



Propuesta Menús Eventos 2019

En primer lugar, agradecerles su interés por celebrar su evento en el Hotel Abetos del Maestro Escuela, donde disponemos de un equipo de profesionales que otorgarán a su Celebración de un carácter totalmente distinto en un enclave único.

El Hotel Abetos del Maestro Escuela cuenta con amplios y originales espacios, así como salones para la celebración de Banquetes y actos sociales.

Estos menús los hemos construido de manera que sirvan de guión a su evento, están completamente abiertos a cambiar la composición, formato y precio de los mismos. Nos adaptamos a su presupuesto, filosofía y gusto.

Si tiene cualquier duda le atenderemos en el 957 767 063 o a través de nuestro correo electrónico comercialeventos@hotelabetos.com

Quedamos a su disposición.

-

CÓCTEL 1

Tabla de Ibéricos y Queso
Ensaladilla de salmón
Salmorejo tradicional con ibérico
Wraps de ahumados
Queso de cabra con cebolla caramelizada
Tartar de salmón
Pionono de foie
Tosta de changurro con langostino
Crujiente de Chistorra
Mini fajita de pollo
Bolita de pollo con mostaza
Berenjenas Fritas con Miel de Caña
Tortillita de camarones
Nuestras Croquetas De Puchero
Bolitas de flamenquín
Pollo Tikamasala

Plato en pie

El plato principal podrá elegir entre: Carrillada al vino Tinto, Arroz de Ibérico o Arroz Negro con Alioli.

Algo Dulce

Surtido de Mini Pastelería

Agua Mineral, Refrescos, Zumos, Cerveza con y sin alcohol, vino tinto y blanco.

Precio: 39,00 euros por Persona (IVA Incluido)

CÓCTEL 2

Surtido de Ibéricos Del Valle De los Pedroches
Tabla de Quesos
Cucharita de pulpo sobre puré de patata trufado
Tosta de salmorejo con bacalao
Pionono de foie
Tataki de Atún
Mazamorra con mermelada de higos y virutas de mojama
Salmorejo de remolacha
Piruleta de queso de cabra con confitura de tomate
Mini Fajita de pollo
Mini burrito de setas
Cartuchitos de Choco
Crujiente de langostino con pan japonés
Nuestras croquetas.
De puchero
De setas
Bolitas de pollo con mostaza
Crujiente de chistorra
Lazo de ternera Teriyaki
Brochetita ibérica

Plato en pie

El plato principal podrá elegir entre: , Carrillada al Vino Tinto, Arroz de Ibérico o Arroz Negro con Alioli.

Algo Dulce

Surtido de Mini Pastelería

Agua Mineral, Refrescos, Zumos, Cerveza con y sin alcohol, vino tinto y blanco.

Precio: 42,00euros por Persona (IVA Incluido)

MENÚ 1

Surtido de Ibéricos Del Valle De los Pedroches
Tabla de Quesos
Pionono de foie
Tosta de salmorejo con bacalao
Mazamorra con mermelada de higos y virutas de mojama
Salmorejo de remolacha
Piruleta de queso de cabra con confitura de tomate
Mini Fajita de pollo
Mini burrito de setas
Crujiente de chistorra
Berenjenas con miel
Cartuchitos de Choco
Crujiente de langostino con pan japonés
Nuestras croquetas:
De chipirón
De puchero
De setas
Bolitas de flamenquín
Lazo de ternera Teriyaki
Pollo Tikamasala

De plato en mesa

Bacalao sobre cama de pisto
○
Carrillada al Vino Tinto
○
Presa Ibérica con tallarines de calabacín
○
Timbal de solomillo ibérico con crujiente de jamón Serrano y queso curado

Postre

Brownie de Chocolate y Nueces con helado de Vainilla
○
Tocinito de cielo con helado de leche merengada

Café
Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Vino Blanco y Tinto.

Precio: 49,00 euros por Persona (IVA Incluido)

MENÚ 2

Tabla de Ibéricos
Tabla de quesos
Ensaladilla de salmón
Salmorejo tradicional con ibérico
Cucharita de pulpo con patata trufada
Salmorejo de remolacha
Queso de cabra con cebolla caramelizada
Tosta de changurro con langostino
Pionono de foie
Mini fajita de pollo
Mini quesadilla de setas
Bolita de pollo con mostaza
Berenjenas Fritas con Miel de Caña
Nuestras Croquetas:
De Puchero
De Chipirón
De setas
Bolitas de flamenquín
Pollo Tikamasala
Brochetita ibérica
Tortillitas de camarones
Cartuchitos de choco

5

PRIMER PLATO (a elegir)

Ensalada de Salmón, manzana caramelizada y crema de queso.

o

Salpicón de Pulpo con Algas Niponas

o

Bacalao sobre cama de Pisto

Sorbete de Mandarina

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Presa Ibérica con Tallarines de Calabacín

o

Timbal de solomillo Ibérico con crujiente de Jamón Serrano y Queso Curado

o

Carrillada al vino Tinto

POSTRE

Brownie de Chocolate y Nueces con helado de Vainilla

o

Tocinito de cielo con helado de leche merengada



Café
Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Vino Blanco y Tinto.
Precio: 55,00 euros por Persona (IVA Incluido)

Menú Infantil

Para Compartir

Snacks

Por Niño/a

Mini pizza, croquetas, nuggets y patatas fritas.

Tarta de comunión

Bebidas

Refrescos y Agua Mineral.

22,72 € (IVA no incluido)

** Nuestros menús infantiles incluyen servicio de animación y uso de nuestra zona infantil y campo de fútbol no en exclusiva durante tres horas a partir de 15 niños. Al sobrepasar esas tres horas si desea incrementar el horario de la monitora tendrá un coste de 13,63 € (IVA no incluido) por monitora y hora o fracción.

BARRA LIBRE

DURACIÓN Y PRECIO

1. **Precio por persona.**

Duración dos horas. 13 € (IVA no incluido) por persona. Se cobrarán 5,50 € (IVA no incluido) por cada hora o fracción que sobrepasen las dos horas iniciales y por el 80% de los comensales contratados).

- A efectos de facturación, el número de comensales adultos al evento es el que se considerará para la barra libre.
- Hora de inicio a la finalización del banquete, y su duración será según la contratación y disponibilidad del hotel.

2. **Bebidas contratadas por unidades.**

Se irán sirviendo botellas con el surtido que nos soliciten y al finalizar el evento se contabilizarán.

- Botella gama normal. 45.00 € (IVA no incluido). Jb, Cutty Sark, Beefeater, Ron Legendario, etc.
- Botella Premium. 80.00 € (IVA no incluido). Chivas, Cardhú,
- Botella Súper Premium. 120.00 € (IVA no incluido). Johnnie Walker Black Label, G´vine, etc. Se servirán con tónicas premium.

Se incluye el menaje, servicio de hielo y 12 refrescos por botella.

7

3. **Bebidas contratadas por ticket.**

Se entregarán dos tipos de talonarios de ticket, uno para combinados y otro para refrescos a los organizadores del evento para que estos los repartan entre sus invitados. Una vez finalizado el evento se contabilizarán los recogidos por los camareros y se facturarán a 5 € cada ticket de combinado y a 1,50 € el de refresco (IVA no incluido).

RECENA

- Molletitos Variados y Surtido de Pastelería. 3 €/persona.
- Hot dog y molletitos variados. 4 €/persona.

(IVA no incluido)

Extras No Incluidos

- | | |
|--|-------------------------|
| • Venenciador: | 200 € IVA no incluido. |
| • Cortador de Jamón | 200€ IVA no incluido. |
| • Aperitivo Sushi extra | 1.50€ |
| • Servicio de autobús. Se presupuestará según el recorrido y frecuencia. | |
| • Equipo de Música y Dj: | 250 € IVA no incluido. |
| • Mesa de apoyo con mantel (extra): | 12 € IVA no incluido. |
| • Hora extra de camareros: | 20 € IVA no incluido. |
| • Centro de flores natural normal (extra): | 12 € IVA no incluido. |
| • Centro de flores natural presidencial (extra): | 36 € IVA no incluido. |
| • Guitarra flamenca (incluyendo servicio de sonido) | 300 € IVA no incluido. |
| • Animador infantil (Precio por animador y hora) | 13.63€ IVA no incluido. |

NUESTROS SALONES

SALÓN	M2	CAPACIDAD MAXIMA					
		BANQUETE	COCTEL	TEATRO	ESCUELA	MESA EN "U"	IMPERIAL
MARGARITA	365	250	300	350	200	100	120
PRINCESA	220	150	180	200	120	60	60
AZAHAR	180	120	150	170	100	50	50
JAZMÍN	40	30	30	40	20	20	20

Nuestros salones disponen de wifi y luz natural.

IDEAS ORIGINALES PARA BODAS Y EVENTOS

Les proponemos un amplio conjunto de ideas que harán de su boda algo único, personalizado y a su estilo, con detalles para sorprender a sus invitados, que la disfrutarán y recordarán siempre con ilusión.

A continuación, hacemos una relación de los servicios que les ofrecemos, estando abiertos a presentarle opciones sobre cualquier otro deseo que quieran hacer realidad.

Coctelería	Música para el baile (DJ y orquestas)
Churrería	Fotografía y vídeo barra libre
Fuente de chocolate	Decoración extra
Visitas turísticas	
Cortador de jamón	Regalos para los invitados
Alfombras	Jazz para el aperitivo
Carpas	Guitarra flamenca para el aperitivo
Coches y autobuses	Animación infantil
Azafatas	Alojamiento
Puestos Variados: Gazpachos y Salmorejos, Quesos, Pescaíto Frito, Foie, Sushi, Champagne con Fresas, Candy Bar, Champagne con Fresas, Mojitos, Gin tonic...	

Extras Incluidos

- Decoración floral básica.
- Servicio de limpieza durante todo el evento.
- Parking Privado.
- Montaje y desmontaje del servicio.

Condiciones de Servicio

- Las propuestas y presupuestos están sujetos a la aceptación por parte del cliente, con las modificaciones que este pudiera sugerir.
- El número final de comensales deberá ser confirmado con al menos 72 horas de antelación al día del evento. Si el número real de asistentes fuera superior al número de previamente confirmadas, se facturará la diferencia. En el caso que el número de asistentes fuera inferior se facturará por las personas que confirmen la reserva.
- Cualquier extra solicitado por el cliente será presupuestado de forma independiente.
- Es imprescindible que todo personal ajeno a Hotel Abetos del Maestro Escuela y que venga a prestar un servicio en el evento esté dado de alta en la Seguridad Social, reservándose la empresa su derecho a reclamarla.

• **Forma de Pago.**

1. Para confirmar la reserva se realizará una **entrega a cuenta** de 300 € (IVA incluido) que se descontará del total de la factura. La reserva no se dará por confirmada hasta que no se realice la entrega a cuenta, quedando a disposición de la empresa la utilización de la fecha reservada. En la misma reserva quedará especificado el número de comensales, pudiendo variar como máximo un 10% el día del evento, toda disminución que supere esa proporción tendrá un suplemento de 15€ para los adultos y 12€ para los niños.
2. El pago debe ser abonado en dos partes fraccionadas, la primera habrá que hacerla una semana antes al evento de un 40% del total estimado y la segunda en la semana posterior al evento.

En caso de anulación del evento, la entrega a cuenta se perderá en concepto de daños y perjuicios para la empresa.

- En caso de desear exclusividad en el uso de un salón deberá llegar a un mínimo de invitados que indicamos en la siguiente tabla. De no llegar al indicado en el salón elegido deberá abonar un suplemento resultante de la diferencia entre los invitados reales y el indicado en dicha tabla multiplicado por 15 € para los adultos y 12 € para los niños.
- El precio de menú es para un mínimo de 40 comensales, en el caso de disminuir el número de personas se revisaría el mismo.
-

Salón	Adultos	Niños
Princesa	80	20
Jazmín	25	
Margarita	150	50
Bodega del Margarita	150	25

- El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que pudieran producirse causados por él o por algunos de sus invitados.

Todos los precios de este dossier son con IVA no Incluido.



Cómo Contactar

Hotel Abetos del Maestro Escuela

Avda. San José de Calasanz, km. 2´8 – 14.012 – Córdoba
Tel. +34 957 767 063 Tel. Móvil. +34 669026565 Fax. +34 957 282 175
comercialeventos@hotelabetos.com