

# EVENTOS 2024/25

(COMUNIONES, BAUTIZOS, PUESTAS DE LARGO)



\*Click en el logo para ver fotos de los eventos

\*\*Precios sin el 10% IVA (Consultar)

\*\*\*Consulta más sobre nosotros en:



(click en los logos para acceder)



# MENÚS CLÁSICOS



# RECEPCIÓN

## APERITIVOS FRIOS

*Vasitos salmorejo con Jamón y Huevo Duro*  
*Pan Rústico Anchodinas en Aceite de Oliva*  
*Pan Rústico Melva con Pimiento Rojo*  
*Cucharitas de Pipirrana*  
*Queso Viejo en cuadraditos*  
*Panecillo de Salmón sobre Queso Fresco*  
*Pincho de Tortilla con y sin cebolla*  
*Panecillo de Gambas con Salsa Ali-oli*  
*Mini Tosta de Huevas con Mahonesa*  
*Pan con Salmorejo y Jamón*  
*Cazuelita de Papa Aliña*  
*Cazuelita de ensaladilla*  
*Jamón al Pase (canje por jamón en mesa)*

## APERITIVOS CALIENTES

*Mini San Jacobo*  
*Tortillitas de Camarones*  
*Mini Croquetas*  
*Twister de Langostinos (+1€)*  
*Capirotos de langostinos con Salsa Mostaza (+1€)*  
*Cazuelita de Paella (+1€)*  
*Cazuelitas de Carrillá (1,5€)*  
*Berenjenas rebozadas con coraza de Queso*  
*Mini Hamburguesas*  
*Berenjenas rebozadas con Salmorejo y Jamón*  
*Dados de Merluza Frita*  
*Mini Flamenquín*  
*Tacos de Chocos – Bolitas de Bacalao*  
*Saquitos Variados (Verduras + Queso Cabra / Marisco)*

## BODEGA

*Manzanilla de Soleá - Rioja D.O. Crianza –*  
*Ribera del Duero - Vino Blanco Amatista*

## BEBIDAS

*Cerveza (con y sin alcohol)*  
*Refrescos variados*  
*Agua Mineral*  
*Zumos*

# MENÚ SUEÑA

## RECEPCIÓN

*Surtido de 8 aperitivos fríos y calientes*

## PLATO A ELEGIR AL CENTRO (mesas para más de 10 comensales)

*Tres Platos de Ensaladilla  
Tres Platos de Papas Aliñadas  
Tres Platos de Cóctel de Mariscos*

## MARISCOS

(mesas para más de 10 comensales)

*Tres Platos de Gambas y Langostinos*

## PRIMER PLATO

*A elegir entre:*

*Revuelto de Espárragos o Champiñones + Gambas + Huevo y Jamón  
Revuelto Campero de Chorizo + Bacon + Pimiento + Patatas + Huevo y Jamón  
Paella de la Casa (verduras, marisco, carne, mixta, negro) o Risotto*

## SEGUNDO PLATO

*Medallón de Solomillo con salsa a elegir  
(Pedro Ximénez, Whisky, Roquefort, Pimienta)*

## POSTRE

*Surtido de Mini Pastelitos Gourmet*

**BUFFET CAFÉ (solo con Barra Libre)**

**Precio: 46€**

# MENÚ D&B

## RECEPCIÓN

*Surtido de 10 aperitivos fríos y calientes*

## PLATO A ELEGIR AL CENTRO

*(mesas para más de 10 comensales)*

*Tres platos de Jamón Ibérico*

*Tres platos de Friturilla de la Huerta*

*Tres Platos de Paté de Pato*

## MARISCOS

*(mesas para más de 10 comensales)*

*Tres Platos de Gambas y Langostinos*

## SORBETE DE LIMÓN

## PRIMER PLATO

*A elegir entre:*

*Revuelto de Espárragos o Champiñones + Gambas + Huevo y Jamón*

*Revuelto Campero de Chorizo + Bacon + Pimiento + Patatas + Huevo y Jamón*

*Paella de la Casa (verduras, marisco, carne, mixta, negro) o Risotto*

*Lomo de Merluza a la Marinera con Almejas y Gambas*

*Salmorejo Cordobés*

## SEGUNDO PLATO

*Medallón de Solomillo con salsa a elegir (Pedro X., Whisky, Roquefort, D&B)*

*Carrillada Ibérica en Salsa con guarnición de patatas a lo pobre y verduras*

## POSTRE

*Surtido de Mini Pastelitos Gourmet*

**BUFFET CAFÉ (solo con Barra Libre)**

**Precio: 49€**



# MENÚ D&B

## RECEPCIÓN

*Surtido de 10 aperitivos fríos y calientes*

## PLATO A ELEGIR AL CENTRO

*(mesas para más de 10 comensales)*

*Tres platos de Jamón Ibérico*

*Tres platos de Friturilla de la Huerta*

*Tres Platos de Paté de Pato*

## MARISCOS

*(mesas para más de 10 comensales)*

*Tres Platos de Gambas y Langostinos*

## SORBETE DE LIMÓN

## PRIMER PLATO

*A elegir entre:*

*Revuelto de Espárragos o Champiñones + Gambas + Huevo y Jamón*

*Revuelto Campero de Chorizo + Bacon + Pimiento + Patatas + Huevo y Jamón*

*Paella de la Casa (verduras, marisco, carne, mixta, negro) o Risotto*

*Lomo de Merluza a la Marinera con Almejas y Gambas*

*Salmorejo Cordobés*

## SEGUNDO PLATO

*Medallón de Solomillo con salsa a elegir (Pedro X., Whisky, Roquefort, D&B)*

*Carrillada Ibérica en Salsa con guarnición de patatas a lo pobre y verduras*

## POSTRE

*Surtido de Mini Pastelitos Gourmet*

**BARRA LIBRE 3 HORAS + BUFFET DE CAFÉS**

**Precio: 57€\***

Iva incluido

# MENÚ DELUXE

Recepción: 100 minutos

Convite: 50 minutos

## APERITIVOS AL PASE

(a elegir 7 de cada)

### APERITIVOS FRIOS

*(elegir aperitivos de nuestra carta)*

### APERITIVOS CALIENTES

*(elegir aperitivos de nuestra carta)*

### BUFFET DE CHACINA

(Jamón ibérico, salchichón ibérico y queso)

### PLATO PRINCIPAL EN MESA (A elegir uno)

*Solomillo con guarnición de patatas y verduras*

*(A elegir salsa: a la pimienta, roquefort, whisky)*

*Lomo de Merluza a la Marinera con Almejas y Gambas*

### POSTRE

*Surtido de Mini Pastelitos Gourmet*

### BODEGA

*Manzanilla Soleá- Rioja D.O. Crianza- Ribera del Duero- Vino Blanco Amatista*

### BEBIDAS

*Cerveza cruzcampo (con y sin alcohol)-Refrescos variados-Agua Mineral-Zumos*

**Precio: 45€**

# MENÚ LOVE

Recepción: 80 minutos

Convite: 70 minutos

## APERITIVOS AL PASE

### APERITIVOS FRIOS

*(elegir 5 aperitivos de nuestra carta)*

### APERITIVOS CALIENTES

*(elegir 5 aperitivos de nuestra carta)*

### ENTRANTE PRINCIPAL EN MESA (A elegir dos)

**-Para mesas de 10 comensales o superior-**

Plato individual de chacina

3 Platos de Ensaladilla

3 Platos de Papas aliñas

3 Platos Paté de pato

### PLATO PRINCIPAL EN MESA (A elegir uno)

*Solomillo con guarnición de patatas y verduras a la pimienta, roquefort, whisky*

*(A elegir salsa)*

*Lomo de Merluza a la Marinera con Almejas y Gambas*

### POSTRE

*Surtido de Mini Pastelitos Gourmet*

### BODEGA

*Manzanilla de Sanlúcar- Rioja D.O. Crianza-Vino Lambrusco-Vino Blanco*

### BEBIDAS

*Cerveza cruzcampo (con y sin alcohol)-Refrescos variados-Agua Mineral-Zumos*

**Precio: 46€**

# MENÚ UTRERA

## ENTRANTES

*A elegir Un aliño entre:*

*Ensaladilla Rusa*

*Patatas Aliñadas*

*Cóctel de Mariscos*

*Picadillo de Melva*

*Foie de Pato*

## CHACINA INDIVIDUAL

*Jamón Ibérico - Queso Viejo*

## MARISCOS

**-Para mesas de 10 comensales o superior-**

*Tres Platos de Gambas y de Langostinos*

*(+3,5€)*

## PLATOS

*Revuelto de la Casa (al centro x 4 comensales)*

*Solomillo de Cerdo con salsa a elegir (individual)*

## POSTRE

*Surtido de mini Pastelitos Gourmet (A Compartir)*

**BUFFET CAFÉ (solo con Barra Libre)**

**\*Precio: 35€**

# MENÚ SEVILLA

## ENTRANTES

*A elegir 2 entre:*

*Ensaladilla Rusa*

*Patatas Aliñadas*

*Cóctel de Mariscos*

*Picadillo de Melva*

*Foie de Pato*

*Friturilla de Campo*

## CHACINA INDIVIDUAL

*Jamón Ibérico - Queso Viejo*

*Chorizo Ibérico - Salchichón Ibérico*

## PLATOS

*Chocos Fritos (al centro)*

*y*

*Paella mixta, marisco o carne(individual)*

*o*

*Solomillo de Cerdo con salsa a elegir (individual)*

*o*

*Merluza Marinera (Individual)*

## MARISCOS

**-Para mesas de 10 comensales o superior-**

*Tres Platos de Gambas y de Langostinos*

## POSTRE

*Surtido de mini Pastelitos Gourmet (A Compartir)*

**BUFFET CAFÉ (solo con Barra Libre)**

**\*Precio: 40€**

## **MENÚ NIÑOS**

### **CHACINA INDIVIDUAL**

*Jamón Ibérico y Queso Viejo*

### **AL CENTRO**

*Croquetas Caseras*

*Nuggets de Pollo*

### **PLATO INDIVIDUAL**

*Pechuga de Pollo a la Plancha o Empanada*

### **POSTRE**

*Helado*

**Precio: 22**

## CONDICIONES Y OTRAS OPCIONES

### BEBIDAS BARRA LIBRE

- Whisky: White Label, JB, Ballatines
- Ron: Barceló, Legendario, Brugal
- Ginebras: Beefeater, Rives, Puerto de Indias
- Licores: Manzana, Mora.

50€ Botella (Mínimo 6 botellas) = 12 refrescos + hielo → Duración 2 horas

Camarero: 10€/h

### SERVICIOS EXTRAS

- Servicio extra barra libre (3horas).....  
: \* 8,00€ adultos. 4,00€ Niñ@s
- Café..... \* 1,00€
- Sorbete..... \* 1,20€
- Botella Champán (por mesa) ..... \* 2,00€
- Cortador de Jamón en recepción, incluyendo un jamón .....450,00€
- Venenciador en recepción .....200,00€
- Recena de Pastelitos y Montaditos en Barra Libre ..... \* 3,50€
- Coctel de Marisco en Piña ..... \* 1,50€
- Tres platos de Gambas o Jamón por mesa ..... \* 3,50€
- Cigalas y Patas Rusas..... S/M.
- Carro de Golosinas más Golosinas variadas .....150,00€
- Buffet de Quesos (5 variedades) .....350,00€
- Buffet de Quesos (10 variedades) .....350,00€
- Castillo Hinchable (sin monitor)..... 180,00€
- Mini Feria .....400,00€
- Silla de Palillería .....\*3,00€
- Plato Hondo.....\*1,00€

\* *Por comensal.*

**TODOS LOS MENÚ VAN CON MANTELERÍA INCLUIDA.**

*Nota importante: Precio para más de 60 personas adultas.*

*De 58 hasta 55 adultos: +3€ comensal*

*De 54 hasta 50 adultos: +4€ comensal*

*Menos de 50 adultos: Consultar precios.*

\**Menú D&B Oferta, Sevilla y Utrera: Mínimo 85 comensales adultos*

# EVENTOS 2024/25

(COMUNIONES, BAUTIZOS, PUESTAS DE LARGO)



\*Click en el logo para ver fotos de los eventos

\*\*Precios sin el 10% IVA (Consultar)

\*\*\*Duración del Cóctel : 120 minutos (2h)

\*\*\*\*Consulta más sobre nosotros en:





# MENÚ CÓCTEL



# Menú Cóctel

## APERITIVOS AL PASE

(a elegir 8 aperitivos)

### APERITIVOS FRIOS

*Vasitos salmorejo con Jamón y Huevo Duro*  
*Pan Rústico Anchodinas en Aceite de Oliva*  
*Pan Rústico Melva con Pimiento Rojo*  
*Cucharitas de Pipirrana*  
*Queso Viejo en cuadraditos*  
*Panecillo de Salmón sobre Queso Fresco*  
*Pincho de Tortilla con y sin cebolla*  
*Panecillo de Gambas con Salsa Ali-oli*  
*Huevas con Mahonesa - Pan con Salmorejo y Jamón*  
*Cazuelita de Papa Aliña - Cazuelita de ensaladilla*  
*Jamón al Pase (+1'5€)*

### APERITIVOS CALIENTES

*Mini San Jacobo - Mini Croquetas*  
*Tortillitas de Camarones*  
*Twister de Langostinos con bacon (+1€)*  
*Capirotes de Langostinos con Salsa Mostaza (+1€)*  
*Berenjenas rebozadas con crema de Queso*  
*Mini Hamburguesas*  
*Berenjenas rebozadas con Salmorejo y Jamón*  
*Dados de Merluza Frita*  
*Mini Flamenquín - Saquitos Variados*  
*Tacos de Chocos - Bolitas de Bacalao*  
*Mini Pinchos de Pollo (+1€)*

### CAZUELITAS

*Cazuelitas de Paella (verduras, marisco, carne, mixta, negro, risotto)*  
*Cazuelitas de Carrillada Ibérica.*

### DULCES AL PASE

*Surtido de dulces y frutos secos*

### BODEGA

*Manzanilla Soleá- Rioja D.O. Crianza- Ribera del Duero- Vino Blanco Amatista*

### BEBIDAS

*Cerveza cruzcampo (con y sin alcohol)-Refrescos variados-Agua Mineral-Zumos*

**Precio: 45€**

# Menú D&B

(A elegir 10 aperitivos)

## APERITIVOS FRIOS

*Vasitos salmorejo con Jamón y Huevo Duro*  
*Pan Rústico Anchodinas en Aceite de Oliva*  
*Pan Rústico Melva con Pimiento Rojo*  
*Cucharitas de Pipirrana*  
*Queso Viejo en cuadraditos*  
*Panecillo de Salmón sobre Queso Fresco*  
*Pincho de Tortilla con y sin cebolla*  
*Panecillo de Gambas con Salsa Ali-oli*  
*Huevas con Mahonesa - Pan con Salmorejo y Jamón*  
*Cazuelita de Papa Aliña - Cazuelita de ensaladilla*  
*Jamón al Pase (+1'5€)*

## APERITIVOS CALIENTES

*Mini San Jacobo - Mini Croquetas*  
*Tortillitas de Camarones – Bolitas de Bacalao*  
*Twister de Langostinos con bacon (+1€)*  
*Capirotos de Langostinos con Salsa Mostaza (+1€)*  
*Berenjenas rebozadas con crema de Queso*  
*Mini Hamburguesas*  
*Berenjenas rebozadas con Salmorejo y Jamón*  
*Dados de Merluza Frita - Tacos de Chocos*  
*Mini Flamenquín - Saquitos Variados*  
*Mini Pinchos de Pollo (+1€)*

## BUFFET DE BARBACOA

*Brochetas surtidas + chistorras + tiras de lagartito + pechuga de pollo*

## BUFFET DE SNACK

*Aceitunas violadas + alcaparras + chicharrones + patatas chip*

## POSTRE

*Pase de surtido de dulces*

## BODEGA

*Manzanilla Soleá- Rioja D.O. Crianza- Ribera del Duero- Vino Blanco Amatista*

## BEBIDAS

*Cerveza cruzcampo (con y sin alcohol)-Refrescos variados-Agua Mineral-Zumos*

**Precio: 45€**

# Menú DIBLÚ

## **APERITIVOS FRIOS**

*Cazuelita de Ensaladilla*  
*Pincho de Tortilla*  
*Cazuelitas de Cóctel de Marisco*  
*Cazuelitas de Papas Aliñá*

## **BUFFET DE CHACINA VARIADA**

*Jamón + Queso ibérico + Salchichón Ibérico + Chorizo Ibérico*

## **FRITOS VARIADADOS AL PASE**

*Dados de Merluza Frita*  
*Saquitos Variados (Marisco y Verduras con queso)*  
*Tacos de Choco*  
*Adobo*  
*Mini Croquetas de Jamón*  
*Mini Flamenquines*

## **APERITIVOS CALIENTES**

*Mini Hamburguesas*  
*Montaditos de lomo*  
*Montaditos de pechuga de pollo*  
*Cazuelitas de Paella (verduras, marisco, carne, mixta, negro) o Risotto*  
*Cazuelitas de Carrillada Ibérica.*

## **BUFFET DE SNACK**

*Aceitunas violadas + alcaparras + chicharrones + patatas chip*

## **BUFFET DE GAMBAS Y LAGONSTINOS**

### **BODEGA**

*Manzanilla Soleá- Rioja D.O. Crianza- Ribera del Duero- Vino Blanco Amatista*

### **BEBIDAS**

*Cerveza (con y sin alcohol)-Refrescos variados-Agua Mineral-Zumos*

**Precio: 46€**



**MENÚ DIBLÚ**  
**MENÚ D&B**  
**MENÚ CÓCTEL**

**Con 3 horas de Barra Libre**  
**+**  
**Recena de montaditos varios**

**55€**

\* Iva incluido



## Menú Deluxe

### BODEGA

Cerveza cruzcampo, sin alcohol, refrescos, manzanilla de Sanlúcar,  
Vino Blanco afrutado, Vino Blanco Verdejo, Rioja y agua mineral

### SNACK

Mesa buffet de frutos secos, aceitunas,  
patatas chip, chicharrones, altramuces

### BUFFET DE TORTILLAS

-Patatas, -Cebolla, -Cebolla y Pimiento,  
- Ajo y Perejil, -Campera.

### PESCAITO FRITO

Al Pase: Adobo, merluza, chocos, bacalao

### BUFFET DE QUESOS

-Oveja aceite, -Romero, -Pimentón, - Payoyo,  
-Oveja Viejo, -Rulo Cabra, -Queso Buche

### BUFFET DE CHACINA

Jamón Ibérico  
Caña de Lomo Ibérica

### APERITIVOS AL PASE

Selección de 5 aperitivos a elegir de la carta

### PAELLAS

-Paella de Marisco y verduras  
o  
-Paella de carne y verduras

### BARRA LIBRE

2 horas de barra libre  
(Ron, Whisky, Ginebra, Licores, Vodka)

### RECENA

Surtido de montaditos variados

**\*Precio: 55€**  
Iva incluido



## Menú Deluxe 2

### BODEGA

Cerveza cruzcampo, sin alcohol, refrescos, manzanilla de Sanlúcar,  
Vino Blanco afrutado, Vino Blanco Verdejo, Rioja y agua mineral

### SNACK

Mesa buffet de frutos secos, aceitunas,  
patatas chip, chicharrones, altamuces

### BUFFET DE BARBACOA

Tiras de presa  
Tiras de Churrasco de pollo  
Chorizo  
Chistorras Blancas

### PESCAITO FRITO

Al Pase: Adobo, merluza, chocos, bacalao

### BUFFET DE QUESOS

-Oveja aceite, -Romero, -Pimentón, - Payoyo,  
-Oveja Viejo, -Rulo Cabra, -Queso Buche

### BUFFET DE CHACINA

Jamón Ibérico  
Caña de Lomo Ibérica

### APERITIVOS AL PASE

Selección de 5 aperitivos a elegir de la carta

### PAELLAS

-Paella de Marisco y verduras  
o  
-Paella de carne y verduras

### BARRA LIBRE

2 horas de barra libre  
(Ron, Whisky, Ginebra, Licores, Vodka)

### BUFFET DE DULCES

Surtido de dulces varios

### RECENA

Surtido de montaditos variados

**\*Precio: 58€**

Iva incluido

# Menú Utrera

## APERITIVOS FRIOS

*Cazuelita de Ensaladilla*  
*Pincho de Tortilla con Salmorejo*  
*Pan con Salmorejo y Jamón*  
*Cazuelitas de Cóctel de Marisco*

## APERITIVOS CALIENTES

*Mini Hamburguesas*  
*Dados de Merluza Frita*  
*Saquitos Variados*  
*Tacos de Chocos*  
*Adobitos Sevillano*  
*Montaditos de lomo*  
*Montaditos de pechuga de pollo*

## BUFFET DE SNACK

*Aceitunas violadas + alcaparras + chicharrones + patatas chip*

## BODEGA

*Manzanilla de Sanlúcar- Rioja D.O. Crianza-Vino Lambrusco-Vino Blanco*

## BEBIDAS

*Cerveza (con y sin alcohol)-Refrescos variados-Agua Mineral-Zumos*

**\*Precio: 35€**

## CONDICIONES Y OTRAS OPCIONES

### BEBIDAS BARRA LIBRE

- Whisky: White Label, JB, Ballatines
- Ron: Barceló, Legendario, Brugal
- Ginebras: Beefeater, Rives, Puerto de Indias
- Licores: Manzana, Mora.

50€ Botella (Mínimo 6 botellas) = 12 refrescos + hielo → Duración 2 horas

Camarero: 10€/h

### SERVICIOS EXTRAS

- Servicio extra barra libre (3horas).....
- : \* 8,00€ adultos. 4,00€ Niñ@s
- Café..... \* 1,00€
- Sorbete..... \* 1,20€
- Botella Champán (por mesa)..... \* 2,00€
- Cortador de Jamón en recepción, incluyendo un jamón.....450,00€
- Venenciador en recepción .....200,00€
- Recena de Pastelitos y Montaditos en Barra Libre ..... \* 3,50€
- Coctel de Marisco en Piña ..... \* 1,50€
- Tres platos de Gambas o Jamón por mesa ..... \* 3,50€
- Cigalas y Patas Rusas..... S/M.
- Carro de Golosinas más Golosinas variadas .....150,00€
- Buffet de Quesos (5 variedades) .....350,00€
- Buffet de Quesos (10 variedades) .....450,00€
- Castillo Hinchable (sin monitor)..... 180,00€
- Mini Feria ..... 400,00€
- Silla de Palillería .....\*3,00€
- Plato Hondo..... \*1,00€

\* *Por comensal.*

**TODOS LOS MENÚ VAN CON MENAJE Y MANTELERÍA INCLUIDA.**

***Nota importante: Precio para más de 60 personas adultas.***

***De 58 hasta 55 adultos: +3€ comensal***

***De 54 hasta 50 adultos: +4€ comensal***

***Menos de 50 adultos: Consultar precios.***

**\*Menús Ofertas y Utrera: Mínimo 85 comensales adultos**