# CELEBRACIONES

PALOMAREJOS GOLF

life ART

2023

## MENÚ 1

**1º PLATO**
Ensalada de pera confitada con nueces caramelizadas, perlas de queso azul, lascas de jamón y vinagre de sidra

**2º PLATO**
Bacalao con muselina de ajo y escalivada

**3º PLATO**
Medallón de solomillo de ternera con lagrima de crema de hongos y patatitas al tomillo

POSTRE
Coulant de chocolate negro con helado de vainilla

**VINOS Y REFRESCOS**
Viña Calera - Verdejo
Luna Lunera - Tempranillo - Syrah
Cervezas y Refrescos

**SERVICIO DE MESA**
Café/Té
Agua Mineral
Panecillo

56 € / PAX

## MENÚ 2

**1º PLATO**
Hojaldre relleno de confit de pato con pasas y salsa hoissin

**2º PLATO**
Popieta de lubina con salsa verde y zamburiñas

**3º PLATO**
Medallón de solomillo de ternera con salsa al PX

**POSTRE**
Cremoso de queso con frutos rojos

**VINOS Y REFRESCOS**
Viña Calera - Verdejo
Luna Lunera - Tempranillo - Syrah
Cervezas y Refrescos

**SERVICIO DE MESA**
Café/Té
Agua Mineral
Panecillo

58 € / PAX

## MENÚ 3

**1ºPLATO**
Creppe gratinado relleno de marisco

**2º PLATO**
Timbal de arroz cremoso con chipirones encebollados

**3º PLATO**
Medallones de solomillo de cerdo con confitura de ciruelas

**POSTRE**
Mousse de naranja

**VINOS Y REFRESCOS**
Viña Calera - Verdejo
Luna Lunera - Tempranillo - Syrah
Cervezas y Refrescos

**SERVICIO DE MESA**
Café/Té
Agua Mineral
Panecillo

48 € / PAX

## MENÚ 4

**ENTRADAS PARA COMPARTIR**
Plato de lomo ibérico con pan soplao
Pimientos rellenos de bechamel espinacas y piñones
Buñuelos de bacalao en tempura de tinta de calamar

**2º PLATO**
Lomos de dorada la plancha con crema de mango

**3º PLATO**
Medallón de solomillo de cerdo con risotto de boletus

**POSTRE**
Cremoso de queso de cabra

**VINOS Y REFRESCOS**
Viña Calera - Verdejo
Luna Lunera - Tempranillo - Syrah
Cervezas y Refrescos

**SERVICIO DE MESA**
Café/Té
Agua Mineral
Panecillo

46 € / PAX

## DE 3 A 13 AÑOS

**PLATO COMBINADO**
(A elegir 1 opción al contratar)
Escalopines de solomillo de ternera empanados con patatas fritas
Pechugas de pollo villaroy con patatas fritas
Pizza de 4 quesos con nuggets de pollo
Arroz blanco con huevo frito y salchicha

**POSTRE**
(A elegir 1 opción al contratar)
Bola de helado con smarties
(Vainilla/Chocolate/Fresa)

**BEBIDAS + SERVICIO DE MESA**
Agua Mineral
Refresco
Pan

31 € / PAX

## DE 14 A 18 AÑOS

**1º PLATO**
(Ambas cosas)
Cestillo de croquetas caseras de jamón
Brochetas de pollo con salsa romescu

**2º PLATO**
(A elegir al contratar)
Bistec de ternera a la plancha con patatas fritas
Solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas
Hamburguesa con patatas fritas

**POSTRE**
(A elegir al contratar)
Bola de helado con smarties
(Vainilla/Chocolate/Fresa)

**BEBIDAS + SERVICIO DE MESA**
Agua Mineral
Refresco
Pan

38 € / PAX

# NIÑOS y ADOLESCENTES

## PUESTO DE ARROCES

ARROZ A LO POBRE
ARROZ NEGRO
ARROZ CON VERDURAS
CRACKERS
MAHONESA

## PUESTO DE IBÉRICOS

LOMO DE BELLOTA
SALCHICHÓN DE BELLOTA
CHORIZO DE BELLOTA
CECINA
COLINES

## PUESTO DE JAMÓN

1 CORTADOR DE JAMON 2 HORAS + PREPARACION
1 JAMÓN BELLOTA 100% RAZA IBÉRICA
COLINES

## PUESTO DE QUESOS

BRANDY - ROMERO - PARMESANO
PIMIENTA - TARTUFO - CABRA
- AZUL - CUBI QUESO
COLINES
CONFITURA DE TOMATE Y
CONFITURA DE ARÁNDANOS
UVAS

## PUESTO DE PESCAÍTO FRITO

TORTILLITAS DE CAMARONES
ANILLAS DE CALAMAR ENHARINADAS
GAMBA DE CRISTAL ENHARINADA
MERLUZA EN TAQUITOS
BOQUERONES
CAZÓN EN ADOBO
MAHONESA DE CÍTRICOS

## PUESTO DE SALMOREJERÍA

SALMOREJO CORDOBÉS
GAZPACHO
GAZPACHO DE FRESAS
AJO BLANCO
SALMOREJO DE REMOLACHA
GAZPACHO DE NARANJA Y MANGO



life
ARTPALOMAREJOS GOLF

## PUESTO DE CROQUETAS

JAMÓN IBÉRICO
BOLETUS
BOGAVANTE
GAMBAS AL AJILLO

## PUESTO DE FONDUE DE SOLOMILLO

SOLOMILLO
MOSTAZA
CURRY
ROMESCU
CRACKERS

## PUESTO DE LATEO

MEJILLONES EN ESCABECHE
SARDINILLAS EN ACEITE
CALAMAR EN SU TINTA
BERBERECHOS
ANCHOAS DE SANTOÑA
PATATAS FRITAS EN CUCURUCHOS

## PUESTO DE RISSOTO EN CORTEZA CON PARMESANO

RISOTTO
CRACKERS

## CANDY BAR

FINITRONIC CORAZONES
FINITRONIC FRESAS
PANDANITOS AZUL
FINITRONIC
HARIBO RELLENO CEREZA
HARIBO BESOS CHERRY AZULES
FINI BLANCAS MORAS
FINI MORAS AZULES

| | 100 PAX | 50 PAX | 40 PAX | 30 PAX | 20 PAX |
|---|---|---|---|---|---|
| DE ARROCES | 495 € | 247 € | 198 € | 148 € | 99 € |
| DE IBÉRICOS | 681 € | 340 € | 273 € | 205 € | 136 € |
| DE JAMÓN | 1.100 € | 1.100 € | 1.1000 € | 1.100 € | 1.100 € |
| DE QUESOS | 1210 € | 605 € | 484 € | 363 € | 242 € |
| DE PESCAITO FRITO | 440 € | 220 € | 176 € | 132 € | 88 € |
| DE SALMOREJERÍA | 200 € | 100 € | 80 € | 60 € | 40 € |
| DE CROQUETAS | 471 € | 235 € | 188 € | 142 € | 94 € |
| DE RISSOTO EN CORTEZA DE PARMESANO | 450 € | 225 € | 180 € | 135 € | 90 € |
| DE LATEO | 450 € | 225 € | 180 € | 135 € | 90 € |
| DE FONDUE DE SOLOMILO | 500 € | 250 € | 200 € | 150 € | 100 € |
| DE CANDY BAR | 110 € | 55 € | 44 € | 33 € | 22 € |

## COCKTAIL 1

Tabla de ibéricos
Tabla de quesos
Mini cono de mousse de morcilla
Mejillón de pan soplao relleno de marisco
Chapatita vegetal
Tosta con queso azul con Kiwi
Mini Navet de sobreasada con queso brie y cebolla caramelizada
Bocatín relleno de bacalao ahumado con mahonesa de pimientos del piquillo
Cucharilla de Risotto de boletus
Cucurucho de cazón en adobo
Brocheta de solomillo de cerdo con verduritas de la huerta
Cucurucho de rabitas de calamar
Pizarra de gambitas de cristal
Croquetas de láminas de jamón ibérico

### POSTRES

Vasito de chocolate blanco con frambuesas
Vasito de arroz con leche

### BEBIDAS

Viña Calera - Verdejo
Luna Lunera - Tempranillo - Syrah
Refresco
Caña de Cerveza

49 € / PAX

## COCKTAIL 2

Pan soplao con jamón y tumaca
Tartaleta de ensaladilla de marisco
Perlitas de mozzarella con tomate especiado
Redondita de brandada de bacalao con confitura de tomate
Chapatita rellena de lechugas gourmet con salmón ahumado y mahonesa de citricos
Tosta de sardina ahumada con salsa tártara
Voul au vent de confit de pato con salsa hoisin
Brocheta de pincho moruno
Tosta de pan con morcilla de Burgos y pimientos confitados
Cucharilla de arroz a lo pobre
Bocatín de lomito de cerdo adobado con tomate cherry y pimientos verdes
Buñuelos de bacalao al Orly
Cucurucho de cazón en adobo
Croquetitas de láminas de jamón ibérico

### POSTRES

Vasito de yogourt con arándanos
Vasito de natillas de chocolate con nata montada

### BEBIDAS

Viña Calera - Verdejo
Luna Lunera - Tempranillo - Syrah
Refresco
Caña de Cerveza

47 € / PAX

# COCKTAILS

# POR CADA 20 PERSONAS

## MERIENDA DE DULCE

BIZCOCHO DE LIMÓN
BIZCOCHO DE NUTELLA
BROCHETA DE TRUFAS CON AZÚCAR GLASS
MUFFINS DE NARANJA
VASITOS DE NATILLAS CON CARAMELO

BEBIDAS APARTE - POR TICKETS

65 €
/20 PAX

## MERIENDA DE SALADO

BOWL DE CROQUETAS DE JAMÓN
MEDIA NOCHE DE JAMÓN DE YORK Y QUESO
MEDIA NOCHE DE SOBREASADA CON
QUESO BRIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA
BANDEJA DE IBÉRICOS
EMPANADA GALLEGA DE REPOSTERÍA

BEBIDAS APARTE - POR TICKETS

100,10 €
/20 PAX

## MERIENDA DE DULCE Y SALADO

BIZCOCHO DE NUTELLA
BROCHETA DE TRUFAS CON AZUCAR GLASS
BANDEJA DE IBERICOS
BOWL DE CROQUETAS DE JAMÓN
EMPANADA GALLEGA DE RESPOSTERIA

BEBIDAS APARTE - POR TICKETS

90 €
/20 PAX

## BARRA LIBRE - 2 HORAS -

WHISKY'S

JB

BALLANTINES

CUTTY SHARK

GINEBRAS

BEEFEATER

PUERTO DE INDIAS

TANQUERAY

RON

BRUGAL AÑEJO

BARCELO

AREHUCAS

SANTA TERESA

VODKA

ABSOLUT

26 € / PAX

## HORAS EXTRAS

1º HORA EXTRA

10 € / PAX

2º HORA EXTRA

8 € / PAX

## COPAS POR TICKETS

COPAS NACIONALES Y REFRESCOS

PRECIO POR COPA

6,50 € / PAX

PRECIO VINO - CERVEZA - CAÑA

2,90 € / PAX

# BARRA LIBRE

life ART PALOMAREJOS GOLF

## DATOS BANCARIOS PARA RESERVAS

PALOMAREJOS GOLF, S.L.
Nº CUENTA: ES65 0030 1068 94 0297797273
IMPORTE: 200 €
CONCEPTO: NOMBRE + APELLIDO+ FECHA
SE DESCONTARÁ DEL IMPORTE FINAL DE LA FACTURA

## CIERRE DE INVITADOS

4 DIAS ANTES SE CIERRA EL NUMERO DE INVITADOS.
EL MISMO DIA SE COBRA EL MENÚ SI NO HAN ASISTIDO.

## CAMBIOS DE MENÚS Y COCKTAILS

DÍAGNOS QUÉ NECESITA Y HABLAMOS.

## CASITA DEL PATO

NIÑOS QUE COMEN O CENAN - SIN COSTE.
NIÑOS QUE NO COMEN O CENAN - 3 € / NIÑO.
SOLO NIÑOS A PARTIR DE 3 AÑOS.
MENORES DE 3 AÑOS OBLIGATORIO CON ACOMPAÑANTE.

## PROVEEDORES EXTERNOS

DÍGANOS QUÉ NECESITA Y HABLAMOS, PUES POR CUESTIONES SANITARIAS ESTÁ PROHIBIDO TRAER PRODUCTOS NO CONTROLADOS POR PALOMAREJOS GOLF.

## CONTACTO

HIPÓLITO SANTOS CORRAL - MÂITRE
TELF: 617 425 756
hipolito@palomarejosgolf.com

**GRACIAS**
**POR PENSAR EN PALOMAREJOS GOLF**

SI AL FINAL NOS ELEGISTE, SEREMOS TU MEJOR ANFITRIÓN.
SI NO TE DECIDISTE POR NOSOTROS,
TE DESEAMOS REALICES TU EVENTO
CON BUENOS PROFESIONALES QUE
ENTIENDAN TUS NECESIDADES Y DESEOS.

**UN ABRAZO**