

DOSSIER GRUPOS 2017

Trabajando desde 1987 para ser cada día mejores...



Muchas gracias
por el interés que mostráis en nuestro trabajo,
es un orgullo para todo el equipo que formamos
Vara Restaurante & Eventos

Tfno.925.51.37.50
info@restaurantevara.com
www.restaurantevara.com

Este dossier que detallamos a continuación se compone de tres menús PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO, cada uno de ellos consta de:

- Seis entradas al centro de la mesa - DEBERAN SEECIONAR 3
- Cuatro platos principales, dos opciones de carne y dos de pescado - DEBERAN SELECCIONAR PREVIAMENTE 1 CARNE Y 1 PESCADO y cada invitado se decantará en el momento por una de estas dos opciones.
- Postre y café; Las delicias del chef es una degustacion de tres tipos de postre que se serviran de manera individual, compuesta por bocaditos dulces con distintatas temperaturas y texturas.
- Barra libre de agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco y vino tanto durante todo el servicio, comenzando una vez se sientan los comensales en la mesa y dándose por concluido tras servir los licores.
- Existe la opcion de repetir de platos principales, buscando la satisfaccion de todos los comensales.
- Contamos con carta de alérgenos con la finalidad de adaptarnos a cualquier tipo de restriccion medica o dieta.

La proporción de las entradas es de una ración por cada tres menús contratados (de cada una de las tres entradas seleccionadas). Por tanto, el menú estará compuesto por tres entradas al centro de la mesa y dos opciones como segundo plato (una carne o un pescado).

Las entradas, los platos principales y el postre se tienen que concretar 5 días antes a la fecha del evento.

Cuando los platos elegidos, tanto entradas como principales, pertenecen al mismo menú, el precio del mismo es el detallado en cada uno de los casos, no obstante, EXISTE LA OPCION DE COMBINAR PLATOS DE DIFERENTES MENÚS, en ese caso el precio variara en funcion de los cambios.



MENÚ PRIMERO

CONSULTAR PRECIO

ENTRANTES

A elegir 3 de estas 6 referencias

Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota

Huevos rotos de corral con jamón ibérico de bellota y trufa negra

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

Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao en salsa vizcaína

Pastel de setas y gambas en salsa de nata caliente

Cuña de queso de manchego frito con crema de naranja

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1 de estas 4 opciones

CARNES

Solomillo ibérico a las cinco pimientas con patatas a la importancia

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

PESCADOS

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

Lomo de salmón a la sal en vinagreta de manzana con picada de hortalizas

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas

Traslagares D.O Rueda

Figuero D.O Ribera del Duero

Postres

Delicias del chef

Café, cava y licores

Dossier GRUPOS 2017



A.42 (CTRA. MADRID-TOLEDO) KM,31 ILLESCAS (TOLEDO) C.P 45200 TFNO. 925.51.37.50

www.restaurantevara.com

MENÚ SEGUNDO

CONSULTAR PRECIO

ENTRANTES

A elegir 3 de estas 6 referencias

Surtido de ibéricos 100% bellota
Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego

Boletus con foie de pato en reducción de Pedro Ximenez

Pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca

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

Tempura de gambón con crema de kimuchi

Atadito de calamar a la plancha con cebolla pochada en su tinta

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1 de estas 4 opciones

CARNES

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

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

PESCADOS

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

Bacalao en purrusalda de calabaza y confitura de chalotas

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas
Traslagares D.O Rueda
Figueró D.O Ribera del Duero

Postres

Delicias del chef
Café, cava y licores
Dossier GRUPOS 2017



MENÚ TERCERO

CONSULTAR PRECIO

ENTRANTES

A elegir 3 de estas 6 referencias

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

Jamón y lomo ibérico 100% bellota y queso manchego

Milhojas de berenjena y morcilla con tomate confitado y crema trufada

Almejas a la marinera

Gambas de Huelva cocidas en agua de mar

Mi-cuit de pato con tostas de pan blanco y mermeladas caseras

PLATO PRINCIPAL

A elegir 1 de estas 4 opciones

CARNES

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

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

PESCADOS

Rodaballo a la bilbaína en crema de cítricos

Filetes de lenguado al graten con crema de carabineros

Todos los menús incluyen:

Bebidas

Aguas, refrescos, cervezas
Traslagares D.O Rueda
Figuero D.O Ribera del Duero

Postres

Delicias del chef
Café, cava y licores
Dossier GRUPOS 2017



INFORMACIÓN DE INTERÉS

- ✓ Barra libre y música disco, consulta nuestras tarifas
- ✓ **Instalaciones independientes y exclusivas** para cada evento dependiendo del número final de comensales y la disponibilidad de las mismas
- ✓ Garantía de **primeras calidades** en todos los productos
- ✓ **Elaboración totalmente casera.** Existe la posibilidad de adaptarnos a cualquier tipo de restricción médica (celiacos, diabéticos, alérgicos, vegetarianos, etc)
- ✓ **La composición de los menús puede ser alterada;** combinación personalizada tanto en gustos gastronómicos como en presupuesto
- ✓ Personalización, decoración y ambientación
- ✓ Aparcamiento privado
- ✓ Transporte: servicio de taxis, autobuses (contratación previa)
- ✓ Búsqueda y convenios con hoteles cercanos
- ✓ Todos nuestros precios tienen un 5% de descuento para eventos de más de 100 comensales.

CONDICIONES

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega mínima de 150€ en concepto de señal.

El total de las entregas a cuenta se considerara "exclusivamente" para descontar del importe total del evento. En caso de cancelación no se devolverá la señal.

La liquidación se efectuará el día del evento, haciéndolo en efectivo, tarjeta de crédito, transferencia bancaria (cuatro días antes al evento) o cheque conformado y nominativo a nombre de Servicios Hosteleros Vara S.L.

El número mínimo de invitados a facturar serán en base al facilitado a 3 días de la celebración, en cuyo momento se hará entrega del protocolo de invitados (si lo precisara el evento).

Este presupuesto no tiene carácter contractual (es informativo). La relación contractual comienza cuando se confirma la disponibilidad del restaurante seguida del pago de 150€ en concepto de señal.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones

SERVICIO	TARIFA
Aperitivo - cóctel de bienvenida 6 referencias CONSULTAR	CONSULTAR PRECIO
Menú A	CONSULTAR PRECIO
Menú B	CONSULTAR PRECIO
Menú C	CONSULTAR PRECIO
Menú infantil 1 plato	CONSULTAR PRECIO
Menú infantil 2 platos	CONSULTAR PRECIO
Recena - Merienda	CONSULTAR PRECIO
Corner de Jamón ibérico de bellota	CONSULTAR PRECIO
Bodegón de golosinas	CONSULTAR PRECIO
Bodegón de golosinas y fuente de chocolate	CONSULTAR PRECIO
Combinados NO PRMIUM	CONSULTAR PRECIO
Botellas 75cl. NO PRMIUM	CONSULTAR PRECIO
2 horas de barra libre	CONSULTAR PRECIO
3ª hora de barra libre	CONSULTAR PRECIO
Amenización musical y música disco con dj profesional 4horas	CONSULTAR PRECIO
Barra de coctelería	CONSULTAR PRECIO
Decoración premium	CONSULTAR PRECIO

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10 % DE IVA. VIGENTE HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2017