

Muchas gracias
por el interés que mostráis en nuestro trabajo,
es un orgullo para todo el equipo que formamos
Vara Restaurante & Eventos
quesos nos deis la oportunidad de estar a vuestro
lado en un día tan único



Trabajando desde 1987 para ser cada día mejores...

Tfno.925.51.37.50

eventos@restauranteara.com

www.restauranteara.com

Horario de oficina (cita previa)

Primavera y verano de lunes a domingo de 10,00 a 20h.

Otoño e invierno de lunes a domingo de 10,00 a 19h.

El restaurante permanece abierto todos los días de 11,30 a 19,00h / 22,00h en temporada alta.

GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA
INVITACIÓN (MÁS DE 100 COMENSALES)

REFERENCIAS EN MESAS

Chupitos fríos

Mousse de melón con sal de jamón
Crema de salmorejo con chips de verduras

Ibéricos & quesos

Jamón de Jabugo, lomo de bellota, chorizo y salchichón ibérico
Queso manchego - Mahón - Payoyo con pasas, nueces y mermeladas caseras

Crujiente de pato

con compota de manzana y crema de balsámico

Pan artesano con ralladura de tomate y aceite de oliva

De nueces y pasas, de calabaza y pipas, de vino, grisines, colines, regañas...

REFERENCIAS SERVIDAS

Tartar de salmón marinado con crema de aguacate y eneldo

Cremoso de yogur con foie

Roll de Roast beef con mostaza y huevo hilado

Vaporeras con croquetitas de bechamel moscada e ibérico

Vaporeras con croquetitas cremosas de boletus

Cestitas de gambón en tempura con crema de kimuchi

Mini cestitas de pez espada adobado

Mini brochetas de solomillo de pollo de corral yakitori

Risotto de perdiz con trufa negra



ENTRANTES

CONSULTAR PRECIO

Teniendo en cuenta el completo y variado cóctel que ofrecemos, junto con la opción de repetir y/o de cambiar, cualquier plato del menú por otro de la carta del restaurante que fuera de su agrado, **nuestra RECOMENDACIÓN es un MENÚ DE DOS PLATOS** (primero + segundo)

No obstante disponemos de trece referencias de entrantes por si optaran por un menú de tres platos: Entrante (suplemento 12€) + primero + sorbete + segundo + postre

Berenjenas con picadillo de carne y bechamel en gratinado de emmental y fondo de verduras

Pastel de setas y gambas en salsa de nata caliente con crema de nécora

Parmentier de batata y trufa blanca con pulpo a la brasa

Parmentier de boniato y patata trufada con boletus

Cuñita de queso manchego frito y gouda rebozado en crujiente de maíz con crema de naranja y mermelada de tomate

Crema de carabineros con chips de verduras

Bisqué de langostinos y cigala en vino dulce

Gazpacho tradicional con sal de jamón y dados de melón

Crema de melón con perlas de su fruto y crujiente de ibérico

Crema de trigueros con jamón de pato

Salmorejo tradicional con tempura de berenjenas

Milhojas de mousse de pato con manzana y membrillo de nueces

Gratén de espárragos trigueros a la parrilla de carbón con salsa holandesa



MENÚ PRIMERO

CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Ensalada de queso de cabra y crujiente de paleta ibérica con manzana y piñones en vinagreta de arándanos

Ensalada fría de tartar de tomate con cremoso de salmón y frutos secos en vinagreta de manzana y albahaca

Crema de ajo blanco con picada de cigala, aguacate y uvas pasas

Canutillos de pez espada rellenos de bechamel de marisco al aroma de Champagne con chips de verduras

Vieira rellena de marisco, rebozada en sémola y frita en oliva picú

SEGUNDOS

Medallones de ternera gallega estofada a la carbonada de zanahoria y puerro con miga de patata al oporto

Solomillo ibérico a las cinco pimientos con patatas a la importancia

Jarrete de cordero lechal glaseado con berenjenas a la miel de canela

Pluma de cerdo ibérico macerada con puré de manzana y mango

Confit de pato en crema de naranja con mini patatitas torneadas al horno

POSTRE

Delicias del chef
Café y mignardises

VINOS D.O

Rueda, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua Mineral
Cava o Champagne



MENÚ SEGUNDO

CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Timbal de langostinos y patata con lechuga morada en crema de mahonesa y wasabi con vinagreta de cebollino

Ensalada de perdiz con foie gras y manzana en mermelada de zanahoria

Corazones de berenjenas con morcilla sobre tomate confitado con parmentier de trufa negra

Brocheta de langostinos con pez espada y tomatitos cherry a la plancha en cama de yogur y curry

Dados de bacalao desalado con mejillones y gambas en concentrado de azafrán tostado al ajo

SEGUNDOS

Lomo bajo de buey (entrecot) a la parrilla de carbón con patatas panaderas

Cochinillo tostón asado en horno de leña estilo Vara, con crujiente de patata y pimientos

Medallones de cordero confitado en salsa de soja y miel al aroma de canela

Milhojas de caza mayor con cebolla caramelizada y mousse de pato

Panchineta melosa de rabo de toro deshuesado al vino tinto, con guiso de patatas y hortalizas

POSTRE

Delicias del chef
Café y mignardises

VINOS D.O

Rueda, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua Mineral
Cava o Champagne



MENÚ TERCERO

CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Timbal de bogavante y germinado de soja con picadillo de pimientos en vinagreta de frambuesas y nueces

Ensalada de piña con gambas y crema fría de marisco con vinagreta de cítricos

Brocheta de pez mantequilla y carabineros a la plancha con velouté de marisco

Salmón a la sal con vinagreta de hortalizas y tomillo

Filetes de lenguado con gratén de parmesano y crema de carabineros

Lubina salvaje al horno con tomillo y compota de tomate de pera

Mariscada de langostinos del Cantábrico, gambas cocidas de Huelva y nécora gallega

SEGUNDOS

Lomo alto de buey (churrasco) a la parrilla de carbón con patatas panaderas

Solomillo de buey a la parrilla de carbón en salsa de mostaza y miel con atadito de trigueros

Solomillo turnedor con reducción de vino tinto con patata asada y chips de puerros

Pierna y paletilla de cordero lechal asado en horno de leña estilo Vara con patatas panaderas

Solomillo de buey con reducción de oporto y manzana caramelizada

Milhojas de solomillo de buey a la parrilla de carbón en dos gustos;
crema de naranja y foie al Pedro Ximenez

POSTRE

Delicias del chef
Café y mignardises

VINOS D.O

Rueda, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua Mineral
Cava o Champagne



MENÚ CUARTO
CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Ensalada de langostinos con crema de wasabi y espárragos blancos en vinagreta de cebollino

Ensalada de bogavante con lechuga morada, piñones y pasas al aroma de módena

Tartar de atún macerado con tomate confitado y cigala de tronco a la plancha

Gambas de y langostinos cocidos con carabinero a la plancha

Lomos de merluza al horno sobre cama de patatas y setas con tomate natural y cítricos

Supremas de rape en salsa de carabineros con patatitas torneadas

Cachetes de mero en salsa de pimientos del piquillo y almejas al vapor

SEGUNDOS

Medallones de solomillo de buey al foie en con Pedro Ximenez y manzana agri dulce

Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo, asada en horno de leña
con glaseado de verduras y patata

Solomillo de buey a la parrilla de carbón con crema de gorgonzola y trufa blanca

Solomillo de buey a la mostaza antigua con flan de patata y crujiente de calabacín

Milhojas de solomillo de ternera a la parrilla de carbón con parmentier de batata y trufa blanca

Solomillo de ternera blanca a la parrilla de carbón con salsa de teriyaki y shiitake

POSTRE

Delicias del chef
Café y Mignardises

VINOS D.O

Rueda, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua mineral
Cava o Champagne



MENÚ INFANTIL DOS PLATOS

[CONSULTAR PRECIO](#)

PRIMEROS

Surtido de embutidos con croquetas y calamares
Espaguetis a la carbonara
Huevos rotos con jamón ibérico

SEGUNDOS

Escalope de ternera rosada con patatas fritas
Flamenquines de york y queso con patatitas paja
Chuletitas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas

MENÚ INFANTIL UN PLATO

[CONSULTAR PRECIO](#)

Escalope de ternera con croquetas de jamón y patatas fritas
Nuggets de pollo con palitos de mozzarella y patatitas paja
Hamburguesa de ternera con patatas fritas y mini salchichas

POSTRES

Brownie con chocolate caliente y crema de natillas con helado de nata
Natillas con galleta María
Helados de barquillo de nata y chocolate

BEBIDAS

Agua, Zumos y Refrescos



SERVICIOS INCLUIDOS

EN EL PRECIO DE CADA MENÚ

- ✓ Entrada opcional a la finca en "Coche de caballos"
- ✓ **Instalaciones independientes y exclusivas** para cada evento con zonas específicas para las distintas fases del mismo; ceremonia civil, cóctel, comida ó cena, baile y barra libre
- ✓ Menú compuesto por primer y segundo plato, postre, café, mignardises, licores, cervezas, refrescos, vino y agua **¡¡ TODO INCLUIDO !!**
- ✓ Sorbete al gusto; limón, mojito, manzana verde, mandarina, mango, pera, etc...
- ✓ Servicio de repetición y cambio en todos los platos y bebidas que compongan el menú
- ✓ Amenización musical durante el cóctel de bienvenida y la comida o la cena
- ✓ Dos primeras horas de música disco con Dj's, equipo de sonido e iluminación
- ✓ Dos primeras horas de barra libre con amplia variedad de licores de primeras marcas
- ✓ Prueba - degustación para seis pax. con el objetivo de definir el menú a servir en la boda
* BODAS DE MENOS DE 100 COMENSALES; Prueba - degustación para 2 comensales

Más de **100** comensales

GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA
(15 referencias)

Más de **150** comensales

GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA
VIOLINISTA (Cortador + Jamón Ibérico de bellota)
CANDY BAR O COCTELERÍA

Más de **200** comensales

GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA
VIOLINISTA
(Cortador + Jamón Ibérico de bellota)
CANDY BAR O COCTELERÍA
SUITE CON PISCINA O JACUZZI
(1 noche en Hotel Route 42)

Más de **250** comensales

GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA
2 VIOLINISTAS
(Cortador + Jamón Ibérico de bellota)
CANDY BAR & COCTELERÍA
SUITE CON PISCINA O JACUZZI
(1 noche en Hotel Route 42)

DECORACIÓN & ORNAMENTACIÓN
INCLUIDA EN EL PRECIO DE CADA MENÚ

- ✓ Minutas personalizadas con opción de tematizarlas en función del estilo de la boda
- ✓ Seating plan - photocall (protocolo) en cajas de madera con elementos decorativos
- ✓ "Decoración ESTANDAR";

- **Mesa cóctel**

- Planta natural de color en bolsa de kraft sobre tronco de madera
- Tres tipos de alturas para la disposición de las referencias del cóctel
- Mini pizarra detallando las referencias del cóctel servidas en mesa
- Mantelería con motivos florales/lisa en distintos colores y sombrillas de bambú

- **Mesa presidencial**

- En mesa dos espejos redondos con cuatro tarros grandes de cristal con agua y velas flotantes. Cuatro plantas de color en bolsa de Kraft, seis tarritos de cristal con velas de té y pétalos secos de flor de temporada
- A pie de mesa cuatro candelabros (2 grandes y 2 pequeños) con velas, cajas y cestas en distintas alturas con mini farolillos de colores iluminados con led
- Mantel color beige - tostado con cubre blanco liso (consultar otras composiciones)

- **Mesa invitados**

- Planta natural en bolsa de kraf, dos portavelas con arena de color y dos velas de té
- Espejo redondo acorde al diámetro de mesa, mesero de pizarra con marco de madera, minuta personalizada e individual (una por comensal)

Nuestro objetivo en todo momento es que la finca sea vuestra casa y para ello os brindamos la posibilidad de adaptar cualquier tipo de decoración o temática a vuestros gustos.

El precio de montajes y decoraciones personalizadas se facturará a razón de CONSULTAR PRECIO.



SERVICIOS EXTRAS

CONSULTAR PRECIOS Y OPCIONES

❖ Menos de cien comensales

- Gran cóctel de bienvenida con 15 Referencias CONSULTAR PRECIO
- Cóctel de bienvenida con 9 referencias CONSULTAR PRECIO

❖ Menú de tres platos; Entrante (CONSULTAR PRECIO) + primero + sorbete + segundo + postre

* Teniendo en cuenta el completo y variado cóctel que ofrecemos y la opción de repetir y/o de cambiar por cualquier otro plato que fuera de su agrado en el mismo momento, **nuestra RECOMENDACIÓN es un MENÚ DE DOS PLATOS** (primero + segundo)

- ❖ Amenización en vivo: grupo rociero, trío de cuerda, cantante de jazz, batucada, etc
- ❖ Cuidado y animación infantil
- ❖ Profesionales de imagen y fotografía (sin exclusividad)
- ❖ Servicios audiovisuales; proyector para vídeos y/o imágenes
- ❖ Árbol del deseo, crónica de la boda, photocall, isla de champagne...
- ❖ Transporte: servicio de taxis, autobuses y/o coche para los novios
- ❖ Gestión de ceremonias religiosas en iglesias cercanas o civiles en nuestras instalaciones
- ❖ Búsqueda y convenios con hoteles cercanos

RECENA

INCLUIDA CON 2H. EXTRAS DE BARRA LIBRE

- ✓ Chapatitas de jamón ibérico con tomate natural rallado y aceite de oliva virgen
- ✓ Bocadines de pepito de ternera con mostaza antigua
- ✓ Croissants de paté de oca con cebolla caramelizada
- ✓ Mini hamburguesas de ternera con queso

CORNERS TEMÁTICOS

CONSULTAR DOSSIER

Todos nuestros corners están ambientados con la temática que cada uno de ellos requiere, cuidando no solo la presentación y la calidad sino también la puesta en escena que en estos formatos es tan necesaria. Consulta nuestro DOSSIER DE CORNER te sorprenderemos !!!

#CORNERGALLEGO - #CORNERIBERICO - #CORNERQUESOS #CORNERARROCES
#CORNERHUEVOSCORNIZ - #CORNERCARNIVORO #CORNERESTOFADOS
#CORNERVERDE - #CORNERSUSHI - #CORNERPESCADO

#PARALOSGOLOSOS #PARALOSMASGOLOSOS

CORNERS	SÁBADOS TEMPORADA BAJA (de noviembre a abril) VIERNES Y DOMINGOS	SÁBADOS TEMPORADA ALTA (de mayo a octubre)
Corner ibérico	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner quesos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner arroces	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner huevos de codorniz	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner para los cerveceros	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner para los marchosos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner para los cosmopolitas	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner para los goloso (Candy Bar)	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner para los MÁS goloso Candy Bar + dos fuentes de chocolate	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO

INFORMACIÓN DE INTERÉS

CONDICIONES

#PARALOSCERVECEROS #PARALOSMARCHOSOS #PARALOSCOSMOPOLITAS
#PARALOSCASTIZOS

- ✓ Barra libre y música disco **sin límite de hora para bodas de noche, siendo las 19,00h. la hora de salida para los eventos de mañana. (consultar excepciones).**
- ✓ Garantía de **primeras calidades** en todos los productos
- ✓ **Elaboración totalmente casera.** Existe la posibilidad de adaptarnos a cualquier tipo de restricción médica (celiacos, diabéticos, vegetarianos, etc) **¡¡ SOMOS RESTAURANTE !!**
- ✓ **La composición de los menús puede ser alterada;** combinación personalizada tanto en gustos gastronómicos como en presupuesto **¡¡ SOMOS RESTAURANTE !!**
- ✓ Todos nuestros precios tienen un 10% de descuento los sábados en temporada baja (de octubre a abril)
- ✓ Todos nuestros precios tienen un 10% de descuento los viernes y los domingos durante todo el año.

CHOPERA

LONGUERA

MINA

AZALEA

70

110

140

160

COMENSALES

COMENSALES

COMENSALES

COMENSALES

Se facturará a razón de 50€ /comensal, hasta llegar al mínimo de cada espacio.

MÍNIMO DE COMENSALES A FACTURAR EN SÁBADOS DE TEMPORADA ALTA

* Temporada alta se consideran los sábados comprendidos de mayo a octubre. Existen diferentes descuentos para algunos sábados de agosto y finales de octubre.

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega de 500€ en concepto de señal.

En el mes de diciembre del año anterior a la boda, hay que realizar una entrega a cuenta de 1.000€, siendo este el último pago hasta el día siguiente de la misma.

El total de las entregas a cuenta (1500€) se considerará "exclusivamente" para descontar del importe total del evento. En caso de cancelación no se devolverá el importe entregado.

La liquidación se efectuará el día siguiente al evento, haciéndose efectivo, transferencia bancaria o cheque conformado y nominativo a nombre de Servicios Hosteleros Vara S.L.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado el mismo lunes de la semana del evento, en cuyo momento se enviará vía mail el esqueleto de las mesas. En caso de no llegar al mínimo de comensales de cada espacio (SOLO EN TEMPORADA ALTA) se facturará a razón de 50€ por cubierto hasta alcanzar el mínimo estipulado.

TARIFAS	SÁBADOS TEMPORADA BAJA (de noviembre a abril) VIERNES Y DOMINGOS	SÁBADOS TEMPORADA ALTA (de mayo a octubre)
Menú 1	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú 2	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú 3	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú 4	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Suplemento entrante (menú de 3 platos)	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú infantil 2 platos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú infantil 1 plato	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menos de 100 comensales Gran Cóctel de bienvenida 15 referencias	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menos de 100 comensales Gran Cóctel de bienvenida 9 referencias	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
2 primeras horas de barra libre y Dj	Incluido	Incluido
3ª hora de barra libre y Dj	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
4ª hora y sucesivas	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Recena incluida	Con 1 hora extra de barra libre	Con 2 horas extras de barra libre
Recena	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Ceremonia civil	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO

Este presupuesto no tiene carácter contractual (es informativo). La relación contractual comienza cuando se confirma la disponibilidad del ESPACIO seguida del pago de 500€ en concepto de señal.

Al hacer efectiva la reserva con las debidas firmas de la misma, se dan por aceptadas todas estas condiciones.

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10 % DE IVA. VIGENTE HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2018

www.restaurantevara.com