



CELEBRACIONES 2019

“EVENTOS QUE MARCAN LA DIFERENCIA”



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

Podrán confeccionar su menú seleccionando plato a plato y calculando su precio al momento. Si quisiera un cocktail 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 más 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 de valorárselo. Además adaptamos los menús a cualquier tipo de intolerancia o alergia.

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

La Dirección

✂ COCKTAIL DE RECEPCIÓN ✂

COCKTAIL “FORMENTERA”

-APERITIVOS-

MINI ENSALADA CÉSAR

BASTONES DE QUESO AHUMADO

MINICHEESEBURGUERS

CHORICITOS A LA SIDRA

CREMA DE MELÓN CON BROCHETA DE JAMÓN

COCKTAIL “LA GARENA”

-APERITIVOS-

NACHOS CON GUACAMOLE

JAMÓN RESERVA

QUESO DE OVEJA

MONTADITO DE MORCILLA

MINICHEESEBURGUER AMERICANAS

HUMMUS A LA PIMIENTA CON CRACKER

CHUPITO DE SALMOREJO AL PACHARÁN

MONTADITO DE FOIE CON MOUSSE DE FRUTOS DEL BOSQUE

CHUPITO DE CREMA DE MELÓN AL JENGIBRE

CALAMARES A LA ROMANA

TORTILLA ESPAÑOLA

BOCADITO DE CAZÓN EN ADOBO

CROQUETAS DE JABUGO

CHORICITOS A LA SIDRA

FOIE CON ALGODÓN DE AZÚCAR

-BODEGA COCKTAIL-

REFRESCOS VARIADOS

CERVEZA CON/SIN ALCOHOL

VINO TINTO

VINO BLANCO

AGUA MINERAL

COCKTAIL “FORMENTERA”:

COMPUESTO POR 5 PIEZAS POR PERSONA

DURACIÓN 30 MINUTOS / 10,50€ P/P (IVA 10% INCLUIDO)

COCKTAIL “LA GARENA”:

COMPUESTO POR 15 PIEZAS POR PERSONA

DURACIÓN 45 MINUTOS / 15€ P/P (IVA 10% INCLUIDO)

ENTRANTES A COMPARTIR

- DEGUSTACIÓN DE CHUPITOS: GAZPACHO DE FRESA, GAZPACHO ANDALUZ Y GAZPACHO DE MELÓN 4,50€
- ALCACHOFAS CONFITADAS CON GAMBAS AL PIL PIL 5,50€
- BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA 4,50€
- BOCADITOS DE MORCILLA CON CROQUETAS DE JABUGO 3,90€
- TIMBAL DE PATATA, HUEVO, FOIE Y SALSA DE QUESO RONCAL 5,90€
- MOUSSE DE FOIE CON CROCANTE DE MANZANA Y COULIS DE FRAMBUESA 6,20€
- PAÑUELOS DE SALMÓN AHUMADO CON GAMBAS Y VERDURITAS..... 7,50€
- SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO 7,90€
- CROQUETAS DE BOLETUS..... 3,50€
- CROQUETAS DE BOGAVANTE CON CHUTNEY DE PIMIENTOS..... 3,50€
- CROQUETAS DE CABRALES Y MIEL..... 3,50€
- ENSALADA DE ESCAROLA Y GUACAMOLE CON TAQUITOS DE SALMÓN 5,90€

*Precios por persona.

PRIMEROS INDIVIDUALES

- ENSALADA DE JAMÓN DE PATO Y QUESO DE CABRA 16,50€
- APFELSTRUDEL DE FOIE AL PACHARÁN 13,90€
- SALMOREJO CON QUESO BRIE Y PIPAS 8,50€
- ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA CON SALSA CARBONARA DE GAMBAS 9,90€
- LANGOSTINOS COCIDOS DOS SALSAS 15,50€
- VICHYSOISE CON TAQUITOS DE PEZ MANTEQUILLA CONFITADO 8,50€
- RISOTTO CREMOSO DE BOLETUS Y PARMESANO 11,20€
- MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO ACOMPAÑADO DE HIGOS 11,50€

PESCADOS

- BACALAO A LA BRASA CON PARMENTIER DE BRÓCOLI Y SALSA DE PIQUILLO 26,50€
- MERLUZA HOJALDRADA A LA MOSTAZA ANTIGUA 25,60€
- LOMOS DE DORADA AL HORNO CON VELOUTÉ DE HINOJO Y RATATOUILLE DE SETAS 25,60€

CARNES

- SOLOMILLO IBÉRICO CON ROSTÍ DE PATATA Y CEBOLLITA FRANCESA 22,40€
- MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE TRUFA Y FOIE Y
PATATA CONFITADA AL AROMA DE JABUGO Y TOMATE ASADO 27,30€
- PIERNA Y PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO AL TOMILLO Y
ROMERO CON PATATAS A LO POBRE 29,20€
- PALETILLA ENTERA 33,50€
- CARRILLERA DE TERNERA AL VINO DULCE CON ROSTÍ DE PATATA
Y MEDALLÓN DE MANZANA CONFITADA AL OPORTO 21,90€

POSTRES

- BROWNIE CON CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE VAINILLA 10,90€
- COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE MENTA 10,90€
- MOUSSE DE COCO Y MANGO CON TATÍN DE PIÑA Y LIMA 10,90€

✂ **TARTAS** ✂

- SELVA BLANCA..... 8,95€
- SAN MARCOS..... 8,95€
- FRESA Y NATA..... 8,95€
- COSTRADA DE ALCALÁ..... 8,95€
- RED VELVET..... 8,95€
- SÁCHER DE ALBARICOQUE..... 8,95€

*Incluye tarta con muñeco para corte.

-ELIGE UN HELADO PARA LA TARTA-

- MÁLAGA Y PASAS
- LECHE MERENGADA
- CHOCOLATE
- CAFÉ IRLANDÉS
- BROWNIE
- VAINILLA
- PLÁTANO Y CHOCOLATE
- CHOCOLATE BLANCO

✂ **SORBETES** ✂

- LIMÓN AL CAVA
- MOJITO DE RON AÑEJO
- MANDARINA AL CAVA
- FRUTA DE LA PASIÓN CON TÍA MARÍA

*Incluido en el menú.

✂ **BODEGA** ✂

- VINO BLANCO D.O. RIOJA
- VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA
- CAFÉ / CAVA / LICORES
- REFRESCOS / CERVEZAS

*Incluido en el menú.

|| MENÚ INFANTIL ||

- MENÚ "EL REY LEÓN"-

CROQUETAS Y TIRAS DE POLLO CON SALSA BARBACOA

SORBETE DE COLA CON LIMA

ESCALOPE DE TERNERA A LA MILANESA CON QUESO ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS

NATILLAS CUBIERTAS DE PETA-ZETA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

- MENÚ "ALADÍN"-

ENTREMESES IBÉRICOS

SORBETE DE FRESA

CHULETITAS DE LECHAL CON PATATAS FRITAS

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LACASITOS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

- MENÚ "TOY STORY"-

PASTA CON TOMATE

SORBETE DE FRESA

HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

TARTA TRES CHOCOLATES CON HELADO DE CHICLE DE FRESA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

- MENÚ PEQUE COCKTAIL -

HOT-DOG

NACHOS CON QUESO

SÁNDWICHES ROLL

MINI HAMBURGUESAS

NUGGETS

MINI BOCATINES DE CHORIZO Y TORTILLA

PALOMITAS, GUSANITOS, CHIPS

BROCHETA DE FRUTAS

POSTRE (A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

*Para elegir el peque cocktail todos los niños deberán ir sentados en una mesa redonda, los platos se colocarán a centro de mesa.

Precio menú infantil: **37,70€ IVA** Incluido por niño.

-MEDIO MENÚ INFANTIL-

PRINCIPAL (UN PLATO A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)

POSTRE (A ELEGIR DEL MENÚ INFANTIL)

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

Precio medio menú infantil: **28,50€ IVA** Incluido por niño.

❧ NUESTROS MENÚS INCLUYEN ❧

- ⊙ *CENTROS DE MESA*
- ⊙ *IMPRESIÓN PERSONALIZADA DE MINUTAS*
- ⊙ *PROTOCOLO DE INVITADOS*

❧ ESPECIAL COMUNIONES ❧

- TARTA PERSONALIZADA PARA EL CORTE
- BOLSA DE CHUCHES PARA CADA NIÑO
- ANIMACIÓN (CONSULTAR CONDICIONES)

❧ SERVICIOS COMPLEMENTARIOS ❧

- BARRA LIBRE (MÍNIMO DOS HORAS) 17,90€
 - HORA EXTRA..... 8,90€
- TICKETS:
 - TICKETS DE COPAS 7,50€
 - TICKETS DE REFRESCOS 3,10€

*Se debe cerrar por adelantado el número exacto de tickets.

*Un ticket de copa por persona adulta que acude al evento da derecho a permanecer una hora más en el salón desde que finaliza el banquete; dos tickets de copa por persona adulta que acude al evento da derecho a permanecer dos horas más en el salón desde que finaliza el banquete, y así sucesivamente.

❧ MÚSICA ❧

- DISCOTECA CON DJ (MÍNIMO DOS HORAS)..... 520€
- MÚSICA EN EL SALÓN (ALTAVOCES DEL PROPIO SALÓN) SIN CARGO

*La contratación del servicio de discoteca va unida al servicio de barra libre.

❧ CONDICIONES DE CONTRATACIÓN ❧

El precio mínimo del menú debe ser de 57,50€ IVA Incluido, pudiendo confeccionar el menú con los platos que deseen. Todos los precios expuestos tienen el IVA Incluido.

Al formalizar la reserva del salón, se realizará un depósito que variará en función del número de invitados (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación).

Quince días antes de la celebración del evento hay que abonar el **50%** del total (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación) y el resto se abonará en recepción al finalizar el evento.

Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a ocho días antes del día del evento, este número podrá variar hasta **72** horas antes de la celebración del evento.

El menú adulto será el mismo para todos los adultos que asisten al evento y el menú infantil será igual para todos lo que tomen este menú, exceptuando alergias y/o intolerancias.

Se podrá disfrutar de un salón privado siendo mínimo **25** adultos.

Las contrataciones para **2020** tendrán un incremento del IPC anual.

❖ A continuación os proponemos unos ejemplos de menú confeccionados:

❖ MENÚ A ❖

ENTRANTES A COMPARTIR

BOCADITOS DE MORCILLA CON CROQUETAS DE JABUGO

DESGUSTACIÓN DE CHUPITOS: GAZPACHO DE FRESA, GAZPACHO ANDALUZ Y GAZPACHO DE MELÓN

RISOTTO CREMOSO DE BOLETUS Y PARMESANO

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

PIERNA Y PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO AL TOMILLO Y ROMERO CON PATATAS A LO POBRE

TARTA COSTRADA DE ALCALÁ CON HELADO DE CHOCOLATE

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: **57,75€ IVA 10% INCLUIDO**

fl MENÚ *B fl*

ENTRANTES A COMPARTIR

BOCADITOS DE MERLUZA A LA ROMANA

CROQUETAS DE CABRALES Y MIEL

APFELSTRUDEL DE FOIE AL PACHARÁN

SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN CON TÍA MARÍA

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE TRUFA Y FOIE Y PATATA CONFITADA AL

AROMA DE JABUGO Y TOMATE ASADO

TARTA RED VELVET CON HELADO DE BROWNIE

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: 58,15€ IVA 10% INCLUIDO

fl MENÚ *C fl*

ENTRANTES A COMPARTIR

SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO

TIMBAL DE PATATA, HUEVO, FOIE Y SALSA DE QUESO RONCAL

PAÑUELOS DE SALMÓN AHUMADO CON GAMBAS Y VERDURITAS

CROQUETAS DE BOLETUS

SORBETE DE MOJITO DE RON AÑEJO

MERLUZA HOJALDRADA A LA MOSTAZA ANTIGUA

TARTA SACHER DE ALBARICOQUE CON HELADO DE LECHE MERENGADA

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: 59,35€ IVA 10% INCLUIDO

ff MENÚ *D* *ff*

ENTRANTE A COMPARTIR

MOUSSE DE FOIE CON CROCANTE DE MANZANA Y COULIS DE FRAMBUESA

LOMOS DE DORADA AL HORNO CON VELOUTÉ DE HINOJO Y RATATOUILLE DE SETAS

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA

SOLOMILLO IBÉRICO CON ROSTÍ DE PATATA Y CEBOLLITA FRANCESA

TARTA SAN MARCOS CON HELADO DE CAFÉ IRLANDÉS

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: 68,15€ IVA 10% INCLUIDO

ff MENÚ *E* *ff*

ENTRANTES A COMPARTIR

SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO

PAÑUELOS DE SALMÓN AHUMADO CON GAMBAS Y VERDURITAS

SALMOREJO CON QUESO BRIE Y PIPAS

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

*PALETILLA ENTERA DE CORDERO LECHAL ASADA AL TOMILLO Y ROMERO CON PATATAS A LO
POBRE*

BROWNIE CON CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE VAINILLA

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: 68,30€ IVA 10% INCLUIDO

ff MENÚ *F* *ff*

ENTRANTES A COMPARTIR

ENSALADA DE ESCAROLA Y GUACAMOLE CON TAQUITOS DE SALMÓN
MOUSSE DE FOIE CON CROCANTE DE MANZANA Y COULIS DE FRAMBUESA

BACALAO A LA BRASA CON PARMENTIER DE BRÓCOLI Y SALSA DE PIQUILLO

SORBETE DE MOJITO DE RON AÑEJO

CARRILLERA DE TERNERA AL VINO DULCE CON ROSTÍ DE PATATA Y MEDALLÓN DE MANZANA
CONFITADA AL OPORTO

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE MENTA

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: 71,40€ IVA 10% INCLUIDO

ff MENÚ *G* *ff*

ENTRANTES A COMPARTIR

ALCACHOFAS CONFITADAS CON GAMBAS AL PIL PIL
SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO
TIMBAL DE PATATA, HUEVO, FOIE Y SALSA DE QUESO RONCAL

LANGOSTINOS COCIDOS DOS SALSAS

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE TRUFA Y FOIE Y PATATA CONFITADA AL
AROMA DE JABUGO Y TOMATE ASADO

MOUSSE DE COCO Y MANGO CON TATÍN DE PIÑA Y LIMA

BODEGA COMPLETA

PRECIO POR PERSONA: 73,00€ IVA 10% INCLUIDO

-ALÉRGENOS-

“EL PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO, ESTÁ PREPARADO PARA OFRECERLE LA INFORMACIÓN NECESARIA SOBRE LOS ALÉRGENOS EXISTENTES INTENCIONADAMENTE EN LOS PLATOS QUE SE OFRECEN EN EL HOTEL.

EN TODO CASO, SE ADVIERTE AL SR. CLIENTE, QUE EL HOTEL NO SE HACE RESPONSABLE DE LA PRESENCIA NO INTENCIONADA DE ALÉRGENOS, NO PUDIENDO GARANTIZAR SU INESISTENCIA”.