

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚS COMUNIONES 2017

Incluimos un Castillo Híncable con monitor durante 2 horas



Ctra. de Navacerrada, P.K. 0,600 - 28400 Collado Villalba

Tlf. 91 840 66 58

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 1

ENTRANTE INDIVIDUAL

Cazuelita Individual de salmorejo con jamón ibérico.

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Croquetas caseras de marisco

Ensalada templada de queso de cabra a la plancha con lechugas
variadas, nueces y vinagreta de miel con mostaza

Pimientos de piquillo rellenos de morcilla y piñones.

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Lubina hojaldrada con pisto manchego

o

Entrecote de ternera con aceitunas guisadas y patata con grelos

POSTRE

Milhojas de Crema y Nata

BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto Crianza D.O.C. Rioja, cerveza,
refrescos, agua y espumoso dulce

Café o infusión

54,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 2

ENTRANTES A COMPARTIR

(un plato cada 4 o 5 personas)

Ensaladilla de remolacha y langostinos
Terrina de Foie-gras con moscatel, Orejones, almendras
y tostadas de naranja
Croquetas caseras de queso con nueces
Espárragos trigueros a la plancha con tomatitos cherry
y virutas de jamón

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Paletilla de lechal asado

o

Rapito a la barbacoa

POSTRE

Fondant de Chocolate

BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto Crianza D.O.C. Rioja, cerveza,
refrescos, agua y espumoso dulce
Café o infusión

58,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENU 3

ENTRANTES A COMPARTIR

(Un plato cada 4 o 5 personas)

Tartar de atún con huevas de trucha
Croquetas de calamares en su tinta
Jamón ibérico con pan de Cristal
Pulpo a la brasa con patatas y grelos.

SEGUNDOS A ELEGIR

(Imprescindible confirmar 10 días antes)

Rodaballo a la brasa con ajada y asadillo manchego
o
Solomillo de cebón a la brasa

POSTRE

Tarta Fina de Manzanas

BEBIDAS

Vino blanco D.O. Rueda, vino tinto Crianza D.O.C. Rioja, cerveza,
refrescos, espumoso dulce y agua.
Café o infusión

67,95 € Precio por persona. I.V.A incluido

Estos menús no se servirán para grupos de menos de 12 comensales adultos.

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 1

PARA EMPEZAR:

Macarrones con chorizo, tomate y queso

DE SEGUNDO:

Escalope de ternera con patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate.

BEBIDAS:

Agua y refrescos

29.00€

Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 2

ENTREMESES FRÍOS y CALIENTES

Paletilla ibérica, queso, calamares y croquetas caseras

DE SEGUNDO:

Albóndigas de solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate

BEBIDAS:

Agua y refrescos

33.00€

Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

MENÚ INFANTIL 3

ENTREMESES FRÍOS y CALIENTES

Paletilla ibérica, queso, calamares y croquetas caseras

DE SEGUNDO:

Chuletitas de cordero lechal fritas con patatas

POSTRE:

Helado de vainilla y chocolate

BEBIDAS:

Agua y refrescos

39.00€

Precio por persona I.V.A incluido

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PERSONALIZA TU MENÚ

AÑADE UN COCKTAIL PREVIO A LA COMIDA EN LOS JARDINES

(30 minutos de duración y siempre según climatología)

Tabla de Quesos

Pan de tomate con su jugo, jamón ibérico y aceite de oliva virgen

Chupito de zanahoria, calabaza y naranja al comino con su tartar de

langostinos

Croquetitas de jamón

Brocheta de gamba blanca crujiente

Chupito de sopa de cebolla y parmesano

Pescaíto con mahonesa de ajo-picón

Vino blanco D.O. Rueda, Vino Tino D.O. Rioja, Cerveza, Refrescos y Agua

Precio por persona: 16,00€ IVA Incluido

TE DECORAMOS UN CANDY BAR PERSONALIZADO:

3,00€ IVA Incluido / persona

PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto.

D.O. Ribera del Duero.

Balbás Barrica 1.95 €

Pago de los Capellanes Roble (dependiendo existencias bodega) 3.95 €

Balbas Crianza 3.95 €

Pesquera Crianza 5,95 €

Ferratus (14 meses en barrica) 5,95 €

Ritus (18 meses en barrica) 5,95 €

Matarramera Crianza 6.95 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

D.O.C Rioja

Zuazo Crianza 0,95 €

La Tarara Crianza 1,95 €

La Vicalanda de Viña Pomal 3.45 €

Obalo Reserva 4,95 €

Muga Crianza 4,95 €

Blancos

Enate 2.3.4. Chardonnay (Somontano) 3,95 €

Val de Nora (Rías Baixas) 3.95 €

Naia Verdejo (Rueda) 3,95 €

Abad Dom Bueno fermentado en barrica (Bierzo) 3,95 €

Paco y Lola (Rías Baixas) 5,95 €

Otras Denominaciones

Bula 2014 (Montsant) 1,95 €

Priorato Ónix Clásico 2014 (Priorato) 1,95 €

Las Retamas del Regajal, 10 m. en barrica (D.O. Madrid) 2,95 €

Corral de Campanas 2013 (Toro) 2,95 €

Habla del Silencio 2013 6 m. barrica (V.T. Extremadura) 3,95 €

Pétalos del Bierzo 2013, 10 meses en barrica (Bierzo) 4,95 €

Cavas y Espumosos

Cava Codorniu 1551 0,95 €

Cava Anna de Codorniu Blanc Brut 1.95 €

Cava Gran Codorniu Pinor Noir 2.95 €

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

PUEDES INCORPORAR UN SORBETE ANTES DEL SEGUNDO

PLATO

2.95€/comensal adulto

Limón con cava

Manzana con ron tostado

Mandarina con cava

ACOMPaña LA TARTA O EL POSTRE CON

UNA BOLA DE HELADO.

1.95€/comensal adulto

Chocolate

vainilla

Fresa

Turrón

BARRA LIBRE POR PERSONA

Primeras marcas (ver en otros servicios)

18.00€ por comensal las dos primeras horas.

La 3ª hora se facturara a 5.60 € por comensal inicial.

Y la cuarta hora y sucesivas a 4.80 € por comensal inicial.

La barra libre se calculara para la totalidad de los invitados adultos

No tenemos límite de horario para la barra libre siempre y cuando haya un número mínimo de 50 invitados y no tengamos un evento posterior.

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

BARRA LIBRE POR BOTELLAS

Ginebra: Beefeater, Bombay, Gordon's, Larrios 70.00€/Bot.
Ron: Brugal, Cacique, Pampero, Barceló, Bacardi 70.00€/Bot.
Vodka: Eristoff, Absolut 70.00€/Bot.
Whisky: Ballantines, J.B., Johnny Walker, Catty Sack, White Label
70.00€/Bot.
Ginebra Citadelle, 90.00 €/Bot.
Johnny Walker Etiqueta Negra, 90.00 €/Bot.
Brugal Extra Viejo, 90.00€/Bot.
Bombay Shafhire, 90.00€/Bot.
Moet Chandón Imperial, 80.00€/Bot.
Moet Chandón Rosé, 85.00€/Bot.

En el precio por botella, **están incluidos 12 refrescos**. En este caso el **servicio de las copas** correspondería a los invitados, estando preparadas las botellas, refrescos, hielo y vasos.

DISPONIBILIDAD DE SALONES

Comida de 13.00 a 18.00 horas.
Cena de 21.00 a 00.30 horas.

Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre

PARKING GRATUITO

COCINA PROPIA

g r u p o GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

OTROS CONCEPTOS

- Además de incluir el servicio de un **castillo hinchable** con monitor durante 2 horas, podemos facilitarles **animadores infantiles, payasos, magos** o cualquier otra actividad que puedan desear.
- La **composición de los menús no es cerrada**, podemos adaptarlas a sus necesidades o sugerencias.

- **Primeras marcas de barra libre**

Ginebra: Beefeater, Bombay, Bombay Shafire, Gordon's, Laríos.

Ron: Brugal, Cacique, Pampero, Barceló, Bacardi, habana 7, Santa Teresa añejo.

Vodka: Eristoff, Absolut.

Whisky: Ballantines, J.B., Johnny Walker, Cutty Sark, White Label.

Varios: Martini Blanco, Martini rojo, Anís, brandy, Baileys, etc.

- **Servicio de camareros/as uno por cada 18-20 personas (aprox.)**
 - **Protocolo y listados para invitados.**
 - **Servicio emplatado en todos nuestros menús.**
 - **10% de I.V.A incluido en todos nuestros precios.**

g r u p o
GALLINERO

● restaurante ● cortijo ● picoteo ● hotel

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la formalización de la reserva será imprescindible
la entrega de un 20% en concepto de señal.

Dicho pago se considerará exclusivamente como señal a descontar del
importe total del pago de dicha celebración, en caso de cancelación total
de un evento la señal no se devuelve, en concepto de indemnización por
los perjuicios ocasionados.

La liquidación se efectuará al finalizar el servicio en metálico, tarjeta de
crédito ó cheque conformado y nominativo a Restauración Tradicional
Villalba S.L.

Artículo 7 Ley 7/2012 solo se podrá efectuar el pago en efectivo de 2.499€

Diez días antes del evento se tendrá que confirmar el segundo plato
elegido por cada comensal y el postre seleccionado para todos los
invitados.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado cuatro días
antes de la celebración.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones.

Collado Villalba, a 22 de Septiembre 2016

Precios y condiciones en vigor hasta próxima publicación.