

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS COMUNIONES 2019
RESTAURANTE EL GALLINERO

Incluimos un Castillo Híncable con monitor durante 2 horas
(en horario de comida y según fechas)



Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba
Tlf. 91 840 66 58

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 1

ENTRANTE INDIVIDUAL

Cazuelita Individual de salmorejo con jamón ibérico.

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Croquetas de champiñón y bacon

Ensalada templada de queso de cabra a la plancha con mezclas de lechugas, nueces y vinagreta de miel - mostaza

Pimientos de piquillo rellenos de gambas al ajillo

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Lubina hojaldrada con pisto manchego

o

Entrecote de ternera con pimientos de piquillo confitados y patatas

POSTRE

Milhojas de vainilla

BEBIDAS

Vino blanco verdejo, vino tinto Crianza D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos,

agua y espumoso dulce

Café o infusión

57,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 2

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Ensaladilla de langostinos y trufa

Lingote de Foie- gras con Granny Smith y puré de manzana

Croquetas caseras de carabíneros

Espárragos trigueros gruesos a la plancha con tomatitos cherry
y virutas de jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Paletilla de lechal asado

o

Tronco de Rape con almejas, quisquillas y salsa de cava y bourbon

POSTRE

Texturas de Chocolate

BEBIDAS

Vino blanco Verdejo, vino tinto Crianza D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos,

agua y espumoso dulce

Café o infusión

60,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 3

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Ensalada templada de pato con brotes tiernos y chutney de manzana

Croquetas de sepia al ajillo

Jamón ibérico con tostas de pan tumaca

Pulpo a la brasa sobre Hummus de Garbanzo

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Merluza de pincho con bilbaína de navajas sobre láminas de patata

o

Solomillo de cebón a la brasa con pimiento confitado y crujiente de patata

POSTRE

Aroma de Sevilla (chocolate y naranja)

BEBIDAS

Vino blanco Verdejo, vino tinto Crianza D.O.C. Rioja, cerveza, refrescos,
espumoso dulce y agua.

Café o infusión

66,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 1

PARA EMPEZAR:

Macarrones con chorizo, tomate y queso

DE SEGUNDO:

Escalope de pollo con patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate.

BEBIDAS:

Agua y refrescos

29.45€

Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 2

ENTREMESAS FRÍOS y CALIENTES

Paletilla ibérica, queso, calamares y croquetas caseras

DE SEGUNDO:

Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate

BEBIDAS:

Agua y refrescos

33.45€

Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 3

ENTREMESSES FRÍOS y CALIENTES

Rueda de ibéricos

DE SEGUNDO:

Chuletitas de cordero lechal fritas con patatas

POSTRE:

Mousse de chocolate sobre brownie

BEBIDAS:

Agua y refrescos

39.45€

Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PERSONALIZA TU MENÚ

AÑADE UN COCKTAIL PREVIO A LA COMIDA EN LOS JARDINES

(30 minutos de duración y siempre según climatología)

Tabla de Quesos

Palitos de Foie-Gras y avellanas

Sopa de sandía y aceituna negra

Croquetitas de jamón

Crujiente de langostino

Chupito de sopa fría de tomate con Campari y fresas

Pescaito con Mojo Canario

Vino blanco D.O. Rueda, Vino Tino D.O. Rioja, Cerveza, Refrescos y Agua

* (El cocktail es orientativo, siendo susceptible a cambios en función de mercado y temporada)

Precio por persona: 16,00€ IVA Incluido

TE DECORAMOS UN CANDY BAR PERSONALIZADO:

3,00€ IVA Incluido / persona

PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto.

D.O. Ribera del Duero.

Alto de los Zorros (10 meses en barrica) 0,95 €

Ferratus AO (12 meses en barrica) 1,95 €

Finca Resalso de Emilio Moro (4 meses en barrica) 1,95 €

Alto de los Zorros Crianza 2,45 €

Ferratus (14 meses en barrica) 4,95 €

Tinto Pesquera Crianza 5,45 €

Matarromera Crianza 5,95 €

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

D.O.C Rioja

Martínez Lacuesta Crianza 1,95 €

Sierra Cantabria Crianza 2,45 €

Luis Cañas Crianza 2,95 €

La Vicalanda de Viña Pomal 4,95 €

Muga Crianza 5,45 €

Blancos

S-Naia Sauvignon Blanc (D.O. Rueda) 1,45 €

Pazo de Monterrey Godello (D.O. Monterrei) 2,25 €

Val de Nora (Rías Baixas) 2,45 €

Naia Verdejo (Rueda) 2,95 €

Enate 2.3.4. Chardonnay (Somontano) 3,45 €

Abad Dom Bueno fermentado en barrica (Bierzo) 3,75 €

Paco y Lola (Rías Baixas) 4,95 €

Otras Denominaciones

Priorato Ónix Clásico (Priorato) 1,95 €

Las Retamas del Regajal, 10 m. en barrica (D.O. Madrid) 2,25 €

Corral de Campanas (Toro) 2,45 €

Habla del Silencio 6 meses barrica (V.T. Extremadura) 3,25 €

Pétalos del Bierzo, 10 meses en barrica (Bierzo) 4,25 €

Cavas y Espumosos

Cava Codorniu 1551 0,95 €

Cava Juve & Camps Brut Nature Rva. De la Familia 4,95 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PUEDES INCORPORAR UN SORBETE ANTES DEL SEGUNDO

PLATO

2.95€/comensal adulto

Limón con cava

Manzana con ron añejo

Mandarina con vodka

Mango con eneldo y ginebra

ACOMPaña LA TARTA O EL POSTRE CON

UNA BOLA DE HELADO.

1.95€/comensal adulto

Chocolate

vainilla

Fresa

Leche Merengada

BARRA LIBRE POR PERSONA

Primeras marcas (ver en otros servicios)

18.00€ por comensal las dos primeras horas.

La 3ª hora se facturara a 5.60 € por comensal inicial.

Y la cuarta hora y sucesivas a 4.80 € por comensal inicial.

La barra libre se calculara para la totalidad de los invitados adultos

No tenemos límite de horario para la barra libre siempre y cuando haya un número mínimo de 50 invitados y no tengamos un evento posterior.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

BARRA LIBRE POR BOTELLAS

Ginebra: Beefeater, Bombay, Puerto de Indias, Larrios 70.00€/Bot.
Ron: Brugal, Cacique, Pampero, Barceló, Bacardi 70.00€/Bot.
Vodka: Eristoff, Absolut 70.00€/Bot.
Whisky: Ballantines, J.B., Johnny Walker, Catty Sack, White Label
70.00€/Bot.
Ginebra Citadelle, 90.00 €/Bot.
Johnny Walker Etiqueta Negra, 90.00 €/Bot.
Bombay Shafhire, 90.00€/Bot.
Moet Chandón Imperial, 80.00€/Bot.
Moet Chandón Rosé, 85.00€/Bot.

En el precio por botella, **están incluidos 12 refrescos**. En este caso el **servicio de las copas** correspondería a los invitados, estando preparadas las botellas, refrescos, hielo y vasos.

DISPONIBILIDAD DE SALONES

Comida de 13.00 a 18.00 horas.

Cena de 21.00 a 00.30 horas.

Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre

PARKING GRATUITO

COCINA PROPIA

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

OTROS CONCEPTOS

- Además de incluir el servicio de un **castillo hinchable** con monitor durante 2 horas, podemos facilitarles **animadores infantiles, payasos, magos** o cualquier otra actividad que puedan desear.
- La **composición de los menús no es cerrada**, podemos adaptarlas a sus necesidades o sugerencias.

- **Primeras marcas de barra libre**

Ginebra: Gordon's, Gordon's Pink; Tanqueray.

Ron: Cacique, Pampero, Capitán Morgan.

Vodka: Smirnoff

Whisky: J.B., Johnny Walker

Varios: Martini Blanco, Martini rojo, Anís, brandy, Baileys, etc.

- **Servicio de camareros/as uno por cada 18-20 personas (aprox.)**
 - **Protocolo para invitados.**
 - **Servicio emplatado en todos nuestros menús.**
 - **10% de I.V.A incluido en todos nuestros precios.**

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la formalización de la reserva será imprescindible
la entrega de un 20% en concepto de señal.

Dicho pago se considerará exclusivamente como señal a descontar del importe total del pago de dicha celebración, en caso de cancelación total de un evento la señal no se devuelve, en concepto de indemnización por los perjuicios ocasionados.

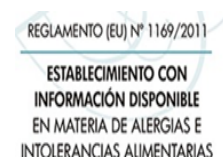
La liquidación se efectuará al finalizar el servicio en metálico, tarjeta de crédito ó cheque conformado y nominativo a Restauración Tradicional Villalba S.L.

Artículo 7 Ley 7/2012 solo se podrá efectuar el pago en efectivo de 2.499€

Diez días antes del evento se tendrá que confirmar el segundo plato elegido por cada comensal y el postre seleccionado para todos los invitados.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado cuatro días antes de la celebración.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones.



Collado Villalba, a 19 de Octubre 2018

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.