

MENÚ BARBACOA 1

En el centro de la mesa

Queso Manchego y morcilla Ibérica de corte con picos de Jerez
Ensalada mixta
Patatas asadas

A la parrilla

Chorizo criollo
Morcilla de Burgos
Brocheta de pollo al curry
Lomo de cebón
Brochetas de Solomillo

Postre

Tarta de la casa

Bebida

Vino tinto Rioja
Vino Blanco
Refrescos
Cerveza y cerveza sin
Agua Mineral.

Precio por persona: 48 € (IVA 10% no incluido)

Incluye menaje y mobiliario. Servicio de camareros y doncellas durante 4 horas.

Hora extra a razón de 20 € la hora.

Suplemento café: 1,50 €. Suplemento licores: 1,50 €

Servicio de barra libre aparte:

2 horas 15,00 Euros por persona

4 horas 18,00 por persona.

Portes a razón de 120 €

Precios válidos para el 2018.

MENÚ BARBACOA 2

En el centro de la mesa

Queso Manchego y Morcilla Ibérica de corte con Picos
Tortilla de patatas y Empanada
Ensalada mixta y patatas asadas

A la parrilla

Chorizo criollo
Morcilla de Burgos
Chistorra
Panceta
Lomo de cebón
Brochetas de Solomillo
Brochetas de Pollo

Postre

Tarta de la casa

Bebida

Vino tinto Rioja
Vino Blanco
Refrescos
Cerveza y cerveza sin
Agua Mineral

Precio por persona: 55 € (IVA 10% no incluido)

Incluye menaje y mobiliario. Servicio de camareros y doncellas durante 4 horas.

Hora extra a razón de 20 € la hora.

Suplemento café: 1,50 € Suplemento licores: 1,50 €.

Suplemento Jamón a corte visto: 350 € por unidad.

Servicio de barra libre aparte:

2 horas 15,00€ por persona

4 horas 18,00€ por persona.

Transporte a razón de 120 €.

Precios válidos para el 2018

MENÚ BARBACOA 3

En el centro de la mesa

Queso Manchego, Lomo Ibérico y Virutas de Jabugo con Picos de Jerez
Croquetitas de Jamón Ibérico
Ensalada mixta

A la parrilla

Chorizo criollo
Chorizo Frito
Morcilla de Burgos
Brochetas de pollo al curry
Lomo alto fileteado

Postre

Dulces del Chef

Bebida

Vino tinto Rioja
Vino Blanco
Refrescos
Cerveza y cerveza sin
Agua Mineral

Precio por persona: 36 € (IVA 10% no incluido)

Incluye menaje, mobiliario y cubertería. Servicio de camareros y doncellas durante 4 horas. Hora extra a razón de 20 € la hora.

Suplemento café: 1,50 € Suplemento licores: 1,50 €

Servicio de barra libre aparte:

2 horas 15,00 € por persona

5 horas 18,00 € por persona.

Portes a razón de 120 €

Precios válidos para el 2018.

MENÚ CON PAELLA

En el centro de la mesa

Queso Manchego y lomo Ibérico con Picos de Jerez
Croquetitas de Jamón Ibérico
Ensalada mixta

Paella (1 sabor a elegir)

*A banda
*Arroz Negro
*Paella Mixta
*Arroz con Verduras
*Arroz con Costras

Postre

Dulces del Chef

Bebida

Vino tinto Rioja
Vino Blanco
Refrescos
Cerveza y cerveza sin
Agua Mineral

Precio por persona: 33 € (IVA 10% no incluido)

Incluye menaje, mobiliario y cubertería. Servicio de camareros y doncellas durante 4 horas. Hora extra a razón de 20 € la hora.

Suplemento café: 1,50 € Suplemento licores: 1,50 €

Servicio de barra libre aparte:

2 horas 15,00 € por persona

4 horas 18,00 € por persona.

Portes a razón de 120 €

Precios válidos para el 2018.