



MENUS BAUTIZOS Y COMUNIONES A PARTIR DE 34€

Menú 1

APERITIVOS LEANDRA

A elegir:

Berenjenas mozárabes

Alcachofas gratinadas con
queso de cabra y ñora

Taquitos de rosada al limón

1º PLATOS

A elegir:

Salmorejo cordobés con
huevo duro y jamón ibérico

Ensalada tropical de pollo
con salsa rosa

Pastel de cabracho a dos
salsas

PRINCIPAL

A elegir:

Pierna de cerdo asada en su
jugo con guarnición de
verduras de temporada y
patatas parisinas

Pechugas de pavo con salsa
de champiñones al cava

Atún mechao a la pimienta
negra y cebolla
caramelizada

Menú 2

APERITIVOS LEANDRA

A elegir:

Dados de camembert fritos
con mermelada de frambuesas

Rabas de calamar fritas

Minicroquetas de perdíz y
voletus

1º PLATOS

A elegir:

Trilogía de ensaladas con
salmón ahumado y queso de
cabra

Cóctel de langostinos

Cogollos de Tudela con
pipirrana de chacinas

PRINCIPAL

A elegir:

Solomillo de cerdo al Pedro
Ximénez con patatas paneras

Cazuela de rape en salsa de
mariscos

Carrillera Ibérica con
pastel de patatas

Menú 3

APERITIVOS LEANDRA

A elegir:

Surtido de chacinas
ibéricas

Abanico de quesos con
frutos secos

Foie fresco de pato con
tostas

1º PLATOS

A elegir:

Ensalada de aguacates,
langostinos y encurtidos
con salsa tártara

Salmón marinado con
endivias al roquefort

Berenjenas a la crema de
gambas

PRINCIPAL

A elegir:

Tournedor de solomillo
ibérico con pastel de
patatas y puerros

Lomos de bacalao al ajo
quemado sobre tomate
escalfado

Lomitos de cerdo rellenos
de ciruelas

Los primeros platos de los anteriores menús, podrán modificarse en invierno (consomé de pavo o ave, salteados de verduras, cremas, hojaldres, etc.)

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

IVA no incluido.

Menú 4

AL CENTRO

Surtido de chacinas
ibéricas
Gambas blancas de Huelva
Torta de Barros

PRINCIPAL

Medallón de solomillo de
ternera con bloc de foie
fresco
Lomos de merluza con ajillo
de gulas o salsa verde

Menú infantil

Tortilla de patatas,
lagrimitas de pollo y
croquetas caseras
bebidas y bola de helado

BODEGA

Refrescos
Cervezas
Agua mineral
Tierra Blanca (Blanco de
Cádiz)
Tinto de la casa (Bodegas
Torres Ribera del Duero)
Manzanilla de Sanlúcar

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Señal de reserva de fecha, 500€ para más de 100 personas, 300€ para nº inferior.

Esta señal será descontada del precio final.

30% al cierre de la contratación un mes antes de la fecha
Resto al final de la celebración y antes de la barra libre, si la hubiera.

En caso de anular el evento, la señal de reserva no será devuelta.

La confirmación del número definitivo de comensales quedará cerrado 4 días antes de la fecha reservada y la elección del menú con 10 días de antelación.

El horario para estas celebraciones colectivas será desde las 13,30 h. a 19,00 h. y de 21,30 h. a 2,00h., no pudiendo permanecer en el local pasadas las horas de cierre.-

Montaje: incremento de 600€ para eventos de más de 100 personas, 300€ entre 100 y 50p, 150€ menos de 50p

*Este montaje incluye: mobiliario, arreglo floral, tarjetas menú, protocolo y decoración.

EXTRAS OPCIONALES

Barra libre, a partir de 60 personas, 10€ por persona y una duración de 2 horas, hora extra 4€ por persona.

Botellas x 14 refrescos 60€ unidad.

Suplemento vinos crianzas (Raúl Calvo, viña Guría ó Noe) 1,50€ por persona

Pack de 8 canapés (con bebidas)	8,00€	por persona
Café	1,20€	“ “
Postre individual	2,00€	“ “
Chacina ibérica en recepción	3,00€	“ “
Bufé de quesos	4,00€	“ “
Sorbete mandarina, limón...	3,00€	“ “
Postre individual	2,00€	“ “
Cortador de jamón (con jamón ibérico incluido)	650,00€	
Venenciador	200,00€	

OTROS SERVICIOS, (consultar precios)

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