



CASA
ORELLANA
MADRID

MENÚ NAVIDAD



MENÚ SENTADOS I

PARA COMPARTIR

Croquetas de rabo de toro

Ensaladilla de atún en escabeche casero

Mollete de “pringá”

Carrillera de cerdo ibérico al palo cortado, Don Zoilo

Huevos rotos con atún

POSTRE

Cremoso de chocolate, toffee, aceite de oliva y sal

Dulces navideños

BEBIDAS

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

50€

*Incluye barra libre de bebida durante la comida





MENÚ SENTADOS II

PARA COMPARTIR

Croquetas de rabo de toro
Ensaladilla de atún en escabeche casero
Huevos rotos con atún

ELEGIR ENTRE...

Lomo de vaca vieja madurado (2 personas)
Rape a la mantequilla negra

POSTRE

Cremoso de chocolate, toffee, aceite de oliva y sal
Dulces navideños

BEBIDAS

Vino blanco
Vino tinto
Cerveza
Refrescos
Agua mineral

70€

*Incluye barra libre de bebida durante la comida





MENÚ CÓCTEL I

PARA COMPARTIR

Gilda Orellana

Ensaladilla de atún en escabeche casero

Tabla de quesos

Croquetas de rabo de toro

Cazón en adobo

Mollete de calamares a la andaluza y
mayonesa de ajos asados

POSTRE

Tarta de queso payoyo

Dulces navideños

BEBIDAS

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

40€

*Incluye 3 bebidas por persona durante el cóctel





MENÚ CÓCTEL II

PARA COMPARTIR

Gilda Orellana

Ensaladilla de atún en escabeche casero

Tabla de quesos

Torreznos

Croquetas de rabo de toro

Cazón en adobo

Mini hamburguesa de vaca madurada y
mayonesa de encurtidos

Steak tartar con chips de tupinambo

POSTRE

Tarta de queso payoyo

Dulces navideños

BEBIDAS

Vino blanco

Vino tinto

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

50€

*Incluye 3 bebidas por persona durante el cóctel



PRESUPUESTO

Incluye todo el **menaje y mobiliario**
para el desarrollo del evento

Incluye servicio de **camarero**

Tarifa de alquiler del espacio **a consultar**

Condiciones de pago:
50% a la confirmación del
evento, 50% restante antes del
evento

Forma de pago: **Transferencia**

Servicio de DJ: 300€ (incluye el equipo)

El número de comensales se tendrá que
confirmar **una semana antes del evento**

Precio establecido **por persona**

I.V.A incluido



POLÍTICA DE CANCELACIÓN

El evento se deberá abonar en su totalidad con **48 horas antes** a la fecha programada.

En el caso de desperfectos del mobiliario serán **asumidos por el cliente**.

Nos adaptaremos a la normativa que haya en el momento del evento en la **Comunidad de Madrid**.

Se tendrá que abonar por adelantado el 50 % del importe en un periodo de **15 días antes al evento**.

Tendrán que notificar **con una semana de antelación** a la fecha del evento el número exacto de comensales.

En el caso que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes a la fecha programada se le devolverá **un 20% del pago adelantado**.

En el caso que el cliente quiera cancelar a dos semanas antes de la fecha del evento se le devolverá un **25% del pago ya abonado**.

Antes de la finalización del evento, se tendrá que **abonar cualquier extra** que haya consumido el cliente