



Ondarreta

Restaurantes - Catering - Eventos



EXPERIENCIA

|

CALIDAD

|

SERVICIO

www.ondarreta.es



Restaurantes - Catering - Eventos

COCTEL – APERITIVO

Bandeja Variada de Quesos con Nueces
Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza
Tosta de Foie con Cebollita caramelizada
Mini Hojaldritos
Esferas de Tartar de Atún
Vasito de Crema (Gazpacho y Salmorejo)
Croquetitas Caseras
Mini-Hamburguesitas
Palitos de Morcilla con Puré de Manzana
Wrap de Pollo con Espárragos trigueros con Guacamole
Crepes de Gulas

**

Daditos de Merluza rebozada con salsa de Chipirones

Ó

Solomillo Strogonoff con Arroz Pilaf

POSTRES A ELEGIR

Coulant de Chocolate
Strudell de Manzana
Tarta de Queso y Chocolate
Tarta de Limón

El nº de personas confirmado por el cliente 48 horas antes de la celebración será el que se facture. Servicio mínimo 25 personas

VINOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Vino blanco de Rueda “Viña Mocén”
Vino tinto Crianza de Rioja

PRECIO POR PERSONA: 45€ IVA Incluido



Restaurantes - Catering - Eventos

MENÚ INFANTIL Nº 1

Canutillos de Jamón y Queso

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

Postre: Tarta Selva Negra y Helado

Refrescos – Agua Mineral

MENÚ INFANTIL Nº 2

Hamburguesas y Perritos Calientes Patatas Fritas

Postre: Tarta Selva Negra y Helado

Refrescos – Agua Mineral

MENÚ INFANTIL CADETE

Canutillos de Jamón y Queso

Solomillo Parrilla con Patatas Fritas

Postre: Tarta de Selva Negra y Helado

Refrescos – Agua Mineral

MENÚ INFANTIL ESPECIAL

Pasta Especial con Tomate Orlando

Solomillo Baby con Patatas Fritas

Postre: Coulant de Chocolate o Helado Magnum

Refrescos – Agua Mineral

Los platos de los Menús Infantiles se elegirán previamente al día de la celebración.

Los Menús Infantiles no se comparten, son individuales.

MESAS GASTRONÓMICAS

MESA DE IBERICOS: Consiste en una mesa con Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Sobrasada servido con panes y picos: 6,00€/ por persona

MESA DE QUESOS: Consiste en una mesa con cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmental y dos quesos cremosos para untar. Servido con Panes y Picos: 3,50€ /por persona

MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ: 3,00€/por persona

PRECIOS:

Menú Infantil Nº 1	35€
Menú Infantil Nº2	28€
Menú Infantil Cadete	49,50€
Menú Infantil Especial	42€

SERVICIOS OPCIONALES

Jamón Ibérico con Picos: 3,50€/persona
Lomo Ibérico con Picos: 3,50€/persona
Salchichón Ibérico: 3,50€/persona
Platito de Paella: 4€/persona
Cazuelita Risotto de Boletus: 4€/persona
Cazuelita de Pollo al Curry
Cazuelita de Albóndigas de Rabo de Toro
Cazuelita de Ensalada de Pasta con Salmón, Aguacate y Queso Fresco: 4€/persona
Cava: 1,70 €/por persona
Café e Infusiones: 2,35€/por persona
Café con Trufas: 3,85€/por persona
Pastelitos Variados 3€/por persona
Macarons de sabores 3€/por persona
Sorbetes variados (Limón al Cava, Mojito, Manzana, Mandarina) 4€/persona
Brocheta de Frutas Naturales 2€/por persona

❖ **BARRA LIBRE** de primeras marcas:

- 2 Horas 20€ + IVA/persona
- 3 Horas 27€ + IVA/persona
- 4 Horas 32€ + IVA/persona
- Servicio por Botellas: 80€ + IVA (1 Botella + 12 Refrescos)

Servicios de Barra Libre bajo disponibilidad.

❖ **MERIENDA:** Preparada en Mesa

- Perritos Calientes 2 und / pax
- Mini Hamburguesitas 2 und / pax
- Mini Bikini con Trufa
- Sándwich de Roast Beef con Mostaza a la Antigua
- Inglesitos
- Sándwich de Queso y Tomate
- Sándwich de Pollo al Curry
- Mini Brownie y Mini Leche Frita

Refrescos, Vino, Cerveza y Agua

PRECIO: 22€ IVA Incluido (4 Variedades + Postres)



Ondarreta

Restaurantes - Catering - Eventos

DISCOTECA MÓVIL.

(Equipo de Sonido, Disc Jockey y luces ambientales desde el comienzo del evento hasta finalizar la barra libre.....1000€ + 10% IVA)

CORTADOR DE JAMÓN

Durante el Coctel: 150 €+ IVA

EXTRAS

Alquiler Carrito para Candy Bar. 60€ + IVA

Mesa vestida para Candy Bar. 20€ + IVA

FOTOGRAFIA

- 35mm fotógrafos Teléfono 911108529 www.35mmfotografas.com
info@35mmfotografas.com
- UNICOLOR Juan Carlos Comas Teléfono 917600048
www.unicolorfotografos.com
- Reichel War. Telf.: 646273322 www.reichelwar.com
info@reichelwar.com
- ABP Fotógrafos: Pilar: 913567256 www.apbfotos.es info@apbfotos.es

CANDY BAR. TARTA FONDANT. CUPCAKES

The Sweetest Lab. www.thesweetestlab.com 912685043 info@thesweetestlab.com

ANIMACIONES INFANTILES Y GENERALES

ANAKU. Oscar. 916428712 www.anaku.es

FOTOMATÓN

- MOMENTOS PARA RECORDAR www.momentospararecordar.com
Mario 91.005.22.92 info@momentospararecordar.com

AUTOBÚS

- ALSA AUTOBUSES. victorarturo.domingo@alsa.es 647392717 Ext. 73005

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Al realizar la reserva se abonará en concepto de señal 300,00 €. Esta cantidad se deducirá de la factura total. En caso de anulación no será reembolsada al cliente ni podrá ser utilizada como medio de pago en Grupo Ondarreta.

NORMANDIE ONDARRETA

Cuenta Fleming 44

ES88 0081 5151 9700 0135 6541

El pago se realizará mediante tarjeta, talón conformado o en metálico el mismo día del evento.

Los precios de los menús tienen vigencia hasta Junio del año 2019 e incluyen IVA. Por motivo de seguridad y atendiendo a la normativa vigente de la Comunidad de Madrid, queda prohibido cualquier tipo de quema o lanzamiento de material pirotécnico o similar, así como la utilización de camas elásticas y/o castillos hinchables.

El número de invitados se confirmará una semana antes del evento, siendo éste el mínimo que se cobrará.

Los precios llevan el 10% IVA incluido, en caso de modificación por parte del Estado se aplicará el IVA vigente

Rogamos respeten los horarios de atención al Cliente dispuestos para cada establecimiento.

El menú será común a todos los comensales, salvo alergias o intolerancias. Reservas mínimo 20 comensales. En caso contrario consultar.

NORMANDIE ONDARRETA

Ctra. N-1 KM.36,400 28710 El Molar – Madrid I 91 841 00 53 I
comuniones@ondarreta.es

CATERING Y OFICINAS CENTRALES

Ctra. N-1 KM.36,400 28710 El Molar – Madrid I 91 416 06 19 I info@ondarreta.es