En el Hotel Isla de la Garena estamos especializados en todo tipo de Celebraciones, bautizos, cumpleaños, aniversarios, etc. Nos ajustamos a sus necesidades, tanto de invitados como de presupuesto.

Podrán confeccionar su menú de Celebraciones seleccionando plato a plato y calculando su precio al momento. Si quisiera un cóctel al comienzo de su Celebración para hacer más llevadera la espera de sus invitados, les ofrecemos varios entre los que podrán elegir.

También disponemos para los más pequeños de diferentes menús infantiles a unos precios mas reducidos y confeccionados pensando en el gusto de los niños.

Si necesitan que les presupuestemos cualquier otro plato, no dude en consultárnoslo, nuestro chef estará encantado en valorárselo.

Esperando que realicen su celebración con nosotros, reciban un cordial saludo

La Dirección

CELEBRACIONES 2018

COCKTAIL DE RECEPCIÓN

Canapés

Mini ensalada césar

Bastones de queso ahumado

Minicheeseburguers

Choricitos a la sidra

Crema de melón con brocheta de jamón

Bebidas

Refrescos variados

Cerveza

Vinos

10,50€ Iva incluido p/p
Cocktail compuesto por 5 piezas por persona.
Duración 30 minutos

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Bocaditos de morcilla con croquetas de jabugo .....3,25€

Timbal de patata, huevo, salsa de foie y queso roncal.....5,90€

Mousse de foie con crocante de manzana

y coulis de frambuesa .....5,50€

Pañuelos de salmón ahumado con gambas y verduritas 6,90€

Selección de ibéricos y queso manchego .....7,65€

Pastel de cabracho con salsa de crustaceos .....3,20€

Croquetas de boletus con salsa de higos y alcachofas.....3,80€

Croquetas de bogavante con chutney de pimientos.....4,10€

Un plato para cada 4 personas
Iva 10% incluido
Precios por persona

PRIMEROS INDIVIDUALES

Ensalada de jamón de pato y queso de cabra .....16,20€

Hojaldre templado de foie con manzana caramelizada....19,90€

Salmorejo con queso brie y pipas .....12,50€

Espárragos trigueros a la brasa.....15,90€

Langostinos cocidos dos salsas.....14,90€

Vichyssoise con ventresca.....10,90€

Ensalada de Quinoa con ventresca y hierbas aromátoica.....14,50€

PESCADOS

Bacalao a la brasa con patata panadera y tallarines de verdura .....26,30€

Merluza hojaldrada a la mostaza antigua .....25,20€

Lomos de dorada al horno con mezcla de setas .....24,00€

CARNES

Solomillo ibérico con patatas rosti
y cebollita francesa ..... 25,20€

Medallón de solomillo de buey con salsa de trufa y foie y patata confitada al aroma de jabugo y tomate asado ..... 26,85€

Pierna y paletilla de cordero lechal asado al tomillo y romero y patatas a lo pobre ..... 26,85€

Carrillera de ternera al vino dulce con rosti de patata y medallón de manzana confitada al oporto ..... 21,90€

Paletilla entera ..... 32€

POSTRES PARA ADULTOS

Bizcocho cremoso de plátano con caramelo y canela ..... 10,90€

Brownie ..... 10,90€

Mousse de coco, mango con tatín de piña y lima ..... 10,90€

TARTAS ADULTOS

Fresa y nata ..... 8,95€

Selva Blanca ..... 8,95€

San Marcos ..... 8,95€

Costrada de Alcalá ..... 8,95€

Terciopelo ..... 9,25€

Sácher de albaricoque ..... 9,25€

*Incluye tarta con muñeco para corte

HELADOS

Málaga y pasas

Leche merengada

Chocolate

Chocolate blanco

Plátano y choccolate

Café irlandes

Brownie

Vainilla

SORBETES Y BODEGA

Limón al cava

Mojito de ron añejo

Mandarina al cava

Fruta de la pasión con tía maría

Vino blanco D.O Rioja

Vino tinto D.O Rioja crianza

Cava

Café

Licores

Adaptamos menús a cualquier tipo de intolerancia o alergia

MENÚ INFANTIL

nº 1

Croquetas y tiras de pollo con salsa BBQ

Sorbete de cola con lima

Escalope milanesa con patatas fritas

Natillas cubiertas de Peta-zeta

Agua mineral y refrescos

37,70€ Iva incluido

nº 2

Entremeses ibéricos

Sorbete de fresa

Chuletitas de lechal con patatas fritas

Mousse de chocolate con lacasitos

Agua mineral y refrescos

37,70€ Iva incluido

MENÚ INFANTIL

Nº 3

Pasta con tomate

Sorbete de cola con lima

Hamburguesa de ternera

Tarta tres chocolates con helado de chicle de fresa

Agua mineral y refrescos

37,70€ Iva incluido

MEDIO MENÚ INFANTIL

Escalope milanesa con patatas fritas

Postre

Agua mineral y refrescos

28,50€ Iva incluido

MENÚ PEQUE COCTEL

Nº 4

Hot-dog

Nachos con queso

Sándwiches roll

Mini hamburguesas

Nuggets

Mini bocatines de chorizo y tortilla

Palomitas, gusanitos, chips

Brocheta de frutas

Tarta a elegir con helado

37,70€ Iva incluido

Para elegir esta opción todos los niños deberán ir en una mesa
Los platos se colocarán al centro de la mesa
Se podrá elegir medio menú por 28,50€. Elegir un plato con postre y bebidas

INCLUYE

. Decoración floral

. Impresión personalizada de las minutas

. Protocolo de invitados y plano de situación

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

. Tickets copas:
- De 1 a 50 tickets: 7,50€ P/P
- De 51 a 75 tickets: 7,00€ P/P
- Refrescos: 3,00€ P/P

Se deberá cerrar por adelantado un nº exacto
- Barra Libre mínimo 2h, 17,40€ P/P
-Hora extra: 8,70€ P/P

IVA INCLUIDO

MÚSICA

-Discoteca DJ mínimo 2h: 520€
-Música del salón (altavoces) sin cargo
-La contratación del servicio de disco va unida al servicio de barra libre

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Precio mínimo del menú 57,50€, pudiendo confeccionar el menú con los platos que deseen.

Al formalizar la reserva del salón se realizará un depósito que variará en función del número de invitados, (dicha contidad no será devuelta en caso de cancelación)
Se confirmará el nº de invitados con una antelación no inferior a 8 días.
Todos los precios aquí expuestos llevan el I VA INCLUIDO

Las contrataciones para 2019 tendrán un incremento del IPC anual.