A TENER EN CUENTA POR EL CLIENTE:

- Los menús presentados pueden ser variados por ustedes y confeccionados a su gusto.
- Para llevas 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 de antelación, después de 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 MENUS:

- Invitación para 6 personas a la degustación del menú elegido*.
- Distribución y numeración de mesas en un plano personalizado a su celebración.
- Decoración de mesas con centros de flores.
- Minutas con el menú detallado para los comensales.
- Espada Nupcial.
- Proyección de fotos y videos.
- Música en el salón durante todo el evento.
- Discoteca móvil y pista de baile para uso de los invitados.
- Barra libre de dos horas de duración*.

OTROS SERVICIOS ADICIONALES

- Barra libre por persona hora adicional: 2€
- Grupo musical en directo: consultar.
- Castillo de fuegos artificiales: consultar.
- Castillo hinchable con monitor 3 horas: 350€
- Payaso: 150€
- Grupo de danza y baile: consultar.

*Para celebraciones de más de 120 invitados.

RESTAURANTE PACO 2010

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

MENU 1

Cocktail de Bienvenida

Surtido de entrantes fríos "Paco"

Canapés Variados
Hojaldritos Variados
Mojama con Almendras
Salpicón de Marisco

Surtido de Entrantes Calientes "Paco"

Caballitos
Croquetas de Jamón Ibérico
Delicias de Sepia Rebozada
Buñuelos de Bacalao

Aperitivos al centro de la mesa

Pan Casero
Carpaccio de Salmón y Bacalao Marinado
Jamón Gran Reserva al Corte con Surtido de Quesos de Cabra y Oveja
Ensalada de Cogollos con tomate, Salmón, Anchoas y Queso Fresco
Gambón a la Plancha
Pulpo a la Gallega
Sorbete de Limón al Cava

Primer Plato

Medallones de Solomillo Ibérico con Salsa de Carne y patatas a lo Pobre

Postre

Tarta Nupcial con Bombones Helados
Café e Infusión
Sidra "El Gaitero" y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja
Rosado Lambrusco
Blanco de Rueda
Cerveza
Refrescos
Agua Mineral...

Barra Libre

Precio: 40.00€

RESTAURANTE PACO 2010

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

MENU 2

Cocktail de Bienvenida

Surtido de entrantes fríos "Paco"

Canapés Variados
Hojaldritos Variados
Mojama con Almendras
Salpicón de Marisco

Surtido de Entrantes Calientes "Paco"

Piruletas de Marisco
Croquetas de Jamón Ibérico
Delicias de Sepia Rebozada
Buñuelos de Bacalao

Aperitivos al centro de la mesa

Pan Casero
Brochetas de Marisco
Selección de Ibéricos con Surtido de Quesos de Cabra y Oveja
Ensalada Base
Gambón a la Plancha
Sorbete al Gusto

Primer Plato

Entrecot de Ternera a la Brasa con Patatas a lo Pobre

Postre

Tarta Nupcial con Bola de Helado
Café e Infusión
Sidra "El Gaitero" y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja
Rosado Lambrusco
Blanco de Rueda
Cerveza
Refrescos
Agua Mineral...

Barra Libre

Precio: 43.00€

RESTAURANTE PACO 2010

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

MENU 3

Cocktail de Bienvenida

Surtido de entrantes fríos "Paco"

Tostadas de Sobrasada de Chato Murciano
Canapés Variados
Hojaldritos Variados
Mojama con Almendras
Salpicón de Marisco

Surtido de Entrantes Calientes "Paco"

Choricitos Picantes
Croquetas de Jamón Ibérico
Delicias de Gamba
Buñuelos de Bacalao

Aperitivos al centro de la mesa

Pan Casero
Carpaccio de Ahumados con Galletitas Saladas
Calamar Rebozado
Pulpo a la Gallega
Gambón a la Plancha

Primer Plato

Entrecot de Ternera a la Brasa con Patatas a lo Pobre

Postre

Tarta Nupcial con Bola de Helado
Café e Infusión
Sidra "El Gaitero" y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja
Rosado Lambrusco
Blanco de Rueda
Cerveza
Refrescos
Agua Mineral...

Barra Libre

Precio: 45.00€

RESTAURANTE PACO 2010

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

MENU 4

Cocktail de Bienvenida

Surtido de entrantes fríos "Paco"

Canapés Variados
Hojaldritos Variados
Mojama con Almendras
Aceitunas Rellenas con Anchoas

Surtido de Entrantes Calientes "Paco"

Choricitos Picantes
Croquetas de Jamón Ibérico
Delicias de Gamba
Buñuelos de Bacalao

Aperitivos al centro de la mesa

Pan Casero
Jamón Ibérico al Corte con Surtido de Quesos de Cabra y Oveja
Brocheta de Marisco
Gamba Roja a la Plancha
Calamar a la Plancha

Primer Plato

Lomo de Dorada a la Plancha con Espárragos Trigueros y Salsa Marinada
Sorbete al Gusto

Segundo Plato

Medallones de Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez con Verduritas y Patatas Torneadas

Postre

Tarta Nupcial Helada
Café e Infusión
Sidra "El Gaitero" y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja
Rosado Lambrusco
Blanco de Rueda
Cerveza
Refrescos
Agua Mineral...

Barra Libre

Precio: 48.00€

RESTAURANTE PACO 2010

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

MENU 5

Cocktail de Bienvenida

Surtido de entrantes fríos "Paco"

Hueva de Maruca y Mojama con Almendras
Brochetas de Tomatitos Cherry con Queso Fresco a la Vinagreta de Albahaca y Balsámico
Hojaldritos Variados

Surtido de Entrantes Calientes "Paco"

Choricitos Picantes
Croquetas de Jamón Ibérico
Delicias de Gamba
Buñuelos de Bacalao

Aperitivos al centro de la mesa

Pan Casero
Cocktail de Marisco
Jamón Ibérico al Corte con Surtido de Quesos de Cabra y Oveja
Pimientos de Piquillo al Horno Rellenos de Merluza
Gamba Roja y Blanca a la Plancha
Calamar a la Plancha

Primer Plato

Rollito de Lubina con Gambas y Verduritas Salteadas
Sorbete de Limón al Cava

Segundo Plato

Solomillo de Ternera al Gusto con Patatas Española

Postre

Tarta Nupcial con Profiteroles Sobre Chocolate Caliente
Café e Infusión
Sidra "El Gaitero" y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja
Rosado Lambrusco
Blanco de Rueda
Cerveza
Refrescos
Agua Mineral...

Barra Libre

Precio: 52.00€

RESTAURANTE PACO 2010

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

MENU 6

Cocktail de Bienvenida

Surtido de entrantes fríos "Paco"

Hueva de Maruca y Mojama con Almendras
Brochetas de Tomatitos Cherry con Queso Fresco a la Vinagreta de Albahaca y Balsámico
Hojaldritos Variados
Cucharitas de Salpicón de Marisco

Surtido de Entrantes Calientes "Paco"

Huevos de Codorniz sobre Tosta de Chorizo Ibérico
Gamba a la Gabardina con Salsa Rosa
Delicias de Sepia Rebozada
Dátiles con Bacon
Buñuelos de Bacalao

Aperitivos al centro de la mesa

Pan Casero
Cocktail de Marisco
Jamón Ibérico de Bellota al Corte con Surtido de Quesos de Cabra y Oveja
Pulpo a la Gallega
Gamba Roja y Blanca a la Plancha

Primer Plato

Lomo de Lubina al Horno con Espárragos Trigueros
Sorbete al Gusto

Segundo Plato

Entrecot de Ternera Lechal con Verduritas Salteadas

Postre

Soufflé Coulant de Chocolate
Café e Infusión
Sidra "El Gaitero" y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja
Rosado Lambrusco
Blanco de Rueda
Cerveza
Refrescos
Agua Mineral...

Barra Libre

Precio: 55.00€

RESTAURANTE PACO 2010

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

MENU INFANTIL

Cocktail de Bienvenida

Surtido de entrantes fríos "Paco"

Canapés Variados
Hojaldritos Variados
Mojama con Almendras
Cucharitas de Salpicón de Marisco

Surtido de Entrantes Calientes "Paco"

Huevos de Codorniz sobre Tosta de Chorizo Ibérico
Croquetas de Jamón Ibérico
Delicias de Sepia Rebozada
Gambas a la Gabardina
Buñuelos de Bacalao

Aperitivos al centro de la mesa

Patatas Chips
Saladitos Variados
Empanadillas Mini
Selección de Ibéricos con Queso Semicurado
Croquetas Variadas
Calamares a la Andaluza

Primer Plato

Lomo Empanado con Patatas Fritas

Postre

Soufflé Coulant de Chocolate
Café e Infusión
Sidra "El Gaitero" y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja
Rosado Lambrusco
Blanco de Rueda
Cerveza
Refrescos
Agua Mineral...

Precio: 20.00€

RESTAURANTE PACO 2010

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