



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, ocho 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 36 € por persona.

Cóctel - bufé 42 € 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

 Encargada 687731135

Correo electrónico 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 pípirrana 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
Cazuela de rape en salsa de marisco
Atun mechado con cebolla confitada
Merluza en salsa verde con langostinos
Lomitos de cerdo rellenos de ciruela en salsa de vino tinto
Garbanzos con langostinos o bacalao
Pierna de cerdo asada en su jugo
Carrillada ibérica al vino tinto
Pechuga de pavo con salsa de champiñones al cava
Empanada de carrillera ibérica
Tacos de solomillo al Pedro Jiménez
Solomillo a la pimienta
Empanada de pimientos asados y bonito
Barquilla de endivias rellenas de ensaladilla de salmon

Sugerencias para cóctel

CANAPÉS FRIOS

Cucharita de aliño de huevas, mejillones, pulpo etc.

Canastilla de salmón marinado

Tostadita de revuelto de morcilla

Quiche de espinacas y bacón

tartaleta de ensalada de pollo

tostas de pate de salmon

Hojaldres de roquefort con nueces

Pínchitos de queso fresco, cherry y anchoas

Chupito de ajo blanco o gazpacho

Hojaldre relleno de crema de atún y caviar

Dados de pastel de cabracho

Tostas de salmorejo y bacalao

Tostaditas sobrasada y piñones

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
Dados de camembert frito con confitura de frambuesa

EN CAZUELA

Salchichas al vino blanco
Ternera con setas
Salmorejo con jamón y huevo
Carrillera ibérica
Pisto con jamón o huevo de codorniz
Espárragos gratinados
Champiñones rellenos
Bacalao con tomate
Berenjenas gratinadas
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 más 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 1 mes antes del evento

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

EXTRAS OPCIONALES.

Barra libre a partir de 60 personas. 12 € por p 2 horas., hora extra 4€ por persona-

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 €
Bufé de quesos	4,00 €
Venenciador	200 €
Sorbete mandarina, limón ...	2,50 €
Recena salada	3,50 €
Recena dulce y salada	5,00 €
Frutos secos y gomínoles	2,00 €

OTROS SERVICIOS, precio a consultar

Autobuses, castillo hinchable, Payasos, magos, Animadoras

D.J, Fuente de chocolate, Buñuelos, Fotógrafo, canguros

Teléfonos reservas restaurante 955601185

Oficinas 954188282

Encargada 687731135