

MENUS

DE

COCKTAIL PASADO

2017

TAPAS A ELEGIR

FRÍAS

Chupa – Chups de Foie con Granito de Pistacho y Caramelo

Chupito de ceviche

Brocheta de Espárragos Trigueros con Jamón Ibérico

Brocheta de Tomate, Mozzarella, Albahaca & Pesto

Canapé de Salmón Ahumado

Torre de salmón y pepino con queso

Timbal de mango y gamba

Montadito en blanco y negro (caviar y queso fresco)

Brocheta de jamón, pera y manchego

Milhojas de cebolla caramelizada y anchoa

Pincho de atún marinado con pimiento y ajo blanco

Tartaleta de tomate y ricotta

Pastelitos de atún y anchoa

Piruletas de queso Parmesano y orégano

Cucharita de hummus con olivada

Mousseline de roquefort y nueces con manzana

Milhojas de Jamón de Pato con Uva Blanca & Negra

Mini Roll de Sobrasada y Miel

Roast Beef con Mostaza de Dijon

Mini Bocado de Jamón

Mini Canapés Variados:

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

Tostadita de Queso de Cabra & Mermelada de Frutos Rojos

Tostadita Crujiente con Rollito de Roast-Beef, Palmito & Huevo Hilado

Variado de Chips : *(Yuca, Plátano Macho- Remolacha – Coco- Boñiato)*

Variado de Sushi

Vichyssoise con Crujiente de Pan

CALIENTES

Fideuà (*Degustación*)
Rissotto de Setas (*Degustación*)
Paella Mixta a Banda (*Degustación*)
Dátiles con Bacon
Brocheta de Chuletón de Ternera con Physalis & Vinagreta de Miel
Brocheta de Rape con gamba al "All Cremat"
Mini Hamburguesa de Tofu con Verduritas & Crema Wasabi
Brocheta de Verduras a la parrilla con Romesco
Buñuelos de Bacalao
Chupa Chups de Langostinos con Gabardina y Romesco
Pollo Yakitori con Salsa de Soja
Chupito de Pulpo "A Feira" con Espuma de Patata & Pimentón de la Vera
Croquetas de Ceps
Croquetas de Jamón
Solomillo Ibérico con Compota de Manzana
Pincho de bacon, piquillo y gamba
Crema de guisantes con jamón deshidratado
Brocheta de butifarras variadas
Pincho de pollo agridulce y piña
Pincho de calamar a la Andaluza
Delicias de Verduras en Tempura
Habitas baby con jamón Ibérico
Solomillo de Buey con pera en Almíbar
Fingers de Rape Orly con salsa Tártara
Berenjena crujiente con miel , soja y lima
Patatas Bravas
Calamares a la romana

***Para comensales alérgicos o con dietas especiales ofrecemos deliciosas alternativas
Ciertos platos pueden estar sujetos a cambios estacionales***

POSTRES

Mousse de Tiramisú con Toffe

Mousse de Queso Fresco con Mermelada de Guayaba

Trufas al Cacao

Espuma de Chocolate con Culis de Coco

Mousse de nata y fresa

SERVICIOS EXTRA

Para realizar su evento, sugerimos nuestros servicios especiales:

(Disponemos de más opciones, no duden en consultarnos)

- **Buffet de Fideuà** 8,00€ (+10% IVA)
- **Buffet de Paella** 8,00€ (+10% IVA)
- **Buffet de Surtido de Ibéricos** 8,00 € (+10% IVA)
- **Buffet de Quesos** 11,00€ (+10% IVA)
- **Pieza de Jamón Ibérico de Bellota al corte** 556,00€ (+10% IVA)
(con pan con tomte /70pax)
- **Pieza de Jamón Ibérico al corte** 440,00€ (+10% IVA)
(con pan con tomte /70pax)
- **Buffet de Ostras** S/M
- **Buffet de Foie Poêlée con sus salsas** 15,00€ (+10% IVA)
- **Buffet de Sushi**
 - **4 PIEZAS POR PAX** 10,00€ (+10% IVA)
 - **8 PIEZAS POR PAX** 18,00€ (+10% IVA)
- **Buffet de Postres, candy bar , Resopón**..... PPTO BAJO PETICIÓN

OPCIONES de COCKTAIL PASADO

Los Cocktails se componen del número de tapas indicado

MENÚ 1 - (3:00 horas)

A elegir:

8 tapas frías + 9 tapas calientes + 2 postres

79.-€ Pax + IVA (10%)

MENÚ 2 - (2:30 horas)

A elegir:

7 tapas frías + 8 tapas calientes + 2 postres

69.-€ Pax + IVA (10%)

MENÚ 3 - (2:00 horas)

A elegir:

6 tapas frías + 7 tapas calientes + 2 postres

59.-€ Pax + IVA (10%)

MENÚ 4 - (1:30 horas)

A elegir:

5 tapas frías + 6 tapas calientes + 2 postres

49.-€ Pax + IVA (10%)

MENÚ 5 - (1:00 hora)

4 tapa frías + 5 tapas calientes + 1 postre

39.-€ Pax + IVA (10%)

Los Menús Cocktail Pasado incluyen:

BODEGA

Vino Tinto: Viña Salceda, D.O RIOJA CRIANZA

Vino Blanco: PORTELL BLANC DE BLANCS (D.O CONCA DE BARBERÀ)

1/3 de botella por PAX

Aguas Minerales, Refrescos, Zumos, Cervezas

(Barra Libre durante la duración del Cocktail)

EXTRAS BEBIDAS

Copa de cava de Bienvenida:	5€/Pax + IVA (10%)
Botella de Cava Portell Brut Nature	25€/Bot. + IVA (10%)

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**.
- **(AGENCIAS)** Extras se facturarán **24h** después del evento. El abono será en un plazo máximo de 1 semana.
- **(PARTICULARES)** Extras se facturarán la misma noche del evento
- Las pagas y señales en ningún caso serán reembolsables
- Las opciones escogidas para cada plato del Menú deberán confirmarse **72h** antes del evento.
- Pruebas de Menú 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 inicialmente 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....)

miramar~ restaurant | garden | club