


**JARDIN**  
**LEANDRA**  
**CELEBRACIONES**



**Menú 1**

Copa de bienvenida y recepción  
 Trilogía de ensaladas con langostinos encurtidos, verduritas y salsa tártara

Pierna de cerdo asada en su jugo con guarnición panache de verduras de temporada.

Canastilla de chocolate negro con sopa de chocolate blanco con salsa de arándanos

Copa de cava

Precio 40€

**Menú 2**

Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico

Lomitos de cerdo rellenos de ciruelas, salsa suave de vino tinto y guarnición de patatas panaderas.

Copa de confitura de membrillo con yogurt de queso

Copa de cava

Precio 44€

**Menú 3**

Gazpachuelo con fondo de pescados y mariscos

Cordero asado a l estilo mozarabe y patata al horno

Mouse de caramelo con crujiente de galleta

Copa de cava

Precio 46€

**Menú 4**

Carpaccio de salmón marinado  
 Leandra con encurtidos

Escalopines de ternera al cabrales o pimienta

Semifrio de tres chocolates con fresas naturales

Copa de cava

Precio: 50 €

**Menú 5**

Surtido chacinas ibéricas,

Cóctel de mariscos

Medallón de solomillo de ternera con bloc de foie y puré de manzana

Brownie de avellanas y helado de vainilla

Copa de cava

Precio 55€

**Menú 6**

Gambas blancas de Huelva

Crema suave de puerros con virutas de jamón y aceite de cebollino

Lomo de Buey braseado con jugo de carne y pastel de verduras

Rejilla de chocolate blanco relleno de Mouse de toffée

Copa de cava

Precio 58€

\* En todos la s celebraciones se servirá una recepción que consta de canapés fríos y calientes durante 45 minutos .

**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.-

## Montaje y decoración

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

300€ - entre 100 - 50p

150€ - menos de 50p

## EXTRAS OPCIONALES.

**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 €

## OTROS SERVICIOS, precio a consultar

Autobuses, castillo hinchable, Payasos, magos, Animadoras

D.J, Fuente de chocolate, Buñuelos, Fotógrafo

**Teléfonos de contacto:** restaurante 955601185

Encargada 687731135

Correo electrónico [info@restauranteleandra.com](mailto:info@restauranteleandra.com)

Oficinas 954188282