

CÓCTEL DE GALA 1

Fríos

Jamón ibérico de bellota

Ensaladilla rusa de merluza escabechada

Bonito de campaña al aceite de oliva sobre pulpa de tomate Raf

Calientes

Chips de berejena con queso de cabra y miel de flores

Tortilla melosa de patata y cebolla roja confitada

Croquetitas crujientes de ibérico

Bodega:

Cava de bienvenida

Vinos blancos, rosados y tintos

Finos, Manzanillas y Olorosos

Refrescos, cervezas y zumos

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 18,00 €

10 % I.V.A. incluido



CÓCTEL DE GALA II

Fríos

Jamón ibérico de bellota

Burratina con tomate seco al pesto suave

Taquitos de salmón marinado con mahonesa nórdica

Calientes

Coca de queso Fontina y trufa negra

Cazón en adobo con mahonesa de lima

Tortitas de camarones con su romesco

Bodega:

Cava de bienvenida

Vinos blancos, rosados y tintos

Finos, Manzanillas y Olorosos

Refrescos, cervezas y zumos

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 22,00 €

10 % I.V.A. incluido



CÓCTEL DE GALA III

Fríos

Jamón ibérico de bellota

Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos

Bombón de foie al Pedro Ximénez.

Pulpo con patata al pimentón y mahonesa de lima

Calientes

Coca de verduras asadas y Mozzarella a la albahaca

Saquitos de queso cremoso y gamba roja

Merluza Orly con su tártara

Bodega:

Cava de bienvenida

Vinos blancos, rosados y tintos

Finos, Manzanillas y Olorosos

Refrescos, cervezas y zumos

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 25,00 €

10 % I.V.A. incluido



MENÚ DE GALA I

Timbal de perdiz de tiro escabechada con verduras asadas

▷

Corte de bacalao con su Pilpíl y patata confitada

▷

Sorbete de frutos rojos, mandarina o mojito (a elegir uno)

▷

Carrillera de ternera estofada con chalotas y crema fina de hongos

▷

Milhojas de crema pastelera, merengue y almendra tostada

Bizcocho de chocolate blanco y negro y azúcar glasé

Café Arábica e infusiones naturales

NUUESTRA BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño

(D.O. Valdeorras) Neno de Viña Somoza - Godello

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo



(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Cava Anna de Codorníu

Precio por persona 72,00 €

10 % I.V.A. incluido

MENÚ DE GALA II

Crema fina de puerros, patata Monalisa y bacalao

▷

Merluza de Celeiro con carabinero fresco y su bisqué

▷

Sorbete de frutos rojos, mandarina o mojito (a elegir)

▷

Tostón de cochinillo braseado en su jugo

▷

Tiramisú clásico de Mascarpone y su Amaretto

Tejas gigantes de almendra

Café Arábica e infusiones naturales

NUUESTRA BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Valdeorras) Neno de Viña Somoza - Godello 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%



(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.– Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Cava Anna de Codornú

Precio por persona 79,00 €

10 % I.V.A. incluido

MENÚ DE GALA III

Carabinero gigante de Isla Cristina al horno

▷

Centro de lubina salvaje horneada a la escama de patata

▷

Sorbete de frutos rojos, mandarina o mojito (a elegir uno)

▷

Solomillo de buey en jugo trufado y setas de temporada

▷

Tarta de queso con caramelo toffee

Tejas gigantes de almendra

Café Árábica e infusiones naturales

NUESTRA BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Valdeorras) Neno de Viña Somoza - Godello 100%

Vino tinto (Magnum)



(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),

cervezas y refrescos

Cava Anna de Codornú

Precio por persona 82,00 €

10 % I.V.A. incluido

MENÚ DE GALA IV

Ensalada tibia de bogavante a la vinagreta de su coral

▷

Rape del Cantábrico asado con velouté de gamba roja

▷

Sorbete de frutos rojos, mandarina o mojito (a elegir uno)

▷

Pularda estofada a las uvas y cremoso de castañas

▷

Brownie casero de nueces y helado de vainilla Bourbon

Tejas gigantes de almendra

Café Arábica e infusiones naturales

NUESTRA BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo

(D.O. Rías Baixas) Martín Codax - Albariño 100%



(D.O. Valdeorras) Neno de Viña Somoza - Godello 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.– Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),

cervezas y refrescos

Cava Rosé Pinot Noir de Codorníu

Precio por persona 89,00 €

10 % I.V.A. incluido

MENÚ DE GALA V

Gambas y cigalitas de Huelva cocidas

▷

Rodaballo salvaje al horno con atadillo de verduras de temporada

▷

Sorbete de frutos rojos, mandarina o mojito (A elegir uno)

▷

Centro de carne roja en su jugo y foie fresco de pato

▷

Tocino de cielo al Pedro Ximénez con crema helada de vainilla

Tejas gigantes de almendra

Café Arábica e infusiones naturales

NUUESTRA BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)

Vino blanco (Magnum)



(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Valdeorras) Neno de Viña Somoza - Godello 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),

cervezas y refrescos

Cava Anna de Codorníu

Precio por persona 95,00 €

10 % I.V.A. no incluido

MENÚ DE GALA VI

Gazpacho con timbal de cigala de Costa

▷

Bogavante gallego a la parrilla

▷

Sorbete de frutos rojo, mandarina o mojito (a elegir uno)

▷

Paletilla de cordero lechal en su jugo con patatas a las finas hierbas

▷

Sotobó de chocolate con crema helada de vainilla

Tejas gigantes de almendra

Café Arábica e infusiones naturales

NUUESTRA BODEGA

(a elegir un blanco y un tinto)



Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Valdeorras) Neno de Viña Somoza - Godello 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),

cervezas y refrescos

Cava Rosé Pinot Noir de Codornú

Precio por persona 125,00 €

10 % I.V.A. incluido

MENÚ INFANTIL I

Tagliatelle a la Carbonara o Bolognesa

▷

Tronquitos de merluza a la andaluza y chips de patata

o

Escalopines de ternera con patatas fritas

▷

Delicias de chocolate blanco y negro

Bebidas:

Refrescos y zumos

Aguas minerales

Precio por persona 38,00 €

10 % I.V.A. incluido



MENÚ INFANTIL II

Jamón ibérico de bellota

Calamares a la andaluza y croquetitas caseras

▷

Delicias de rape a la romana y chips de patata

o

Chuletitas de lechal a la parrilla con patatas fritas

o

Solomillo de ternera retinta con patatitas fritas

▷

Volcán de chocolate caliente con helado cremoso de vainilla

Bebidas:

Refrescos y zumos

Aguas minerales

Precio por persona 43,00 €

10 % I.V.A. incluido

CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

*Para considerar una reserva en firme se deberá realizar un pago anticipado del 30% del importe total estimado. 15 días antes de la celebración del evento se realizará otro pago del 20%, el resto se efectuará tras la celebración del mismo. Se admitirá una variación del 10% en el número de comensales, notificándolo con 10 días laborables de antelación a la celebración del evento.

*Únicamente se devolverá el importe del pago abonado como señal si se comunica al Departamento de Eventos de GRUPO OTER, por email al correo eventos@grupo-oter.com ó telefónicamente al número 91 401 34 43 con tres meses de antelación a la fecha de la celebración.

*En el precio por persona se incluyen los siguientes conceptos:



- Degustación para 4 personas del aperitivo y menú elegido.
- Minutas y montaje de mesas.
- Personal de sala.
- Guardarropa.

*Todos los modelos de menús cerrados que ofertamos son susceptibles de ser modificados por el cliente, con el consiguiente reajuste del precio en función de esos cambios. Siguiendo el mismo procedimiento se pueden llevar a cabo cambios con los vinos.

*En el caso de que deseen que la ubicación de los invitados esté predeterminada y siga un determinado protocolo, el cliente habrá de facilitar a Rte. COLONIALNORTE un listado informatizado con el tratamiento y nombre de los invitados, así como un esquema de la colocación para plasmarlo en los meseros o caballetes el día de la celebración. Esta información debe facilitarse con una antelación mínima de 15 días laborables a la fecha del evento. Previamente Rte. COLONIALNORTE habrá entregado al cliente un plano del restaurante que recoge la ubicación de las mesas, el número de éstas así como el número de comensales de cada una de ellas.

*Disponemos de un servicio de barra libre en la discoteca situada en la segunda planta donde incluimos:

- * Servicio de DJ.
- * Guardarropa.
- * Servicio de bebidas de primeras marcas excepto reservas.
- * Mojitos, Gin-tonic.

El coste de barra libre es:

- 1 hora 12€ por persona
- 2 horas 22€ por persona
- 3 horas 29€ por persona
- 4 horas 36€ por persona
- 5 horas a 44€ por persona

Coste de barra libre de bebidas Premium es:

- 1 hora 18€ por persona
- 2 horas 28€ por persona
- 3 horas 35€ por persona
- 4 horas 44€ por persona
- 5 horas a 50€ por persona

Fuente de chocolate 8,00 € por persona (IVA incluido)

Ofrecemos además un servicio de recena añadiendo 10,00 € por persona.

Todo ello se facturará según el número total de comensales (10% IVA incluido)



RECENA

-Selección de quesos afinados con membrillo natural y frutos secos.

- Mini-sandwiches Colonial

(salmón real y queso cremoso, foie de pato, cangrejo, atún y pimientos del piquillo, lacón hervido y Brie, queso azul y nueces.....)

- Montaditos de jamón ibérico con tumaca y de tortilla de patata melosa,

-Roller de pan polar, de picantón, manzana verde y mahonesa nórdica.

- Dulces

- Cubitos de tiramisú y su Amaretto

* Otros servicios que puede contratar con nosotros son:

- Arreglo floral y ornamentación
- Servicio de transporte de invitados
- Fotógrafo
- Música en vivo
- Animación, etc...

Para cualquier consulta disponemos de un Departamento de Eventos que le asesorará en lo que necesite.

*Los precios de los menús adjuntos estarán en vigor hasta Diciembre de 2015.

DEPARTAMENTO DE EVENTOS GRUPO OTER

Tel. 91 401 34 43/ 630 165 496

