



MENÚS PARA EVENTOS

2013



Eventos
Bodas
Banquetes
Catering

Contacto

eventost@yahoo.es

648803646

Menú 1

Primer plato (a elegir uno)

Ensalada Chasnera

Crema de berros con queso de cabra

Hojaldre de langostino y champiñones

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa Romesco

Segundo plato (a elegir uno)

Confit de pato con papas fondant y calabaza caramelizada

Salmón al eneldo con salsa holandesa, verduritas y papas al vapor

Solomillo de cerdo al Jerez con uvas pasas, papas panaderas y manzana caramelizada

Postre

Tarta con helado o postres caseros

Vino tinto canario D.O, Agua mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por persona: 16€

Menú + cóctel de bienvenida: 24€

Menú + cóctel de bienvenida + Discoteca con barra libre (2 h): 34€

Menú 2

Primer plato (a elegir uno)

Ensalada de salmón al eneldo sobre espuma de papas y tomates cherry

Ensalada de perlas de melón con langostinos al Oporto

Crema de mariscos

Salmorejo o Gazpacho

Segundo plato (a elegir uno)

Solomillo a la parrilla con papas Rissolé tomates grill y espárragos trigueros

Merluza a la vasca con cebollitas y papas al vapor

Bacalao encebollado con papas arrugadas y cabrilla de gofio en polvo

Postre

Tarta con helado o postres caseros

Vino tinto canario D.O, Agua mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por persona: 18€

Menú + cóctel de bienvenida: 26€

Menú + cóctel de bienvenida + Discoteca con barra libre (2 h): 36€

Menú 3

Copa de bienvenida

Canapés variados

Entrantes

Surtido de quesos canarios

Gambas crujientes dos salsas

Croquetas de bacalao con alioli

Brochetas de pollo al limón

Plato Principal

Medallón de solomillo en salsa Marchand de Vin con papas panaderas y verduras salteadas

Postre

Tarta con helado o postres caseros

Vino tinto canario D.O, Agua mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por persona: 22€

Menú 4

Copa de bienvenida

Canapés variados

Entrantes

Ensalada verde con queso fresco, frutos con aliño tibio de vinagre balsámico y miel de palma

Queso camembert frito con confitura de arándanos

Brocheta de pollo al curry

Brocheta de presa ibérica en adobo

Plato principal

Lomo de bacalao encebollado con papas arrugadas

Postre

Tarta con helado o postres caseros

Vino tinto canario D.O, Agua mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por persona: 24€

Menú 5

Copa de bienvenida

Canapés variados

Entrantes

Montadito de salmón a la Holandesa

Vol-au-vent relleno de espinacas y langostinos

Gambas a la gabardina y salsa tártara

Brocheta de solomillo de res y verduras a la parrilla

Plato principal

Cherne con veloute al vino blanco y azafrán de la tierra con papas al vapor

o

Lomo de cerdo con salsa Cumberland, papas panaderas y verduras salteadas

Postre

Tarta con helado o postres caseros

Vino tinto canario D.O, Agua mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por persona: 26€

Menú 6

Copa de bienvenida

Canapés variados

Entrantes

Setas a la plancha con gambas al ajillo

Pimientos de piquillo rellenos de marisco y salsa Bisque

Primer plato

Cherne con veloute de finas hierbas y langostino con papitas torneadas al vapor

Sorbete a elegir

Segundo plato

Medallón de solomillo de res Perigordini con papas Macaire zanahorias caramelizadas y judías verdes salteadas con juliana de jamón serrano y cebollitas

Postre

Tarta con helado o postre a elegir

Vino blanco y vino tinto canarios D.O, Agua mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por persona: 34€

Menú 7

Copa de bienvenida

Canapés variados

Primer plato

Crema de calabaza al camembert

Segundo plato

Crepes rellenos de espinacas langostinos y piñones con veloute al cava y medias lunas de hojaldre

Sorbete a elegir

Tercer plato

Medallón de lomo de ternera príncipe Orloff con papas Duquesa, bubango rebozado y yemas de espárragos

Postre

Tarta con helado o postre a elegir

Vino blanco y vino tinto canarios D.O, Agua mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por persona: 38€

Cóctel de Bienvenida

(Incluidos en los menús A-F. Opcional para menús 1 y 2)

Canapés fríos

Salmón

Jamón ibérico

Caviar

Tostas de embutidos ibéricos

Tartaletas con parisines de queso con guayaba

Tartaletas de tomatitos cherry con boquerón a la vinagreta

Vol-au-vent con mousse de queso, salmón y nueces

Vol-au-vent de queso Roquefort con uvas de Corinto

Delicias en cucharillas

Brochetas de fruta fresca

Canapés calientes

Pequeñas croquetas de bacalao y de jamón ibérico

Mini empanadillas rellenas de atún

Gambas a la gabardina

Dátiles con bacon

Barra Libre del Cóctel de Bienvenida

Vino blanco y tinto de elegido para el banquete

Cóctel san Francisco

Cervezas

Refrescos

Agua mineral

La duración del cóctel de bienvenida está estipulada en media hora

Menú A

Crema de berros al queso tierno de cabra

Suprema de bacalao encebollado con papas guisadas

Sorbete a elegir

Lomo fresco de cerdo a la salsa Cumberland

Papas panaderas, zanahorias

Judías verdes al vapor

Tarta de arándanos a la crema chantilly

Café y licor

Vinos

Tradicionales canarios blancos y tintos con D.O a elegir

Discoteca y dos horas de barra libre

Precio por persona: 48€

Menú B

Pequeña marmita Enrique IV

*Cherne alas finas hierbas con veloute de pescado
Papas torneadas al vapor*

Sorbete a elegir

*Lomo de ternera Diane
Papas risoladas
Zanahorias al vapor y brócoli*

Tarta cóctel de frutas al merengue

Café y licor

Vinos

Tradicionales canarios blancos y tintos con D.O a elegir

Discoteca y dos horas de barra libre

Precio por persona: 53€

Menú C

Crema parmentier

Langostinos y salmón de Noruega fumé a la salsa de hinojo

Sorbete a elegir

*Tournedo Rossini
papas panaderas,
Zanahorias al vapor
Calabacines rebozados*

Tarta de yema tostada con piel de palma y almendras laminadas

Café y licor

Vinos

Tradicionales canarios blancos y tintos con D.O a elegir

Discoteca y dos horas de barra libre

Precio por persona: 57€

Menú D

Crema Aranjuez con puntas de espárragos frescos

Salmón nórdico fumé con brazo de cangrejo ruso

Sorbete a elegir

*Filet mignon
Papas Puente Nuevo
Tomates grillé
Berenjenas rebozadas*

Tarta de naranja al Cointreau

Café y licor

Vinos

Tradicionales canarios blancos y tintos con D.O a elegir

Discoteca y dos horas de barra libre

Precio por persona: 62€

Menú E

Sopa Minestrón a la Milanese

Vol-au-vent de langostinos y rape fresco con champiñones gratin

Sorbete a elegir

Solomillo a la salsa de nocello

Croquetas de higos

Cebolla lionesa

Tomate a la provenzal

Tarta selva negra

Café y licor

Vinos

Tradicionales canarios blancos y tintos con D.O a elegir

Discoteca y dos horas de barra libre

Precio por persona: 71€

Menú F

Vichyssoise fría o caliente

Langosta con rape fresco a la Thermidor con florón de hojaldre y endivias

Sorbete a elegir

*Centro de solomillo con salsa de boletus
y medallón de ternera al Marsala
bubanguitos rellenos de malvasía*

Papas delfín

Zanahoria glaseada

Brownie de chocolate blanco

Café y licor

Vinos

Tradicionales canarios blancos y tintos con D.O a elegir

Discoteca y dos horas de barra libre

Precio por persona: 95€

Menú canario especial bodas y eventos

Cóctel de bienvenida

Canapés fríos

*Montaditos de almogrote sobre tosta de pan crujiente
"Timba" galletas María con queso de cabra y dulce de guayabo
Cucharitas con montaditos de batata con bacalao mojo rojo y mojo verde
Tartaletas rellenas con mousse de queso de cabra y miel de retama*

Canapés calientes

*Croquetas de espinacas y queso de cabra
Croquetas de plátano
Pinchos de cherne frito
Medias papas bonitas con pescado salado y mojo de cilantro
Pinchos de carne en fiesta*

En las mesas de apoyo del cóctel se servirá

*Surtido de quesos canarios
Turrón de gofio amasado, altramuces, chicharrones, almendras e higos pasados*

Menú

Crema de berros con pequeños dados de ñame

*Pescado salado y Conejo en salmorejo
Plátanos guisados
Batatas guisadas*

*Postre tradicional canario
Rosquetes*

*Vino blanco y tinto canario con D.O
Agua, cerveza y refrescos
Cava o Sidra
Café*

Precio por persona: 30€

Menú + Discoteca y barra libre (2h): 40€

Cóctel especial

(para celebraciones en las que solo se desee ofrecer un cóctel)

Canapés fríos

*Salmón
Jamón ibérico
Caviar
Tostas de embutidos ibéricos
Tartaletas con parisines de queso con guayaba
Tartaletas de tomatitos cherry con boquerón a la vinagreta
Vol-au-vent con mousse de queso, salmón y nueces
Vol-au-vent de queso Roquefort con uvas de Corinto
Delicias en cucharillas
Brochetas de fruta fresca*

Canapés calientes

*Pequeñas croquetas de bacalao y de jamón ibérico
Mini empanadillas rellenas de atún
Gambas a la gabardina
Dátiles con beicon
Taqitos de tortilla española
Brochetitas de cerdo con pimiento de piquillo
Mini tartaletas rellenas con espuma de espinacas y Roquefort
Mini Vol-au-vent, relleno de espuma de Langostinos con boletus y rape a la Cardinal*

Barra Libre del Coctel de Bienvenida

*Vino blanco y tinto de elegido para el banquete
Cóctel san Francisco
Cervezas
Refrescos
Agua mineral*

La duración del coctel está estipulada en hora y media

Precio por persona: 22€

Precio por persona + Discoteca y barra libre (2h): 32€

Servicios adicionales incluidos en el presupuesto de los menús A-F y menú especial canario

Mantelería de tela, fundas de sillas con lazos y centros de mesa, para los eventos celebrados en nuestras instalaciones.

Prueba de menú para cuatro personas

Si la reserva fuera superior a 150 personas se obsequiará a nuestros clientes con una hora de discoteca y barra libre

Nota: Cuando se trata de la celebración de bodas, si la tarta nupcial corre a cuenta de los novios el postre será sustituido por el cava quedando el menú al mismo precio

Condiciones generales

El contrato deberá firmarse en el momento de efectuar la reserva en firme

Al efectuar el contrato se depositará una fianza del 30% del total del menú elegido

El monto restante se liquidará 72 horas antes del banquete

El pago de la factura del servicio contratado será de exclusiva responsabilidad de la persona o empresa que adquiera el servicio

El número de comensales podrá verse alterado como máximo hasta cuatro días antes del evento

La hora extra de discoteca y barra libre supondrá un suplemento de 3€ por persona

En los banquetes con menos de 100 comensales que incluyan discoteca el cliente sufragará una parte de su costo que variará en función del número de invitados y hasta un máximo del 50% del mismo

La persona o la empresa que adquiera el servicio se hará responsable de las obligaciones que pudieran derivarse en cuanto a impuestos, seguridad social, accidentes y responsabilidad civil que surjan en el caso de la contratación de artistas, músicos o cualquier otro servicio por cuenta del cliente.

Para los servicios de banquete realizados fuera de nuestras instalaciones como catering, el precio de los menús se mantiene pero se facturará a parte el coste del montaje que variará en función de las características del mismo.

Los precios no tienen incluidos el I.G.I.C