

# *GALA MENUS*

*2016*

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.  
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido*

**APERITIVO**

**(Incluido en el precio de los Menús de GALA)**

**Duración: 1 hora**

\*\*\*\*\*

**FRÍOS**

Mini Canapés Variados:

*(Salmón; Jamón York, Queso, Foie Gras, Caviar, Jamón Serrano)*

Mini Blinis con Langostinos & Suave de Romesco

Milhojas de Uva Blanca & Negra con Jamón de Pato

Brocheta de Tataki de Atún con Mango & Queso Feta

Virutas de Jabugo & Tostadita con Tomàquet

\*\*\*\*\*

**CALIENTES**

"Chupa Chups" de Langostino con Tempura "Kataifi"

Pinchito de Solomillo Ibérico con Salsa de Mostaza

Buñuelos de Parmesano con "Tapenade"

Fingers de Rape "Orly" con Salsa Tártara

Pollo Yakitori con Salsa de Soja

\*\*\*\*\*

**BEBIDAS**

Cava Portell Brut Nature Reserva (Rosado o Blanco)

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)

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

Campari

Bitter Cinzano

Martini Blanco - Martini Negro

Martini Dry - San Miguel

Refrescos

Zumos

Aguas Minerales

**\*\*\* Todos Los Menús De GALA Incluyen Aperitivo \*\*\***

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.  
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido*

**Menú de GALA "I"**

**PRIMERO**

Góndola de piña y hojas seleccionadas con langostinos y vinagreta de maracuyá

ó

Ensalada de cigalas y setas variadas con vinagreta de guindilla y lima

**SEGUNDO**

Suprema de Dorada con "*Brunoise*" de Verduras al Romesco

& Brocheta de Cigala

ó

Meloso de Ternera con Salsa de Múrgulas & "*Parmentier*" de Patatas

**POSTRE**

Sorbete de Mora con coulis de frutos rojos

ó

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)

Cava Portell Brut Nature Reserva

Aguas Minerales

Café, Infusiones

&

Petit Fours

**87,00- € Pax + IVA (10%)**

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.*

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.  
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido*

**Menú de GALA "II"**

**PRIMERO**

Tartar de Bogavante con Mango, Melón Cantaloup, Aguacate y Vinagreta de Módena con Piñones

ó

Vieiras envueltas en Bacon sobre nido de Judías Verdes y Setas Variadas y Tomate Cassé con Aceite de Trufa

**SEGUNDO**

Lenguado al queso con muselina de espinacas

ó

Solomillo a la Wellington con champiñones y foie con salsa de trufa

**POSTRE**

Sorbete de Mandarina al Mar de Möet Chandon

ó

Coulant de chocolate con coulis de frutos rojos & helado de vainilla

**BODEGA**

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)

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

Cava Portell Brut Nature Reserva

Aguas Minerales

Café, Infusiones

&

Petit Fours

**97,00 € Pax + IVA (10%)**

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.*

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.  
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido*

**Menú de GALA "III"**

**PRIMERO**

½ Bogavante en Bouquet con Mango, Fruta Exótica & Vinagreta de Cítricos  
ó  
Gambas, Cigalas y Langostinos con surtido de "closca"

**SEGUNDO**

Rape a la marinera con cigala y almejas  
ó  
Solomillo de Ternera con Escalopa de Hígado de Pato al Oporto  
& Parmentier de Patatas

**POSTRE**

Coulant de chocolate con coulis de frutos rojos & helado de coco  
ó  
Sorbete de Limón & Menta al Mar de Möet Chandon

**BODEGA**

Vino Tinto: Viña Salceda (D.O RIOJA CRIANZA)  
Vino Blanco: Portell Blanc de Blancs (D.O Conca de Barberà)  
Cava Portell Brut Nature Reserva  
Aguas Minerales  
Café, Infusiones  
&  
Petit Fours

**102,00€ Pax + IVA (10%)**

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.*

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.  
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido*

## SERVICIOS EXTRA

Buffet de Paella & Fideuá	( 8€/Pax + IVA(10% )
Pieza de Jamón Ibérico Bellota 5j al Corte c/Pà Tomàquet (Unid. 7-8 Kg./70 Pax)	556.-€ + IVA (10%)
Pieza de Jamón Ibérico al Corte c/Pà Tomàquet (Unid. 7-8 Kg./70 Pax)	440.-€ + IVA (10%)
Buffet de Ostras	s/Mercado
Buffet de Queso al Corte C/Maestro Cortador	11€/Pax + IVA (10%)
Buffet de Foie Poêlée Salteado al Momento con 3 salsas: Fresa ácida, Cebolla caramelizada, Mango	11€/Pax + IVA (10%)
Fuente de Chocolate C/Fruta Variada (Min. 80 Pax)	10€/Pax + IVA (10%)

*Pregunten por otras opciones disponibles.*

### **SERVICIOS EXTRAS:**

#### **BARRA LIBRE**

*Por horas y por persona*

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

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.  
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido*

## BARRA LIBRE POR COSNUMO:

<i>Combinado estándar:</i>	8€ + IVA (10%)
<i>Combinado superior:</i>	12€ + IVA (10%)
<i>Combinado soft:</i>	4€ + IVA (10%)

**PRECIO DJ 3H (+ música ambiental durante la cena)**

**551,00€ + IVA (21%)**

- Personalización 100% de la música
- EXCLUSIVIDAD DEL SERVICIO DEL DJ
  
- **DECORACIÓN FLORAL NO INCLUIDA..... PUEDE SER EXTERNA O DESDE LSO  
PROVEEDORES DE RST. MIRAMAR**
- **PRECIO MINUTAS BASICAS B/N ..... 0.35€ + IVA**
- **MINUTAS PERSONALIZADAS ..... BAJO PRESUPUESTO**
- **GUARDARROPÍA ..... 150,00 € POR AZAFATA + IVA**
- **FOTÓGRAFO ..... SIN EXCLUSIVIDAD**
- **MENÚ STAFF ..... 25,00 € + IVA**
- **MANTELERIA Y FUNDA SILLAS INCLUIDA CON EL PRECIO ..... MODELO: SILLA DORADA +  
MANTELERIA BEIG ESTAMPADA**



*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.  
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido*

- **MANTELERIA ALQUILER** ..... COLORES: NEGRO/BLANCO/PIEDRA (TENEMOS CARTA DE COLORES)  
**PRECIO POR MANTEL**..... **18,50€ POR UNIDAD + IVA** (SE LE PUEDE AÑADIR LAZO A LA SILLA)  
**FUNDA ALQUILER SILLA** ..... **PRECIO POR SILLA** ..... **4'95 € + IVA**  
**OPCIONAL COJÍN SILLA** ..... **0.70€ POR UNIDAD + IVA**  
**TRANSPORTE** ..... **130€ + IVA**

*Los platos del Menú son opciones a escoger uno de cada para definir el Menú final.  
En Prueba de Menú se degustan ½ raciones de todos los platos, para definir el Menú Escogido*