

MENUS DE GRUPOS PARA BANQUETES

MENÚ GRUPO "1"

PRIMERO

Ensalada mezclum de lechugas y rúcula, manzana caramelizada, parmesano y vinagreta balsámica.

SEGUNDO

Estofado de Ternera con espuma de patata y verduritas glaseadas

POSTRE

Sorbete de Limón a la Menta

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O Rioja Crianza)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales,

Café o Infusiones

40.-€ /PAX+IVA (10%)

MENÚ GRUPOS "2"

PRIMERO

Timbal de verduritas, manzana y mozzarella, con una vinagreta de mostaza, Módena y miel

SEGUNDO

Tournedó de merluza con salsa de almejas y verduritas de temporada

POSTRE

Crema Catalana de chocolate con helado y esfera de canela

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O Rioja Crianza)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales,

Café o Infusiones

43.-€ + IVA (10%)

MENÚ GRUPOS "3"

APERITIVO PARA COMPARTIR

Ensalada de frutas del tiempo
Chupito de ceviche
Surtido de embutidos Ibéricos con pan de coca y tomate
Croquetitas de jamón
Patatas Bravas

Cerveza, Vino, Refrescos, Aguas Minerales

PRINCIPAL

Timbal de Ternera con cebollitas glaseadas, parmentier de trufa y yuca crujiente

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales,
Café o Infusiones

47.-€ + IVA (10%)

MENÚ GRUPOS "4"

PRIMERO

Ensalada de Judías Perona con Nueces de Macadamia, Jamón de Pato
& Vinagreta de trufa y Módena

SEGUNDO

Salmón al Papillote con juliana de verduras y salsa de cava
ó
Solomillo Ibérico con salsa a la mostaza antigua, patata en textura
y manzana al horno

POSTRE

Tarta Tatin de Manzana y Caramelo

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O Rioja Crianza)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales,
Café o Infusiones

49.-€ + IVA (10%)

MENÚ GRUPOS "5"

PRIMERO

Mezclum de ensalada con piña caramelizada, langostinos y vinagreta de maracuyá
ó
Crema de Ceps con Royal de Foie

SEGUNDO

Solomillo de Buey con ceps, salsa de trufa, mini verduritas y bacon crujiente
ó
Bacalao con crema de guisantes, tomates secos y plátano macho

POSTRE

Brownie fudge con helado

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones

54€ + IVA (10%)

MENÚ GRUPOS "6"

(TAPAS) SERVIDO EN MESA

Este Menú no necesita elección previa de Platos

MÁXIMO: 100 PAX

FRÍAS

Ensalada Verde de Colores
Surtido de Embutidos Ibéricos & Cornet de Pà amb Tomàquet
Enrollado de Sobrassada con Queso y Miel
Canapé de Salmón Ahumado
Mini Blinis de calabacín y romesco
Chupito de ceviche
Milhojas de Jamón de Pato con Uva Blanca & Negra

CALIENTES

Pinchos de Langostinos con gabardina y romesco
Croquetitas de Ceps
Pulpo "A Feira"
Pollo "Yakitori" con Salsa de Soja
Queso Brie Empanado con Naranja Confitada & Mermelada de Frambuesa
Berenjena crujiente con miel, soja y lima
Patatas Bravas
Pinchos de Solomillo de Ternera con cebolla

POSTRES

(Degustación)

Trufas – Tocinillos del Cielo – Sacher Torte

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones
& Petit Fours

60.-€ + IVA (10%)

MENÚ GRUPOS "7"

APERITIVO

Mini Canapés Variados
Chupa Chups de Foie con pistacho y caramelo
Tostaditas de Escalibada con Anchoas de l'Escala

Cerveza, Vino, Refrescos, Aguas Minerales

ENTRANTE

Tartar de Bogavante, mango, melón y aguacate con vinagreta de cítricos

PRINCIPAL

Vieiras envueltas en bacon sobre un nido de judías verdes y setas con tomate cassé
al aceite de trufa

SEGUNDO

Solomillo de Ternera con salsa de Roquefort, escalonias glaseadas y trompetas de la muerte

POSTRE

Virgin piña colada

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O Rioja Crianza)
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones
& Petit Fours

75.-€ + IVA (10%)

MENÚ GRUPOS "8"

ENTRANTE

Lingote de foie con manzana caramelizada y mermelada de higos

PRIMERO

Caldereta de rape a banda

ó

Risotto de Ceps & Espárragos

SEGUNDO

Rodaballo a la plancha, cremoso de patata y rattatouille

ó

Magret de Pato acompañado de puré de manzana y terrina de patata

POSTRE

Mil-Hojas de chocolate blanco y crocante

BODEGA

Cava Portell Rosé Trepát o Blanco

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O Rioja Crianza)

Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)

1/3 Bot/pax

Aguas Minerales, Café e Infusiones

& Petit Fours

79€ + IVA (10%)

MENÚ ESPECIAL VEGETARIANO

Las Opciones Vegetarianas pueden combinarse entre sí para definir una opción vegetariana final que será la que tomarán todos los vegetarianos del grupo.

OPCION A

PRIMERO

Encerradito de Calabacín con Tomates Provenzal,
Cebolla Confitada y Espinacas Frescas

SEGUNDO

Parrillada mini de verduras y tofu ahumado

POSTRE

Crema Catalana con "carquiñolis"

OPCION B

PRIMERO

Ensalada Griega crujiente
(Pimientos, tomates, cebollas, olivas, queso feta y mermelada de tomate garbanzos)

SEGUNDO

Cous cous de verduras y frutos secos

POSTRE

Helados Artesanales

OPCION C

PRIMERO

Mezclum de esalada de pistacho, aguacate, fresas y virutas de queso ahumado

SEGUNDO

Hamburguesa de Tofu sobre polenta y tomate seco

POSTRE

Variado de frutas de temporada

MENÚ ESPECIAL INFANTIL

Opción 1

APERITIVO INFANTIL

Patatas Chips

Olivas

Croquetas de Jamón

Barra Libre de Refrescos

PRIMERO

Pasta a elegir

ó

Canelones de carne con Salsa Bechamel

SEGUNDO

Solomillo de Ternera acompañado de Patatas Fritas

ó

Finguers de pollo crujiente con patatas fritas

POSTRE

“Brownie” de Chocolate & Nueces con Helado de Vainilla

ó

Variado de Helados artesanales

BEBIDA

Aguas, refrescos, zumos

37€ +IVA (10%)

MENÚ ESPECIAL INFANTIL

Opción 2

PLATO PRINCIPAL

Macarrones a la Bolognesa

ó

Escalopa de Ternera acompañado de Patatas Fritas

POSTRE

“Brownie” de Chocolate & Nueces con Helado de Vainilla

ó

Variado de Helados artesanales

BEBIDA

Aguas, refrescos, zumos, etc.

25€ +IVA (10%)

SERVICIOS EXTRA

BARRA LIBRE

Por horas y por persona

1 hora:	14€/Pax + IVA (10%)
2 horas	23€/Pax + IVA (10%)
3 horas:	32€/Pax + IVA (10%)
4 horas:	37€/Pax + IVA (10%)

Por consumo

Combinado estándar:	8€ + IVA (10%)
Combinado superior:	12€ + IVA (10%)
Combinado soft:	4€ + IVA (10%)

- PRECIO DJ 3H (+ música ambiental durante la cena) 551,00€ + IVA (21%)
- limpieza de baños durante el evento..... 70,00 € + IVA (21%)
(POR AZAFATA)
- Guardarropía + azafatas..... 150,00€ + 21% IVA POR AZAFATA
(ESTAS MISMAS AZAFATAS DURANTE EL EVENTO SE ENCARGAN DE LIMPIAR LOS BAÑOS,
REPONER PAPEL, JABÓN...)

INFORMACIÓN GENERAL 2017

Condiciones de Reserva

- Reserva confirmada al recibo del **25%** del presupuesto total.
- Club-Miramar se reserva el derecho de cancelar o modificar reservas no garantizadas.
- Cierre final de comensales: **72h** antes del evento.
- Pago Factura Final: **72h** antes del evento. En caso de NO tener el comprobante de la agencia 1 hora antes del inicio del evento. Miramar puede reservar el derecho de no realizar el evento.
- Los comensales confirmados no serán susceptibles de abono o devolución en caso de no asistencia o Cancelación pasadas estas **72h**.
- Las pagas y señales en ningún caso serán reembolsables
- **(AGENCIAS)Extras** se facturarán **24h** después del evento. El abono será en un plazo máximo de 1 semana.
- **(PARTICULARES)Extras** se facturarán a la finalización del evento.
- Las opciones escogidas para cada plato del Menú deberán confirmarse **72h** antes del evento.
- Pruebas de Menú son gratuitas si el evento está confirmado: 2 Pax incluidos – para grupos a partir de 80pax.
- Pruebas de menú para grupos menores de 80pax tendrán un coste especial.
- Si el evento no está confirmado las Pruebas de Menú serán con coste.
- **(NEW)** Los eventos hasta **120** personas ubicados en la **Sala Principal**, realizarán todo el evento en la misma sala (Cena + Dj + Espectáculo + Barra libre)
Si se desea realizar el evento en dos espacios y usar la Sala Miramar para los servicios extras se abonará un coste de alquiler por dicha sala.
Cuando el evento incidentalmente sea para más de **120** pax y se usen los dos espacios, en caso de que el número de asistentes bajara a **120** o menos, Miramar modificará el montaje a una sola sala a excepción de que el cliente abone el fee correspondiente de la otra sala.
- **(NEW)** Si el evento se realiza en la Sala Principal y la Sala Miramar está vacía ese día, no se podrá disponer de ese espacio si no se ha abonado el fee correspondiente.
- **(NEW)** En los eventos en los que haya un espectáculo - Animación - Team building no contratado directamente con Miramar, se abonará un plus en concepto de gastos varios (horas extra camareros, luz, uso gral de nuestras instalaciones....)