A TENER EN CUENTA POR EL CLIENTE:

- Los menús presentados pueden ser variados por ustedes y confeccionados a su gusto.
- Para llevar a cabo la reserva serán necesarios los datos personales, así como hacer una entrega a cuenta de 500€. En caso de cancelación de la celebración, la cantidad abonada en concepto de reserva quedará en poder del restaurante.
- El número exacto de comensales se confirmará con un mínimo de 10 días antes, transcurridos los cuales no se admitirán rectificaciones a la baja, por estar en marcha los preparativos.
- A la confirmación exacta de invitados la misma semana de la celebración, se hará entrega del 50% del total estimado, el resto al final de la celebración.

CARACTERISTICAS ESPECIALES INCLUIDAS EN LOS MENÚS:

- Payasos, además de piñatas y regalos.
- Castillo hinchable con un monitor a su cargo.
- Decoración de mesas con centros florales.
- Minutas con el menú detallado para los comensales.
- Espada de comunión.
- Música en el salón durante toda la celebración y pista de baile.

OTROS SERVICIOS ADICIONALES

- Barra libre por botella incluido refrescos: 45€
- Barra libre de 2 horas : 6€/ persona.

MENÚ 1

Aperitivos al centro de la Mesa

Pan Casero

Carpaccio de ahumados.

Jamón Gran Reserva con 15 meses de curación al corte.

Surtido de Quesos de Cabra y Oveja.

Ensalada de Cogollos con tomate y tápenas.

Piruletas de Marisco.

Pinchos de Sepia y gamba.

Calamares plancha.

Sorbete de limón al cava.

Primer plato

Chuletas de Cordero a la Brasa con Patatas al Horno.

Postre

Tarta a elegir.

Café o infusión

Sidra "El Gaitero" y Cava.

Bebidas

Vinos Tinto D.O. Rioja, Rosado, Lambrusco,

Blanco de Rueda, Cerveza,

Refrescos, Agua Mineral...

Precio: 32.00€

Restaurante Paco 2010
968 67 41 64/ 609 63 82 61/ 690 17 59 40

MENÚ 2

Aperitivos al centro de la Mesa

Pan Casero

Selección de Ibéricos con,

Surtido de Quesos de Cabra y Oveja.

Pulpo al horno.

Gambón a la plancha.

Calamar a la Romana.

Primer plato

Rollito de Lubina con Foie de pato.

Segundo plato

Medallones de Solomillo Ibérico

A la murciana con Patatas a lo Pobre

Postre

Tarta a elegir con Helado

Café o infusión

Sidra "El Gaitero" y Cava.

Bebidas

Vinos Tinto Rioja, Rosado, Lambrusco,

Blanco de Rueda, Cerveza,

Refrescos, Agua Mineral...

Precio: 40.00€

Restaurante Paco 2010
968 67 41 64/ 609 63 82 61/ 690 17 59 40

MENÚ 3

Aperitivos al centro de la Mesa

Pan Casero

Bocas de Mar con Aceitunas Rellenas.

Carpaccio de Ahumados.

Jamón Ibérico al Corte con

Surtido de Quesos de Cabra y Oveja.

Calamar a la Plancha.

Gambón plancha.

Primer plato

Salmón Plancha con Salsa Verde y Patatas

Sorbete de limón al cava.

Segundo plato

Entrecot de ternera Al punto

Con patatas a la Española.

Postre

Tarta al Gusto con Helado

Café o infusión

Sidra "El Gaitero" y Cava.

Bebidas

Vinos Tinto D.O. Rioja, Rosado, Lambrusco,

Blanco de Rueda, Cerveza,

Refrescos, Agua Mineral...

Precio: 44.00€

Restaurante Paco 2010
968 67 41 64/ 609 63 82 61/ 690 17 59 40

MENÚ 4

Aperitivos al centro de la Mesa

Pan Casero

Quesos Manchegos de Cabra y Oveja

Mojama, Hueva y Almendras

Carpaccio de Ahumados.

Brocheta de Marisco

Gamba Roja y blanca a la plancha.

Bocas de Mar con Langostinos.

Primer plato

Medallones de Merluza con salsa Verde y Espárragos

Sorbete de limón al cava.

Segundo plato

Pierna de Cabrito Al Horno con Patatas al Horno.

Postre

Tarta al Gusto con Coulant de chocolate

Café o infusión

Sidra "El Gaitero" y Cava.

Bebidas

Vinos Tinto D.O. Rioja, Rosado, Lambrusco,

Blanco de Rueda, Cerveza,

Refrescos, Agua Mineral...

Precio: 46.00€

Restaurante Paco 2010
968 67 41 64/ 609 63 82 61/ 690 17 59 40