



Grupo  
Ondarreta  
restauración

## Menús Celebraciones 2.015



### El Pabellón de Ondarreta

#### MENÚ Nº 1

##### Cóctel-Aperitivo

Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón ahumado con Mostaza y Miel  
Brick de Morcilla con Puré de Manzana  
Crepes de Gulas

\*\*\*

Hojaldre de Puerros, Setas y Foie con Manzana Caramelizada

\*\*\*

Carrillada de Ternera con Puré de Hongos y Verduritas

\*\*\*

Postre  
Café y Licores

#### MENÚ Nº 2

##### Cóctel-Aperitivo

Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón ahumado con Mostaza y Miel  
Brick de Morcilla con Puré de Manzana  
Crepes de Gulas

\*\*\*

Milhojas de Calabacín y Berenjena con Foie Caramelizado

\*\*\*

Solomillo de Cerdo Ibérico Hojaldrado con Dátiles y Frutos Secos

\*\*\*

Postre  
Café y Licores

GRUPO ONDARRETA

Avenida de Burgos 89 (Parque Empresarial Adequa), 28050 - Madrid  
Tel. 914 160 619 - Fax 915 190 497, [info@ondarreta.es](mailto:info@ondarreta.es)



## **MENÚ N° 3**

### **Cóctel-Aperitivo**

**Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón ahumado con Mostaza y Miel  
Brick de Morcilla con Puré de Manzana  
Crepes de Gulas**

\*\*\*

**Milhojas de Salmón y Foie con Manzana Caramelizada**

\*\*\*

**Tartufo de Rabo de Toro con Arroz Basmati y reducción de Pedro Ximénez**

\*\*\*

**Postre  
Café y Licores**

## **MENÚ N° 4**

### **Cóctel-Aperitivo**

**Jamón Ibérico con Picos  
Bandeja variada de Quesos con Nueces  
Taco de Salmón ahumado con Mostaza y Miel  
Brick de Morcilla con Puré de Manzana  
Crepes de Gulas**

\*\*\*

**Lubina al Horno con Verduritas**

\*\*\*

**Solomillo a la parrilla con manojito de Espárragos albardados en Bacon**

\*\*\*

**Postre  
Café y Licores**

**GRUPO ONDARRETA**

**Avenida de Burgos 89 (Parque Empresarial Adequa), 28050 - Madrid  
Tel. 914 160 619 - Fax 915 190 497, [info@ondarreta.es](mailto:info@ondarreta.es)**



## **MENÚ Nº 5**

### **Cóctel-Aperitivo**

**Jamón Ibérico con Picos**  
**Bandeja variada de Quesos con Nueces**  
**Taco de Salmón ahumado con Mostaza y Miel**  
**Brick de Morcilla con Puré de Manzana**  
**Crepes de Gulas**

\*\*\*

**Ensalada de Queso de Cabra con Jamón de Pato, Frutas del Bosque y Vinagreta de Mostaza**

\*\*\*

**Milhojas de Cordero Lechal confitado con Patatas Fondant**

\*\*\*

**Postre**  
**Café y Licores**

### **Vinos incluidos en los menús**

**Vino blanco de Rueda "Viña Mocén"**  
**Vino tinto crianza de Rioja**  
**Cava de la Casa Brut Nature**

### **Postres a elegir**

Macedonia de Frutas del Bosque  
Copa de Helado  
Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla  
Tarta de Chocoqueso  
Tarta de Limón  
Crema de Yogourt

### **Otros Postres +1,50 € por persona**

Milhojas de Hojaldre rellenas de Crema y Nata con Frambuesas  
Tarta de Selva Negra  
Tarta Sacher  
Tartita de Queso y mermelada de Tomate  
Mousse de Dos chocolates con rejilla de Chocolate negro  
Espiral de Mousse de Frutos Rojos  
Postre Variado (base de Chocolate blanco con semiesfera de Chocolate blanco, núcleo de Frambuesa, vela de Chocolate Negro con gelatina de Frambuesa y Biscuit)



Grupo  
Ondarreta  
restauración

## MENÚ INFANTIL

Canutillos de Jamón y Queso

\*\*\*\*\*

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

\*\*\*\*\*

Postre: Tarta de Selva Negra

\*\*\*\*\*

Refrescos, Agua Mineral

## PRECIOS DE LOS MENÚS

Menú Infantil.....	25,00 €
Menú Nº 1.....	45,00 €
Menú Nº 2.....	45,00 €
Menú Nº 3.....	47,00 €
Menú Nº 4.....	50,00 €
Menú Nº 5.....	50,00 €

10 % IVA Incluido

## CÓCTEL OPCIONAL

Cucharita de Habitas con Foie – 2,50 € / Pax

GRUPO ONDARRETA

Avenida de Burgos 89 (Parque Empresarial Adequa), 28050 - Madrid  
Tel. 914 160 619 - Fax 915 190 497, [info@ondarreta.es](mailto:info@ondarreta.es)



## **AÑADE A TU COCTEL NUESTRAS NUEVAS MESAS GASTRONOMICAS**

### **MESA DE IBERICOS**

Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: 6,00€/ por persona

### **MESA DE QUESOS**

Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmental y dos quesos cremosos para untar. Servido con Panes y Picos : 3,50€ /por persona

### **MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ**

3,00€/por persona

### **MESA DE TARTAR**

Incluye dos variedades de Tartar, Steak Tartar y Tartar de Atún: 6,50€/por persona

### **MESA DE LATITAS DE ENSALADAS**

Se sirven dos tipos de ensaladas Ensalada César con Pollo y Croutons, Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra y salsa de Vinagreta de Frambuesa, y Ensalada de Marisco: 3,00 €/por persona

### **MESA DE SUSHI**

Se sirven 3 piezas de Sushi por persona( Makis, Rolls y Niguri): 7,80€/por persona

Añadiendo Sashimi: 11,00€/por persona

Servido el sushi hecho al momento por un Sushiman. Showcooking



### **MESA DE POSTRES**

Se sirven tres variedades de postres, Brochetas de Frutas Naturales, Mini-Coulant de Chocolate y Vasitos de Crema de Yoghurt de Limón y Crema de Café. 5.50€/por persona

Se pueden añadir más postres a la mesa de Postres:

Tarta de Choco Queso. 1€/por persona

Tarta de Limón. 1€/por persona

Pastelitos Variados: 1.65€/por persona

Vasito de Frambuesa con Chocolate Blanco y Topping de Frambuesa y  
: Vasito Duo Mousse de Chocolate Negro y Praliné con Corazón de  
Avellana: 3€/por persona

### **Los precios incluyen**

- **Cóctel aperitivo en todos los menús.**
- **Camareros, Camareras y todo el personal que sea necesario para la realización del evento.**
- **Menaje (mantelerías, cristalería, cubertería, vajilla....).**
- **Decoración floral de las mesas.**

### **No se incluye en los precios**

- **Opcionales cambios de mantelerías, cuberterías.**
- **Barra libre durante 2 horas 15 € por persona**
- **Barra libre durante 3 horas 17 € por persona**
- **Barra libre durante 3 horas con Recena 20 € por persona**
- **Cada hora más 1.000,- €**
- **Discoteca móvil durante 3 horas 700,- €**
- **IVA no incluido en Barra Libre y Discoteca**



### Condiciones de contratación

- Al realizar la reserva se abonará en concepto de señal 300 €
- Esta cantidad se deducirá de la factura total y no será reembolsada al cliente en caso de anulación.
- Forma de Pago: La duración del servicio será de 3 horas, no pudiendo finalizar el mismo después de las 18 h. El pago se realizará mediante talón conformado o en metálico (máximo 2500€), el mismo día de la celebración.
- Los precios de los menús tienen vigencia hasta septiembre del año 2.015 e incluyen IVA.

**EL NÚMERO DE INVITADOS SE CONFIRMARÁ UNA SEMANA ANTES DEL EVENTO, SIENDO ÉSTE EL MÍNIMO QUE SE FACTURE**