



# *Menús de Empresa*

## *Fiestas privadas*

### *2011*



*Estimado cliente, a continuación le presentamos nuestros menús de Empresa, que han sido elaborados por nuestro Chef de Cocina con el objetivo de asegurar el éxito de su celebración.*



*Menú 1*

*Aperitivos al Centro*

*Tabla de Ibéricos*

*Torta de Aceite con Morteritos de Alioli y Tomate*

*Tabla de Quesos con Uvas y Nueces*

*Surtido de Patés con Confitura de Fruta*

*Cogollos con Anchoas Bañados en Aceite de Oliva*

*Croquetas de Pollo Campero*

*Buñuelos de Bacalao Rociados con Miel de Romero*

\*\*\*\*\*

*Solomillo de cerdo, arroz salteado de pasas, piñones y piña con salsa de ciruelas.*

\*\*\*\*\*

*Postre del Chef*

\*\*\*\*\*

*Bodega*

*Aguas minerales*

*Selección de Vinos*

*Refrescos*

*Cervezas*

*Cafés*

*Pvp: 40,00 € IVA Incluido*

Telfs.: 966638462 / 654358945



*Menú 2*

*Aperitivos al Centro*

*Tabla de Ibéricos*

*Torta de Aceite con Morteritos de Alioli y Tomate*

*Tabla de Quesos con Uvas y Nueces*

*Surtido de Patés con Confitura de Fruta*

*Cogollos con Anchoas Bañados en Aceite de Oliva*

*Croquetas de Pollo Campero*

*Buñuelos de Bacalao Rociados con Miel de Romero*

\*\*\*\*\*

*Codillo Glaseado al Vino Tinto*

\*\*\*\*\*

*Postre del Chef*

*Bodega*

*Aguas minerales*

*Selección de Vinos*

*Refrescos*

*Cervezas*

*Cafés*

*Pvp: 40.00 € IVA Incluido*



*Menú 3*

*Aperitivos al Centro*

*Tabla de Ibéricos*

*Torta de Aceite con Morteritos de Alioli y Tomate*

*Tabla de Quesos con Uvas y Nueces*

*Surtido de Patés con Confitura de Fruta*

*Cogollos con Anchoas Bañados en Aceite de Oliva*

*Croquetas de Pollo Campero*

*Buñuelos de Bacalao Rociados con Miel de Romero*

\*\*\*\*\*

*Entrecot de Ternera con Setas de Temporada y Patata al Caliu*

\*\*\*\*\*

*Postre del Chef*

*Bodega*

*Aguas minerales*

*Selección de Vinos*

*Refrescos*

*Cervezas*

*Cafés*

*Pvp: 42€ IVA Incluido*

*Menú 4*

*Aperitivos al Centro*

*Tabla de Ibéricos*

*Torta de Aceite con Morteritos de Alioli y Tomate*

*Tabla de Quesos con Uvas y Nueces*

*Surtido de Patés con Confitura de Fruta*

*Cogollos con Anchoas Bañados en Aceite de Oliva*

*Croquetas de Pollo Campero*

*Buñuelos de Bacalao Rociados con Miel de Romero*

\*\*\*\*\*

*Secreto Ibérico con Trinxar de la Cerdeña, Setas y Hongos Salteados con Aceite de Romero de la Sierra*

\*\*\*\*\*

*Postre del Chef*

*Bodega*

*Aguas Minerales*

*Vino Tinto Selección*

*Refrescos*

*Cervezas*

*Cafés*

*Pvp: 44,00 € IVA Incluido*



Posibilidad de contratar barra libre por tickets o por botellas. (4,50€/copa y 2,50€/refresco, eventos de más de 50 personas ó 60€ la botella si decide hacerlo por botellas).



Contacto:

[info@eventosvenecia.com](mailto:info@eventosvenecia.com)

[www.eventosvenecia.com](http://www.eventosvenecia.com)

Telf.: 654 35 89 45