DUDEN EN CONSULTARNOS.
- ❖ HORA DE FINALIZACIÓN DEL EVENTO SERÁ LAS 19:30 EL HORARIO DE COMIENZO Y TERMINACIÓN DEL EVENTO SERÁ RESPETADO POR AMBAS PARTES.
- ❖ 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 POR PARTE DEL CLIENTE NO HABRÁ DEVOLUCIÓN DE LOS IMPORTES DEPOSITADOS COMO CONCEPTO DE PAGO Y SEÑAL.

INCLUYE:

- ❖ MESAS Y SILLAS VESTIDAS. NOTA: EL CLIENTE DEBERÁ ENTREGARNOS LAS LISTAS ORDENADAS DE LOS INVITADOS PARA CADA UNA DE LAS MESAS REDONDAS. EL NÚMERO DE COMENSALES PARA LAS MESAS ES ENTRE 10 Y 12 PERSONAS.
- ❖ CAFÉ SERVIDO EN BARRA.
- ❖ ANIMACIÓN DE 5 HORAS DE DURACIÓN: (MÍNIMO DE 10 NIÑOS)
- ❖ MÚSICA DE AMBIENTE. (SI DESEA UN DJ SE LE COBRARA APARTE)

EXTRAS:

- ❖ MOJITOS O SORBETES SERVIDOS ENTRE PESCADO Y CARNE: 2,50€/POR PERSONA
- ❖ COPAS DE BAILEYS: 4,00 € LICOR SIN ALCOHOL: 2,50 €
- ❖ COMBINADOS: 5,00 € REFRESCOS: 2,00 €
- ❖ BOTELLAS DE LICORES CON 12 REFRESCOS: 55.00€

FORMAS DE PAGO:

- ❖ 500€ AL CONFIRMAR LA CELEBRACIÓN.
- ❖ 750€ LA MISMA SEMANA DEL EVENTO.
- ❖ 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 31 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

LA CRUZ
DE PIEDRA

DESDE 1988
COIN (MALAGA)

SERVICIO DE CATERING - RESTAURANTE - FINCA PARA EVENTOS