CARTA OLEA

Celebraciones

Configura tu menú

CÓCTEL - PRESENTACIÓN

Duración 1 hora.

Se desarrolla en zona exterior o interior del Salón en función de las preferencias del cliente.

Precio 21€

Incluye:

Barra de refrescos, agua mineral, Vinos de la Tierra y botellines Mahou en cubetas de escarcha.

Canapés servidos:

1.Concha de vieiras con salpicón de mariscos.
2.Brocheta de calabacín frita con salsa de yogurt.
3.Sorbo de gazpacho andaluz con escamas heladas de pepino.
4.Bocado de tortilla española con alioli.
5.Croquetas caseras de carne de ternera.
6.Crema de boletus templada acompañada de croutons.
7.Bodegón de quesos de la Tierra, embutidos, picos y panes artesanales.

Extras:

- Tapas de jamón ibérico +6€/persona.
- Estación en directo de huevos de codorniz con viruta de jamón tostada y patata paja +6€/persona.
- Servicio de Pulpeiro con sus papitas cocidas atemperadas y pimentón de La Vera +8€/persona.

*Cada extra contratado, añade 15 minutos al tiempo del cóctel establecido. Mínimo de 25 personas.

Configura tu menú

BANQUETE - GALA

Se desarrolla en el interior del Salón. Con capacidad hasta 160 comensales.
Precio 1 plato + postre 30€
Precio 2 platos + postre + copa en mesa 45€ *Producto estrella

Incluye:
Refrescos, agua mineral, Vinos de la Tierra y cerveza Mahou servidos en mesa.

Platos a elegir recomendados como primeros:
"Saquito crujiente de pasta filo y setas en jardín de brotes tiernos"
"Crema templada de mariscos con picatostes y trocitos de langostinos"
"Salmorejo cremoso con jamón tostado y mimosa de huevo duro"
"Pastel de bacalao al horno con gambas a la plancha"
"Dados de merluza en cama de pimientos caramelo y crema de puré"

Platos a elegir recomendados como segundos:
"Ternera deshilachada con mix de patatas y batatas al horno"
"Rollitos de ave y crujiente bacon al aroma de cítricos con papitas gajo"
"Carrillada al Pedro Ximenez viejo con patatas panaderas"
"Carne mechada con queso Brie y salsa trufada en tosta de semillas"
"Hojaldre de filete ruso aderezado con salsa suave de piquillos"

Suplementos:
"Medallón de solomillo de ternera con gratinado de patata" +10€/persona.
"Trenza de solomillo ibérico con trigueros a la sal negra" +8€/persona.
"Chuletillas de cordero con salsa romesco, papitas y verduras" +8€/persona.

Postres:
"Deliciosa tarta de queso manchego con frutos rojos"
"Tiramisú esponjoso con su toque justo de café"
"Amantes del chocolate Noir y las almendras tostadas"
"Sorbete de lima limón con bombón de chocolate"

Mesa autoservicio de café y té.
Copa en mesa incluida en la opción de dos platos.

*Los precios incluyen montaje, menaje y decoración propia del salón, así como el servicio de camareros uniformados. Mínimo de 25 personas.

Configura tu menú

Otros extras de interés para completar tu celebración:
- Brindis con cava Brut nature durante el postre +1,50€/persona.
- Tarta de corte Red velvet dos pisos +160€.
- Hora de barra libre con bebidas tradicionales +5,80€/persona.
- Copas por tickets +7€/unidad.
- Dj mínimo 3 horas barra libre +500€. Hora extra +50€.
- Recena de mini pizzas surtidas +2€/persona.
- Candy bar +2€/persona.
- Monitor para niños +50€/hora.

Si solo deseas alquiler de espacio

Alquiler del salón, baños y office + zona exterior.
Precio 750€

Incluye:
Mesas, sillas y material necesario de menaje.
Personal responsable de sala.

Adicional:
Fianza +300€.
Limpieza de menaje, mantelería y salón +250€.

A todos nuestros precios se les aplicará el IVA vigente de hostelería.

SALÓN PROPIO UBICADO EN:
Camino de Alovera 12, nave 4, 19171, Cabanillas del Campo - Guadalajara.