



Las celebraciones tipo **bufé ó cóctel** se confeccionan con la selección de un amplio abanico de nuestra cocina más selecta.-

Durante la celebración de **cóctel** se servirán cinco tipos de canapés fríos, cinco calientes y dos cazuelitas individuales a elegir.- Mini pastelería fina para postre.

Durante la celebración de **cóctel - bufé** se servirán canapés fríos y calientes, diez en total.

Mesa de **bufé** con 5 variedades de nuestros platos así como los postres compuestos de tartas caseras y fruta de temporada.

El mínimo de comensales para cóctel o bufé, 40p.

El número de comensales se cierra 5 días antes de la fecha.-

Precio cóctel	34 € por persona.
Precio Bufé	32 € por persona.
Cóctel - bufé	40€ por persona.

IVA no incluido

En el precio están incluidas las bebidas servidas durante el mismo, ya sea cerveza, refrescos, manzanilla, vino blanco de mesa y tinto rioja de crianza de nuestras bodegas.-

Teléfonos de contacto: restaurante 955601185  
Oficinas 954188282  
Correo electrónico [info@restauranteleandra.com](mailto:info@restauranteleandra.com)

## Sugerencias para Bufé:

Trilogía de ensaladas con salmón ahumado y queso de cabra  
Salmorejo cordobés con jamón serrano y huevo  
Pastel de cabracho con salsa cóctel  
Cogollos de lechuga con pípírrana de ibéricos  
Ensalada de langostinos, aguacates, verduritas y vinagreta de miel de caña  
Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún  
Huevos estrellados al estilo Leandra  
Salteado de alcachofas, setas y langostinos  
Cazuela de pisto manchego con huevo frito  
Merluza en salsa verde con langostinos  
Merluza en salsa de mariscos  
Garbanzos con langostinos  
Pierna de cerdo asada en su jugo  
Carrillada ibérica al vino tinto  
Garbanzos con bacalao  
Cocido andaluz con pringa  
Tacos de solomillo al Pedro Jiménez  
Solomillo a la pimienta  
Cola de toro

## Sugerencias para cóctel

### CANAPÉS FRIOS

Cucharita de aliño de huevas, mejillones, pulpo etc.

Canapés de salmón marinado

Quiche loor aine (puerros y bacón)

Quiche de espinacas y bacón

Canapés de ensalada de pollo

Empanada de pimientos y atún

Canapés anchoas y pimientos del piquillo

Taquitos de tortilla

Tartaletas de salmorejo

Tartaletas de pisto con Ali oli

Hojaldres de roquefort con nueces

Miní pinchos mango y langostinos

Pinchitos de queso fresco, cherry y anchoas

Chupito de ajo blanco o gazpacho

Hojaldre relleno de crema de atún y caviar

Bolitas de pastel de cabracho

Tostas de salmorejo y bacalao

Tostaditas sobrasada y piñones

Tostaditas de morcilla de Burgos frita

## CALIENTES

Taquitos de merluza al limón  
Adobo de pescado  
Langostinos empanados con bechamel al curry  
Albondiguillas de ternera con mayonesa de pimientos de piquillo  
Champiñones fritos con Ali olí  
Miní croquetas variadas, setas, perdíz, jamón, bacalao...  
Pechuguitas Villaroy  
Lagrimitas ibéricas  
Saladitos variados de hojaldre  
Albóndigas de pescado  
Salchichas Leandra  
Miní pinchos de verduras, carne, bacón, ...  
Pinchitos de migas  
Langostinos con bacón

## EN CAZUELA

Salchichas al vino blanco  
Ternera con setas  
Salmorejo con jamón y huevo  
Carrillera ibérica  
Pisto con jamón o huevo de codorníz  
Espárragos gratinados  
Champiñones rellenos  
Bacalao con tomate  
Berenjenas con carne  
Miní lasañas

- En cazuelas se puede servir cualquier guiso: Arroces, fideua, Garbanzos con bacalao, etc.

Montaje y decoración en bufé.

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

300€ - entre 100 - 50p

150€ - menos de 50p

\* El cóctel no lleva incremento de montaje

### **Contratación**

Señal de reserva de fecha - 500€ para más de 100p

300€ para nº inferior

30% al cierre de la contratación 2 meses antes

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

### **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.

**Menú infantil** compuesto de tortilla de patatas, lagrimitas de pollo y croquetas caseras más bebidas y bola de helado 18€.

### **Otros**

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 ...	2,50 €
Recena salada	3,50 €
Recena dulce y salada	5,00 €
Frutos secos y gomínolas	2,00 €

### **OTROS SERVICIOS, precio a consultar**

Autobuses, castillo hinchable, Payasos, magos, Animadoras

D.J, Fuente de chocolate, Buñuelos, Fotógrafo