Palma aquarium
EVENTOS

ANIVERSARIOS

Menú Mediterráneo

APERITIVOS SERVIDOS EN MESA

Paté casero de Ave con Rockefort
Pinchos de Pollo Teriyaki
Cazuelita de albóndigas de Cerdo y Sepia
Frito Mallorquín

PLATO PRINCIPAL

Codillo de Cerdo al Horno en Salsa de Vino Tinto con Puré de Patata y Chips de Verdura

POSTRE

Pastel de Albaricoque con Helado de Vainilla

BODEGA PALMA AQUARIUM

Viña Valoría Joven (D.O. Rioja)
Agua mineral, refrescos y cervezas
Cava brut
Cafés e infusiones

P.V.P.: 51.00€ 10% IVA NO INCLUIDO
Mínimo 40 adultos

Finger-Food

Ensalada de Quínoa
Canelón de Marisco
Barquitas de Pimientos del Piquillo con Bacalao
Arepas Rellenas de Rabo de Toro
Gyoza de Langostino
Bocaditos de Pulled Pork / Calamares a la andaluza
Mejillones Tigre / Pincho de Pollo Teriyaki
Croquetas de estofado de pollo

ESTACIONES...

Frito Mallorquín / Paella Ciega de Pescado y Carne

ALGO DULCE

Brocheta de fruta de temporada / Repostería de autor

BEBIDAS

Vino Blanco (D.O. RUEDA) / Tinto Joven (D.O. RIOJA)
Agua mineral, Refrescos y Cervezas Cava Brut

P.V.P.: 51.00€ 10% IVA NO INCLUIDO

Mínimo 40 Adultos

Haga su propio Menú

Mínimo 4 APERITIVOS y ó 1 ENTRANTE
+
PLATO PRINCIPAL
+
POSTRE
+
BODEGA PALMA AQUARIUM

P.V.P.: 63,50€ + 10% IVA NO INCLUIDO
Mínimo 40 adultos

APERITIVOS FRIOS

Pate Casero de Ave con Rockefort
Taquitos de Quesos del Pais & Galleta de Oli
Hummus con Oli, Cebollino y Pulpo
Tartar de Solomillo de Ternera
Salmon Marinado al Eneldo

APERITIVOS CALIENTES

Pimientos del Piquillo con Bacalao
Arepas Rellenas de Rabo de Toro
Bocaditos de Pulled Pork
Calamares a la andaluza
Croquetas de estofado de pollo

ENTRANTES

Burrata con Cherries, Canónigos, Aguacate, piñones y Vinagreta
Exqueixada de Bacalao, Pimientos Rojos Asados, Aceitunas Negras & Oli
Bullabesa de Pescados y Mariscos, Perfume de Azafrán y Pan Tostado
Canelones de Bogavante y su fondo de Pescado
Frito marinero de cigala, pulpo, sepia y mejillón con tosta de pan Frito

PLATO PRINCIPAL

Lomo de Bacalao al Horno con Tumbet de Verduras
Lubina Rellena de Marisco con Salsa Mariscala
Medallones de Solomillo de Ibérico con Reducción de Pedro Ximénez
Carrillada de Ternera al vino Tinto, Terrina de Patata, Girgolas, Champiñones y Portobello

SUPLEMENTO DE 6,00€
Filete de Gallo Gratinado con Ali Oli de Miel sobre Arroz de Sepia
Merluza en Salsa Verde, Almejas y Esparrago Blanco
Carre de Cordero con Crujiente de Pistacho
Solomillo de Ternera con Salsa Café Paris

POSTRES

Gato Casero con Helado de Vainilla
Coulant de Chocolate con Helado
Tatin de Manzana con Helado de Vainilla y Crema de Leche
Baccara al Caramelo y Chocolate
Torrija Caramelizada con Helado de Vainilla

PAQUETE DE BEBÍDAS y BODEGAS

BODEGA PALMA AQUARIUM 11,00€

Rioja Joven (D.O. Rioja)
Agua mineral, cervezas & refrescos
Cava Brut
Café e Infusiones

BODEGA JOVEN RIOJA 14,00€

Blanco de Rueda (D.O. Rueda)
Rioja Joven (D.O. Rioja)
Agua mineral, cervezas & refrescos
Cava Brut
Café e Infusiones

BODEGA CRIANZA RIOJA 17,00€

Blanco de Rueda (D.O. Rueda)
Rioja Crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral, cervezas & refrescos
Cava Brut
Café e Infusiones

Mucho más especial.....

Copa de cava de bienvenida en el Gran Azul
6€ por persona IVA no incluido

DJ Palma Aquarium. Sesión 2 horas y media
450€ IVA no incluido

Barra libre. 2 horas y media
26€ por persona IVA no incluido

Buzo en el Gran Azul
300€ IVA no incluido

Decoración personalizada / Buffet de chuches / Mesa dulce
Consultar precios

¡TOMA NOTA!

DISPONEMOS DE **EQUIPO DE COCINA PROPIO**