



Hotel Cortijo la Reina

## **MENU GRADUACIONES 2016**

### **Aperitivo paseado**

Croquetas de kebab con Salsa de Yogurth

Ensaladilla G.Bautista con Oro de Bailen

Mini Hamburguesa con Queso Cheddar y Bacón

Rollito de Campero.

### **Al centro de mesa**

Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Patata Trufada.

Ensalada de Pollo al Horno con Mahonesa de su Jugo, Costrones de

Pan, Queso Manchego y Manzana salteada.

Surtido Ibérico de bellota con Troceada de Lomo.

### **A elegir**

Solomillo de Cerdo con Salsa Antigua y Patatas del Cortijo.

Lubina al horno con piperrada de pimientos y aceite verde.

Pimientos del piquillo relleno de bacalao con salsa de marisco y  
verduras salteadas.

Solomillo de cerdo hojaldrado con mousse de pato y setas.

Bacalao al Horno con Ajos Tostados

### **Postre**

Coulant de chocolate con helado de vainilla y tierra de galletas.

4 horas de barra libre y DJ'S

**Menú, 46€ euros/pers; IVA Incluido**

## **Selección de bebidas comprendidas durante el servicio**

### El coctel

- 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.

### La barra libre

- Licores sin: manzana, melocotón, mora, lima y granadina.
- Licores: Tía María, Baileys, Licor 43 y Malibú.
- Whisky: J&B, Cutty Sark, Ballantine, Dyc,
- Vodka: Smirnoff.
- Ron: Cacique, Bacardi blanco, Barceló, Pampero y Brugal
- Ginebra: Larios, Beefeater, Tanqueray
- Cerveza de Barril.

En caso de desear alguna bebida no incluida en esta selección será necesario concretar el número de botellas y precio de las mismas.

### **Servicios incluidos en el menú**

- Coctel de bienvenida compuesto de aperitivos y bebidas variadas.
- Música ambiental durante el coctel y la comida, DJ'S desde el comienzo de la barra libre.
- Autocar de 55 plazas con una subida y una bajada para grupos superiores a 150 personas.

### **Servicios no incluidos en el Menú**

- Autobús de 55 plazas: 4,50€ por pasajero incluyendo una subida y una bajada
- Recena: 2€ por comensal

### **Forma de pago**

- Será necesario realizar un depósito para la confirmación del bloqueo de la fecha.
- El pago del depósito se podrá hacer bien en efectivo o bien a través de transferencia bancaria.
- 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 15 días antes del evento.
- Se abonará el total del evento 15 días antes.

**Restauración G. BAUTISTA 951 900 939**