



Menú 1

Berenjenas fritas con miel de caña

Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón serrano

Atún Mechao

o

Solomillo al Pedro Ximénez o pimienta

34 €

Menú 2

Alcachofas gratinadas con queso y ñora

Ajo blanco con manzana y pasas

Pierna de cerdo asada en su jugo con panaché de verduras

o

Volavan de cóctel de mariscos

36 €

Menú 3

Trilogía de ensaladas con salmón y queso de cabra

Berenjenas con Miel de caña

Taquitos de rosada al limón

Merluza en salsa de marisco

o

Carrillera ibérica al vino tinto

38 €

*Todos los menús llevan incluido el postre (popurrí de tartas caseras).

IVA no incluido

Menú 4

Abanicos de quesos con frutos secos y melaza
Trilogía de ensaladas y aguacates con encurtidos, langostinos y salsa tártara
Terrina de hígado de pato

Salmon fresco sobre pure de guisantes
o
Presa ibérica con pastel de puerros y patatas

40 €

Menú 5

Jamón ibérico y caña de lomo
Gambas Blancas de Huelva
Torta de barros o Terrina de foie

Lomos de bacalao al "ajo quemao" en lecho de tomate escalfado
o
Entrecote de ternera con lasaña de verduras de temporada o patatas panaderas

45 €

*Todos los menús llevan incluido el postre (popurrí de tartas caseras).
IVA no incluido

Menú infantil

Tortilla de patatas, lagrimitas de pollo y croquetas caseras más bebidas y bola de helado **18 €**.

BODEGA

Refrescos	Vinos tintos
Cervezas	Manzanilla de Sanlúcar
Agua mineral	
Blanco del condado	

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Señal de reserva de fecha - 500€ para mas de 100p
300€ para nº inferior

30% al cierre de la contratación un mes antes

Resto al final de la celebración y antes de la barra libre, si la hubiera.-

La confirmación del número definitivo de comensales y la elección del menú se determinarán con 5 días de antelación.-

El horario para estas celebraciones colectivas será desde las 14,00 h. a 18,30 h. y de 21,30 h. a 1,30h., no pudiendo permanecer en el local pasadas las horas de cierre.-

Montaje y decoración

Incremento de 600€ - para eventos de mas de 100p

300€ - entre 100 - 50p

150€ - menos de 50p

EXTRAS OPCIONALES.

Todos los menú pueden llevar por delante un pack de 6 canapés en recepción aumentando el precio en 8 € por persona, incluidas las bebidas .

Barra libre a partir de 70 personas. 15 € por p 3 horas.-

Para un número inferior, botellas de primeras marcas 60€ cada una con 14 refrescos.

Café	1,20 €
Chacina ibérica en recepción	3,00 €
Cortador de jamón mas jamón ibérico	500 €
Bufe de quesos	4,00 €
Venenciador	200 €
Sorbete mandarina, limón ...	1,50 €
Postre individual	3,00€

OTROS SERVICIOS, precio a consultar

Autobuses, castillo hinchable, Payasos, magos, Animadoras
D.J, Fuente de chocolate, Buñuelos, Fotógrafo

Teléfonos de contacto: restaurante 955601185

Oficinas 954188282

Encargada 687731135

Correo electrónico info@restauranteleandra.com