



 **Ondarreta**
NORMANDIE | EVENTOS

MENÚS GRUPO VERANO

MENÚ Nº 1

Entrantes a compartir

Croquetas de la Casa

Ensalada de Rúcula, Parmesano y Tomate Seco

Mosaico de Huevos Rotos con Jamón

Segundo plato a elegir

Merluza Rellena de Txangurro

Carrillera de Ibérico con Parmentier de Patata

Postre

Tarta de chocolate y queso

Café e infusiones

Bebidas

Agua y Vino de la Casa (Máximo 1 botella cada 3 pax)

No Incluido Refrescos y Cerveza



MENÚ N° 2

Entrantes a compartir

Paté de Perdiz con Coulis de Frambuesa
Chipirones a la plancha con sus Patitas Fritas
Ensalada de Pimientos Rojos con Ventresca
Saquito Ondarreta

Segundo plato a elegir

Lubina Bilbaína con Vinagreta de Tomate
Entrecotte de Cebón a la Parrilla con Patatas Fritas
y Pimientos Guernika

Postre

Strudell de Manzana con Helado de Vainilla
Café e infusiones

Bebidas

Agua y Vino de la Casa (Máximo 1 botella cada 3 pax)
No Incluido Refrescos y Cerveza



MENÚ N° 3

Entrantes a compartir

*Anchoas del Cantábrico con Pan de Cristal
y Tomate con AOVE*

Burrata con Tartar de Tomate y Pesto

Pimientos rellenos de Carabineros

Steak tartar hecho al momento

Segundo plato a elegir

Lomo de Lubina salvaje con Salsa de Chirivía

Solomillo Strogonoff con Arroz Pilaff

Postre

Tarta Fina de Manzana

Café e infusiones

Bebidas

Agua y Vino de la Casa (Máximo 1 botella cada 3 pax)

No Incluido Refrescos y Cerveza



MENÚ Nº 4

Entrantes a compartir

Jamón Ibérico de Bellota con Picos

Micuit de Pato con Tostas de Pan

Alcachofas confitadas en Flor con sal Maldón y AOVE

Pulpo a la Brasa con Parmentier de Patata

Segundo plato a elegir

Rapito a la Brasa con Patata Panadera

Solomillo de Cebón a la Parrilla con Patatas Fritas

Postre

Tarta Queso con Mermelada de Frambuesa

Café e infusiones

Bebidas

Agua y Vino de la Casa (Máximo 1 botella cada 3 pax)

No Incluido Refrescos y Cerveza



MENÚ Nº 5

Entrantes a compartir

Jamón Ibérico de Bellota

Ensalada de Pimientos con Ventresca

Chipirones a la plancha con sus Patitas

Primer plato a elegir

Tartar de Tomate con Ajoblanco y Langostino en Tempura

Salmorejo

Segundo plato a elegir

Bacalao Confitado

Solomillo de Cebón a la Parrilla con Patatas Fritas

Postre

Tarta de Chocolate y Queso

Café e infusiones

Bebidas

Agua y Vino de la Casa (Máximo 1 botella cada 3 pax)

No Incluido Refrescos y Cerveza



MENÚ Nº 6

Entrantes a compartir

Tomate de la Huerta

Micuit de Pato con Tostas de Pan

Pulpo a la Brasa con Parmentier de Patata

Primer plato

Alcachofas en Flor con Crema de Idiazábal

Segundo plato a elegir

Rodaballo Normandie

Solomillo Wellington

Postre

Strudell de Manzana con Helado de Vainilla

Café e infusiones

Bebidas

Agua y Vino de la Casa (Máximo 1 botella cada 3 pax)

No Incluido Refrescos y Cerveza



ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de Atún Rojo con Berenjena Ahumada
Ancas de Rana a la Provenzal
Callos a la Madrileña
Cecina de Wagyu
Ensalada de Bogavante con Mahonesa en su propio Coral
Tempura de Verdura
Morcilla

SEGUNDOS PLATOS

Solomillo Wellington
Tataki de Atún
Bacalao en Tempura
Cuarto de Cordero Lechal (mínimo 2 pax)
Rabo de Toro Estofado
Solomillo Strogonoff

*Todos estos platos son opciones que se pueden añadir al menú elegido. Cualquier cambio que quieran hacer tendrán que consultarlos con el departamento comercial.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Al realizar la reserva se abonará en concepto de señal 100, 250 ó 400 € (según número de personas). 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 Ondarreta. Antes de realizar la señal, será necesario confirmar la disponibilidad.

NORMANDIE ONDARRETA
BANCO SABADELL
ES06 0081 5244 9400 01114312
TITULAR: EL SAUCE DE MONTEVIEJO, S.L.
CONCEPTO: (NOMBRE – FECHA – ESPACIO ELEGIDO)

Horario límite de abandonar las instalaciones 18:30/19:00h.
Les rogamos cumplan este requisito para poder garantizar a todos los servicios la misma disponibilidad de espacios. El pago se realizará mediante tarjeta, efectivo o talón conformado el mismo día del evento.

Los precios de los menús tienen vigencia hasta Diciembre del año 2024 e incluyen IVA.

Por motivos 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 del departamento comercial de Normandie Ondarreta. De martes a viernes de 11:00 a 18:00h. Visitas durante el fin de semana previa petición de cita. No se realizará prereserva de espacios.

COMUNICACIÓN DE CONFIRMACIONES O MODIFICACIONES VÍA EMAIL

El menú será común a todos los comensales, salvo alergias / intolerancias.

En caso de anulación del evento gastronómico por fuerza mayor o fortuito, se devolverá la cantidad entregada en concepto de reserva deduciendo los gastos de gestión de reserva y devolución (150€) o bien podrá canjearse por un bono por el importe íntegro de la señal a utilizar en el plazo de un año.

El espacio reservado es susceptible de cambio por uno de las mismas características o superiores siempre que las circunstancias tanto de la empresa como ajenas a ella lo requieran.

Con la entrega de la señal quedan aceptadas todas las condiciones anteriormente expuestas.

**Oficinas Centrales
Normandie Ondarreta**

Ctra. N1, km 36, Carr. de
Madrid a Burgos, 28710,
El Molar, Madrid

**Departamento Comercial
y de Atención al Cliente**

91 416 06 19
normandieventos@ondarreta.es
info@ondarreta.es

 **Ondarreta**
NORMANDIE | EVENTOS