



Hotel Cortijo la Reina

Menú Comunción tipo 2

Aperitivo paseado:

- Croquetas de Salchichón de Málaga.
- Tartaleta de Tartar de Atún con Wahonesa.
- Pan Moruno con Pollo Pastela y Mahonesa.
- Focaccia de Cebolla con Salmón y Tártara.
- Brochetita de Cerdo Moruno con Salsa Miel.
- Roll de Bacalao Confitado con Emulsión de Ajo Asado.

A elegir 4 platos al centro de mesa:

- Huevos Rotos con Patata Trufada y Jamón Ibérico.
- Ensalada de Langostinos con Carpaccio de Piña y Salsa de Jengibre-Mango.
- Falso Tartar de Salmón Ahumado y Raiz de Apio.
- Ensalada de Bogavante con Mahonesa de su Coral y Crema de Aguacate de la Axarquía. (+4€).
- Queso Curado al Aceite de Tomillo.
- Fideos Tostados con Topping de Marisco y Alioli.
- Nuestro Tartar de Ternera. (+2€)
- Ensalada de Jamón de Pato con Manzana Granny, Mostaza Verde y Vinagreta de Nueces.
- Risotto de Pollo y Setas al Parmesano.
- Foie de Pato Micuit. (+3€)
- Ensaladilla Rusa G.Bautista con Oro de Bailen.
- Lomo de los Montes con Manteca Colorá y Pan de Pueblo.
- Surtido de Chacina de Colmenar.
- Ensalada de Lombarda, Aguacate de la Axarquía, Queso Azul y Ajos Tostados.

A elegir:

- Solomillo de Ibérico con Salsa Antigua y Patatas Cortijeras.
- Confit de Pato con Cous Cous y Ras Hanout.
- Presa Ibérica con Crema de Patatas en Adobillo. (+1,50€)
- Carrillada de Cerdo Estofada sobre Cama de Patata y Puerro.
- Solomillo de Cerdo Hojaldrado con Foie y Setas.
- Lubina al Horno con Pisto y Salsa de Vino Blanco.
- Solomillo de Ternera con Foie sobre Lecho de Cebolla y Setas.
- Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de Foie y Puré de Patata al AOVE. (+0.40€)
- Salmón al Horno con Vinagreta de Temporada y Wok de Verduras.
- Cochinillo Deshuesado con Manzanas al Vino Tinto (+4€)
- Paletilla de Chivo Lechal Malagueño a Baja Temperatura con Patatas Fritas Naturales y Pimientos. (+5,50€)



Hotel Cortijo la Reina

Postre

Vino Tinto y Vino Blanco

Refrescos, Cerveza, Agua, Cava y Café

Selección de bebidas comprendidas durante el servicio

El cóctel

- Refrescos variados.
- Tinto de verano.
- Cerveza con y sin alcohol.
- Zumos envasados variados.
- Agua mineral.
- Vino blanco.
- Vino tinto.

La comida

- Agua mineral.
- Refrescos variados.
- Cerveza con y sin alcohol.
- Vino tinto.
- Vino blanco.
- Cava.
- Café o infusiones.

Menú 44,50€ euros (IVA INCLUIDO)

Servicios incluidos en el menú

- Cóctel de bienvenida compuesto de aperitivos y bebidas variadas.
- Se podrá hacer uso del minigolf, pista de tenis, y mesa de pin-pon.
- Centros de mesas.
- Primera copa pacharán, baileys o licores sin alcohol.
- Merienda infantil incluida.

Servicios no incluidos en el menú

- Fuente de chocolate: 350€.
- Jamón ibérico cortado por profesional: 380€
- Guardarropa: 180€
- Minutas (+0,50€ por cada minuta)
- Punto pescado frito: 280€
- Punto ajoblanco y gazpacho: 220€
- Punto embutido ibérico: 380€
- Buffet de queso: 350€
- Venencia durante el aperitivo: 260€
- Babysister: consultar tarifa
- Montaje en exteriores 4€ por persona.

Forma de pago

- Será necesario realizar un depósito de 400€ para la confirmación del bloqueo de la fecha.
- El pago del depósito se podrá hacer en efectivo o mediante transferencia bancaria.
- Se abonará el 50% del total 15 días antes del evento.
- Para hacer efectiva la reserva será necesaria la firma del contrato de servicio entre ambas partes.

Confirmación y facturación de comensales

- Se tomará como definitivo el número de comensales informados 10 días antes del evento.