



MENÚ I

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

DURACIÓN 30 MIN.

Empanada de Bonito
Taquitos de Tortilla de Cebolleta
Jamón con Picos
Queso Añejo sobre Membrillo
Lomo Horneado con Piñones
Salmón marinado con Eneldo
Berenjenas a la miel
Gambas Orly
Croquetas de Cocido
Rilletes de Jamón Dulce con Enmental
Tosta de Mousse de Queso y Tomate Dulce

Se acompañarán de Vinos Finos y Málaga, Cerveza y Refrescos



Milhoja de Piña con Langostinos y Brocheta de Salmón Marinado



Caña de Gazpacho Helado

o

Sorbete al gusto



Medallón de Presa con Patatas al Horno y Pimientos del Piquillo



Tarta Nupcial

BEBIDAS

Vinos Blanco de Aguja
Vinos Tinto D.O. Ribera del Duero
Cervezas, Refrescos y Agua
Cava



MENÚ II

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

DURACIÓN 30 MIN.

Empanada de Bonito
Taquitos de Tortilla de Cebolleta
Jamón con Picos
Queso Añejo sobre Membrillo
Lomo Horneado con Piñones
Salmón marinado con Eneldo
Berenjenas a la miel
Gambas Orly
Croquetas de Cocido
Rillettes de Jamón Dulce con Enmental
Tosta de Mousse de Queso y Tomate Dulce

Se acompañarán de Vinos Finos y Málaga, Cerveza y Refrescos



Ensalada de Gambas y Frutas con Crocanti Dulce y Caviar de Lumpo



Sorbete de Hierbabuena



Solomillo Ibérico con Salsa de Boletus y Patatas Puente Nuevo
sobre cama de Pimientos del Piquillo



Tarta Nupcial

BEBIDAS

Vinos Blanco de Aguja
Vinos Tinto D.O. Ribera del Duero
Cervezas, Refrescos y Agua
Cava



MENÚ III

CÓCTEL DE RECEPCIÓN **DURACIÓN 30 MIN.**

Empanada de Bonito
Taquitos de Tortilla de Cebolleta
Jamón con Picos
Queso Añejo sobre Membrillo
Lomo Horneado con Piñones
Salmón marinado con Eneldo
Berenjenas a la miel
Gambas Orly
Croquetas de Cocido
Rilletes de Jamón Dulce con Enmental
Tosta de Mousse de Queso y Tomate Dulce

Se acompañarán de Vinos Finos y Málaga, Cerveza y Refrescos



Salmorejo con Nube de Huevo y Juliana de Trevélez



Darné de Salmón a la Naranja con Verduritas del Huerto



Filé Miñón de Lomo con Salsa Rossini
Patatas Panadera y Mazorquitas de Maíz



Tarta Nupcial

BEBIDAS

Vinos Blanco de Aguja
Vinos Tinto D.O. Ribera del Duero
Cervezas, Refrescos y Agua
Cava



MENÚ IV

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

DURACIÓN 30 MIN.

Empanada de Bonito
Queso Añejo sobre Membrillo
Ave Marinado con Vinagreta de Nueces
Pincho de Pulpo con Pimentón
Albóndigas de Ternera confitadas
Rillettes de Jamón Dulce con Enmental
Revuelto de Matanza con Piñones
Salmón y Hojas de Eneldo
Jamón Serrano con Picos
Tosta de Mousse de Queso y Tomate Dulce
Gambas Crujientes
Pescaito Frito
Croquetas de Cocido

Se acompañarán de Vinos Finos y Málaga, Cerveza y Refrescos



Ensalada Templada con Codorniz a la Vinagreta de Frutos Secos



Turbante de Lubina con Jamón sobre Tofe de Guisantes
Puré de Zanahoria



Solomillo de Cerdo encamisado en Beicon con Pedro Ximénez
Patata Gratén y Tomatitos Cherry



Tarta Nupcial

BEBIDAS

Vinos Blanco de Aguja
Vinos Tinto D.O. Ribera del Duero
Cervezas, Refrescos y Agua
Cava



MENÚ V

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

DURACIÓN 30 MIN.

Empanada de Bonito
Queso Añejo sobre Membrillo
Ave Marinado con Vinagreta de Nueces
Pincho de Pulpo con Pimentón
Albóndigas de Ternera confitadas
Rillettes de Jamón Dulce con Enmental
Revuelto de Matanza con Piñones
Salmón y Hojas de Eneldo
Jamón Serrano con Picos
Tosta de Mousse de Queso y Tomate Dulce
Gambas Crujientes
Pescaito Frito
Croquetas de Cocido
Vasitos de Gazpacho

Se acompañarán de Vinos Finos y Málaga, Cerveza y Refrescos



Foie de Pato Lacado con Dulce De Membrillo y Bizcochito de Zanahoria



Bacalao Asado con Fondo de Vizcaína en su Pil-Pil y Maraña de Puerro



Ternera Blanca al Grill con Habas Primera Flor



Tarta Nupcial

BEBIDAS

Vinos Blanco de Aguja
Vinos Tinto D.O. Ribera del Duero
Cervezas, Refrescos y Agua
Cava



MENÚ VI

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

DURACIÓN 30 MIN.

Empanada de Bonito
Queso Añejo sobre Membrillo
Ave Marinado con Vinagreta de Nueces
Pincho de Pulpo con Pimentón
Albóndigas de Ternera confitadas
Rilletes de Jamón Dulce con Enmental
Revuelto de Matanza con Piñones
Salmón y Hojas de Eneldo
Jamón Serrano con Picos
Tosta de Mousse de Queso y Tomate Dulce
Gambas Crujientes
Pescaito Frito
Croquetas de Cocido
Vasitos de Gazpacho

Se acompañarán de Vinos Finos y Málaga, Cerveza y Refrescos



Ensalada de Bogavante con Coral al Aceite de Vainilla



Lomo de Rodaballo al Vapor con Crema de Yogurt



Lomo de Ternera Blanca a la Pimienta con Gular de Guisantes



Tarta Nupcial

BEBIDAS

Vinos Blanco de Aguja
Vinos Tinto D.O. Ribera del Duero
Cervezas, Refrescos y Agua
Cava



MENÚ INFANTIL

INDIVIDUAL

Cuadraditos de Tortilla Española
Jamón Serrano
Queso Semi-Curado
Jamón Dulce con Emmental
Selección de Embutidos



Bistec de Lomo Rebozado
con Patatas Fritas y Nuggets



Milhojas Heladas de Chocolate

BEBIDAS

Refrescos y Agua Mineral
Vino sin Alcohol y Zumos



TAMBIÉN LES OFRECEMOS...

Cóctel de Recepción Premium **Duración (50 min)**

Entrantes Fríos

Empanada de Bonito
Milhojas de York y Enmental a la Salsa de Naranja
Jamón con Bolitas de Melón
Queso con Uvas
Tosta de Salmón con Queso
Pulpo a la Gallega con Pimentón
Trilogía de Escabeches: Salmón, Bonito y Ave
Taquitos de Tortilla
Lomito Horneado y Hierbas Aromáticas
Coca con Sardinitas y Pimientos Asados

Entrantes Calientes

Croquetas Variadas
Gambas Orly
Berenjenas Nazaríes con Miel de Caña
Pimientos de Padrón de Guernica
Delicias de Ternera con Tomate
Vol au Vent de Morcilla con Piñones
“Pescaito” de Nuestro Litoral Frito a la Andaluza

Precio por Persona 5 €

Suplemento al eliminar el cocktail que incluye el menú.



OTROS PRODUCTOS PARA INCLUIR EN EL CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Sin cargo sustituyendo productos del incluido en el menú.

Caña de Gazpacho - Salmorejo con Jamón

Ensalada de Perdiz - Tosta de Bonito

Bacalao Dorado

Tiempo adicional de copa de espera contratada 20 minutos 3 €.

Sorbete de sabores 1,50€

Medias Noches y Mini Sandwich 2,50€

Caldito Blanco con Hierbabuena 2,50€

Centro de Golosinas 2,50€

Revuelto de Huevo con Patatas 3,20€

Pase de Pastelería 3,00 €

Montaditos calientes 3,30 €

Todos los extras incrementa la cotización por persona contratada

SERVICIOS EXTRAS

Servicio de Cortador de Jamón en Cóctel ó Sala
con Jamón Ibérico 380€ (Cada 100 pax. Consultar el segundo)

Montaje de Boda Civil con Megafonía (250€)

Montaje de Boda Completa en Exteriores 8 € por persona

DJ en Exclusivo para Evento (250€)

Animación Infantil o Cuidadoras (Consultar Precios)

Orquestas, Dúos, Tríos (Consultar Precios)

Centros Especiales de Flores (Consultar Precios)

Proyección de Fotografías en salas equipadas con pantalla (100€)

(El montaje de imagen y sonido lo realizará el cliente y lo entregará 24 hrs antes del evento)

Técnico de imagen para proyecciones especiales (100 €)

(En caso de necesitar un cronograma especial de banquete con uso de medios de
sonido, micrófonos o técnico consultar precio.

Si el cliente trae alguna actuación tiene que abonar el costo de uso de medios
(200€)

Si el cliente contrata cualquier servicios o producto ajeno al restaurante
debe consultar costos y condiciones. Si es necesario uso de vajilla (65€)



Y PARA LA BARRA LIBRE...

ENCONTRARÁN VARIAS ALTERNATIVAS:

Barra Libre por Botellas (11 Refrescos por Botella) ... 50 €

(Marcas Nacionales y de Importación)

65 € (Marcas Especiales ú 8 años)

Refrescos Extras... 1,50€

Hora de Barra Libre 5 € Hora/Persona

Ampliación de Barra Libre 6€ Hora/Persona (mínimo a contratar 80 personas)

Niños Total Horas Contratadas 4€ (Válido al contratar barra libre por horas)

(La contratación de la barra libre será la misma contratada durante todo el evento, no podrán unificarse las opciones de horas y botellas)

NUESTROS DETALLES...GRATIS (Mínimo 150 Adultos)

Menos plazas consultar cambios

SU CELEBRACIÓN CONTARÁ CON UNA SERIE DE SERVICIOS INCLUIDOS DENTRO DE LOS PRECIOS OFRECIDOS:

Decoración de la Mesa con Plantas Naturales

Música Selecta Durante la Comida – Música de Baile para la Barra Libre Contratada.

Minutas Personalizadas Según modelo Standar

**Menú Degustación Gratis (2 pax. hasta 100 invitados,
4 pax. hasta 150 invitados, 6 personas a partir de 200 pax.)**

Atención de Jefe de Sala Exclusiva para Presidencia

**Pase de Tentepiés Dulces Durante La Barra Libre
(Regalo para Min. 150 Pax adultos)**

Sala Opcional para Baile y Barra Libre de las Bodas Almuerzo

NO SE ADMITE PAGO CON TARJETA

**Nuestros Menús No incluyen
Los Impuestos Legales Vigentes 10 %**

**Las ofertas o regalos no son acumulables a presupuestos anteriores, y
deben cumplir el mínimo de plazas especificado.**

**El cliente se compromete a guardar y leer este dossier por posible cambio
de cotización o componentes.**



EL CAPRICH0

COMPLEJO TURÍSTICO EL CAPRICH0 | C/ GRANADA, 51
18193, MONACHIL. GRANADA

