



LACASADELESTANQUE

TERRAZA EAT & DRINK

WWW.LACASADELESTANQUE.COM

Menú Cóctel

EXPERIENCIA Nº 1

Aperitivos fríos

Taquitos de queso con confituras
Ensaladilla estanque sobre regañá
Roll de pastel de cabracho
Brocheta de tomate cherry y mozzarella al pesto
Niguiri de presa ibérica
Cortadillo de paté de perdiz en pan de especias

Aperitivos calientes

Chocos fritos en tiras
Crujiente de pollo y yuzu
Corqueta del chef
Cono de langostinos con salsa agridulce
Mini burger de ternera y queso

Y como toque dulce

Brownie de chocolate

› 32,00 € IVA incluido

Bedidas incluidas: cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto y agua

EXPERIENCIA Nº 2

Aperitivos fríos

Cono de tartar de salmón
Brocheta de tomate cherry y mozzarella al pesto
Ceviche de gambón y corvina
Tataki de atún con escavilada y mayonesa de mango
Cortadillo de pan de especias y apte de perdiz
Niguri de presa ibérica

Aperitivos calientes

Lagrimitas ibéricas con ajonesa
Cono de langostinos con salsa agridulce
Brocheta de pollo tandoori masalla
Crujiente de gambas al ajillo
Blinis de queso de cabra y morcilla
Kebab de brandada de bacalao
Miniburguer de ternera

Y como toque dulce

Dulce de leche
Brownie de chocolate

› 36,00 € IVA incluido

Bedidas incluidas: cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto y agua

EXPERIENCIA Nº 3

Aperitivos fríos

Ensaladilla estanque sobre regañá
Bocadito de crema de remolacha y nueces
Tacos de pipirrana y pulpo
Brocheta de salmón y queso con vinagreta de ajonegro
Maki de gambón y alisoja
Tartaleta de crema de queso, eneldo y salmón
California roll de surimi y aguacate
Niguri de buey y foie
Tartar de atún con guacamole

Aperitivos calientes

Croquetas del chef
Cono de langostinos con salsa agridulce
Gozas de marisco
Crujiente de ternera y teriyaki
Chupachup de cochinito
Lagrimitas ibéricas con ajonesa
Fajita de cerdo al tika masala
Kebab de pollo

Y como toque dulce

Dulce de leche
Brownie de chocolate

› 40,00 € IVA incluido

Bedidas incluidas: cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto y agua

Menú Alérgenos

MENÚ VEGANO

Nachos con guacamole
Crudité de verdura con salsa romescu
Arrossotto de shitake y trufa
Wok de verduras

Postre

Tocino de cielo

MENÚ LACTOSA

Bravas con alioli de albahaca
Salmorejo con regañá de ajo y sardina ahumada
Ceviche con gambón y corvina

Postre

Tocino de cielo

MENÚ CELÍACO

Tomate con aliño de ponzu y ventresca
Ensaladilla de gambas al ajillo con huevas de masago
Carrillada con almendra y manzana
Tataki de atún con picadillo y alisoja

Postre

Tocino de cielo

Bedidas incluidas: cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto y agua

Estaciones

ESTACIONES

› Estación de sushi	5,00€
› Estación de ostras	5,50€
› Estación de quesos	5,00€
› Estación con cortador de jamón	7,00€
› Estación de fritura sevillana	5,50€
› Estación de arroces	5,00€
› Estación dulce	2,50€
› Estación cócteles	8,00€
› Estación Moët Chandon	10,00€
› Estación show cooking	a consultar

- › Precios por persona. IVA incluido.
- › Contratación mínima para 50 comensales.
- › Estación con cortador de jamón contratación mínima para 100 comensales.
- › Consultar según disponibilidad de espacio.

Políticas de Contratación

LACASA DELESTANQUE

TERRAZA EAT & DRINK

- › La propuesta de menú cóctel se contempla para un mínimo de 30 comensales. Se aceptarán cambios en el menú seleccionado con 7 días de antelación, y como última modificación de comensales, 48 horas antes del evento. En caso de que pasado dicho plazo disminuya el número de personas acordadas, se le cobrará el precio fijado, y si aumenta se incrementaría la factura.
- › Menús especiales para personas con alergias, intolerancias o cualquier limitación con alimentos o bebidas, se adaptará el menú a sus necesidades previa notificación con 7 días de antelación.
- › El espacio asignado al cliente se realizará según las características y necesidades del evento, pudiendo sufrir modificaciones según disponibilidad por parte de la empresa.
- › En caso de anulación de la reserva y rescisión del contrato por parte del cliente, este perderá el importe entregado en concepto de reserva.
- › En los eventos tipo cóctel, el servicio de bebidas es en barra. Si el cliente desea un servicio pasado en bandejas, se cotizará previa solicitud.
- › Se abonará el 40% del total para garantizar la reserva una vez aprobado el presupuesto. El 60% restante se abonará como fecha límite, el mismo día del evento. En caso de no quedar abonado el día del evento se cobrará un 10% más.
- › En el caso que fuera necesario contratar un servicio de carpas, la empresa actuará como intermediaria para el contrato de las mismas por parte del cliente.
- › La empresa no se responsabiliza de pérdidas o desperfectos en materiales de proveedores contratados por parte del cliente.
- › Al no tener guardarropa en el establecimiento, la empresa no se hace responsables de objetos personales perdidos.
- › Por las características del restaurante, no se permite el acceso con disfraces, trajes regionales o vestidos de novia siempre que no se disponga del espacio en exclusividad.
- › No se permite la estancia de menores de edad a partir de las 23:30.
- › El precio marcado en este presupuesto no puede ser incrementado al cliente final de cara a salvaguardar la calidad-precio estimada por el restaurante.



LACASADELESTANQUE

TERRAZA EAT & DRINK

Paseo de las Delicias s/n, Sevilla 41012

reservas@lacasadelestanque.com

602 464 049