



Ondarreta

Restaurantes - Catering - Eventos



EXPERIENCIA |

CALIDAD |

SERVICIO

www.ondarreta.es



Restaurantes - Catering - Eventos

COCTEL Nº 1

Bandeja variada de Quesos y Nueces

Vasitos de Gazpacho y Salmorejo

Bandeja Tex-Mex de Nachos con Guacamole

Taco de Salmón Ahumado con Miel y Mostaza

Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada

Variado de Tartaletas de Colores:

Tartaleta de Espinacas rellena de Escalibada

Tartaleta de Tomate rellena de Salmorejo

Tartaleta de Carbón rellena de Mújol y Marisco

Tartaleta de Remolacha rellena de Salmón con Eneldo

Brocheta de Mozzarella con Tomate Cherry y Salsa Pesto

Mini-Esferas de Tartar de Atún

Mini Hojaldritos

Wrap de Pollo con Espárrago Triguero y Salsa Guacamole

Croquetitas Caseras

Palitos de Morcilla con Puré de Manzana

Bocaditos de Tortilla de Patata

Mini- Hamburguesitas de Ternera con Cebolla caramelizada

Surtido de Postres: Tarta de Chocoqueso

Bebidas: Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco y Vino Tinto

Precio por Persona: 40€ 10% IVA Incluido

Duración del servicio dos horas aprox.



Restaurantes - Catering - Eventos

COCTEL Nº 2

Jamón Ibérico con Picos

Bandeja de Quesos variados con Nueces

Vasitos Cremas Variadas según temporada

Latitas de Ensalada de Perdiz

Cucharita de Tartar de Atún

Samosa Blanca de Verduras

Sándwich de Roast-Beef con Mostaza a la Antigua

Brocheta de Huevo de Codorniz con Gamba y Mahonesa

Pechuguitas de Pollo Villaroy

Bocaditos de Tortilla de Patata

Mini- Hamburguesitas de Ternera con Cebolla caramelizada

Tosta de Foie con Cebollita Caramelizada

Maki variado (+3€)

Tempura de Verdura

Merluza rebozada con Mayonesa

Tosta de Steak Tartare

Risotto de Boletus

Surtido de Postres: Mini-Cheesecake con Coulis de Frambuesa

Bebidas: Agua Mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco y Vino Tinto

Precio por persona: 42€ 10% IVA Incluido

Duración del servicio dos horas



Restaurantes - Catering - Eventos

MESAS GASTRONOMICAS

MESA DE QUESOS: Cuatro variedades de Quesos: Manchego semi-curado, Parmesano, Emmenthal y un queso cremoso, servido con Panes y Picos. 3,50€/pax

MESA DE IBERICOS: Jamón, Salchichón, Lomo y Tosta de Sobrasada con diferentes tipos de Panes y Picos 8€/pax

MESA DE HUEVOS DE CODORNIZ: 3,00€/pax

SERVICIOS OPCIONALES

Jamón Ibérico con Picos: 3,50€/persona

Lomo Ibérico con Picos: 3,50€/persona

Salchichón Ibérico: 3,50€/persona

Sushi: 3€ / 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

Buffet de postre. Consultar



Restaurantes - Catering - Eventos

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 + Hielo)

Servicios de Barra Libre bajo disponibilidad. No Contratable Hasta 15 Días Antes del Evento.

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)

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

CONCEPTO: (NOMBRE – FECHA – ESPACIO ELEGIDO)

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

Será necesario concertar cita previa para visita, y así poder atenderles lo mejor posible.

No se realizará pre-reserva de espacios.

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