



**MEDINACELI
CATERING**

MENÚ GRUPAL 1

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

SALCHICHÓN IBÉRICO

QUESO DE OVEJA

**(3 TROZOS POR CADA DEGUSTACIÓN - EMPLETADO CADA 4 PAX)*

PRIMER PLATO

SALMOREJO DE FREJA CON BACALAO CONFITADO

SEGUNDO PLATO

CARNE MECHÁ EN SALSA CON PATATAS NOISETTE

POSTRE

COULAND DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

INCLUYE: CERVEZAS, VINOS DE LA CASA, ZUMOS Y REFRESCOS.

35€ Iva Incluido

**Reservas para un mínimo de 4 comensales*

**El servicio comienza cuando llegan todas las personas que componen la reserva y tendrá una duración máxima de 120 minutos.*

**El servicio de bebida termina con la entrega del postre.*

**La reducción del número de comensales podrá realizarse máximo 48h antes de la reserva, una vez superadas, no se admitirán cambios. Teniendo que abonarse la totalidad de los comensales acordados.*

MENÚ GRUPAL 2

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

CAÑA DE LOMO IBÉRICA

QUESO DE OVEJA

**(3 TROZOS POR CADA DEGUSTACIÓN - EMPLETADO CADA 4 PAX)*

PRIMER PLATO

VICHYSOISE TEMPLADA CON VIRUTAS DE JAMÓN Y TARTUFATA

SEGUNDO PLATO

PRESA IBÉRICA A LA MOSTAZA CARAMELIZADA CON BRIOCHE CALIENTE

POSTRE

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON TOCINILLO

INCLUYE: CERVEZAS, VINOS DE LA CASA, ZUMOS Y REFRESCOS.

45€ Iva Incluido

**Reservas para un mínimo de 4 comensales*

**El servicio comienza cuando llegan todas las personas que componen la reserva y tendrá una duración máxima de 120 minutos.*

**El servicio de bebida termina con la entrega del postre.*

**La reducción del número de comensales podrá realizarse máximo 48h antes de la reserva, una vez superadas, no se admitirán cambios. Teniendo que abonarse la totalidad de los comensales acordados.*

MENÚ GRUPAL 3

ENTRANTES

JAMÓN

CAÑA DE LOMO

QUESO JAMÓN

GAMBAS

LANGOSTINOS

**(3 Trozos por cada degustación – Emplatado cada 4 Pax)*

PRIMER PLATO

CORVINA CON VERDURITAS MINIS AHUMADAS

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO WELLINGTON CON SALSA DE FOIE Y CASTAÑAS

POSTRE

TORRIJA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE

INCLUYE: CERVEZAS, VINOS DE LA CASA, ZUMOS Y REFRESCOS.

55€ Iva Incluido

**Reservas para un mínimo de 4 comensales*

**El servicio comienza cuando llegan todas las personas que componen la reserva y tendrá una duración máxima de 120 minutos.*

**El servicio de bebida termina con la entrega del postre.*

**La reducción del número de comensales podrá realizarse máximo 48h antes de la reserva, una vez superadas, no se admitirán cambios. Teniendo que abonarse la totalidad de los comensales acordados.*

MENÚ GRUPAL 4

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO

Caña de LOMO IBÉRICA

QUESO DE OVEJA

GAMBAS Y LANGOSTINOS

**(3 Trozos por cada degustación y curación – Emplatado cada 4 Pax)*

PRIMER PLATO

ENSALADA TIBIA DE BURRATA Y CARABINERO CON PERLAS AOVE

SEGUNDO PLATO

RULO DE CORDERO CON COUS COUS, PACK CHOYE HIGOS

POSTRE

TORRIJA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA Y DULCE DE LECHE

INCLUYE: CERVEZAS, VINOS DE LA CASA, ZUMOS Y REFRESCOS.

70€ Iva Incluido

*Reservas para un mínimo de 4 comensales

*El servicio comienza cuando llegan todas las personas que componen la reserva y tendrá una duración máxima de 120 minutos.

*El servicio de bebida termina con la entrega del postre.

*La reducción del número de comensales podrá realizarse máximo 48h antes de la reserva, una vez superadas, no se admitirán cambios. Teniendo que abonarse la totalidad de los comensales acordados.

CONDICIONES CONTRATACIÓN DE MENÚS 2024-2025

- *Se considera reserva en firme cuando después de comunicar los datos de la reserva (nombre, número de teléfono, correo electrónico, número de comensales definitivo, hora de llegada y menú elegido), se confirma la disponibilidad y la aceptación del grupo por parte del encargado de reservas por escrito.*
- *El número de comensales y el precio del menú se tomarán como base para posibles cancelaciones.*
- *Si se reserva para cierto número de comensales, se abonará el total de ese número, si no se ha avisado con al menos 48 horas de antelación.*
- *Toda consumición realizada antes del inicio del menú contratado será abonada aparte (Se considera comenzado el menú contratado cuando todos los comensales estén sentados).*
- *El establecimiento deberá quedar desocupado a las 18:45 horas en servicio de comidas y a las 00:00 horas en servicio de cenas, para la limpieza y posterior montaje.*
- *El horario de cocina es de 13:30 a 16:30 horas en el servicio de comidas y de 21:00 a 23:00 horas en servicio de cenas.*
- *La aceptación de nuestros servicios implicará la aceptación de estas normas. Para más información, no dude en ponerse en contacto con nosotros, preferiblemente en horario de 11:00 a 13:00 horas. Será un placer atenderle.*