



Menú Grupos

2024

{ EL ESCONDITE DE VILLANUEVA }

Menú Cóctel I

Copa de bienvenida Ars Collecta Codorniu

Croquetas de jamón ibérico y trufa blanca

Ensaladilla clásica con atún

Patatas bravas

Milanesitas de pollo crujientes “sweet & chili”

Mini smash Burger (carne 100% vacuno “La Finca”, queso cheddar, bacon y salsa “Big Mac”)

postre

Tarta clásica de chocolate

Dulces navideños

bebidas

Agua Refrescos

Cerveza

Vino blanco

Vino tinto

35€

*Incluye 3 bebidas por persona. IVA incluido

Menú Cóctel II

Copa de bienvenida Ars Collecta Codorniu

Croquetas de jamón ibérico y trufa blanca

Falso risotto de boletus y trufa

Ensaladilla clásica con atún

Taco de cochinita pibil

Milanesitas de pollo crujientes “sweet & chili”

Mini smash Burger (carne 100% vacuno “La Finca”, queso cheddar, bacon y salsa “Big Mac”)

postre

Tarta clásica de chocolate

Dulces navideños

bebidas

Agua Refrescos

Cerveza

Vino blanco

Vino tinto

45€

*Incluye 3 bebidas por persona. IVA incluido

Menú Sentado I

Copa de bienvenida Ars Collecta Codorniu

para compartir

Ensalada de pollo de corral, kale y queso pecorino al
estilo César

Steak tartar con helado de mostaza y parmesano

Falso risotto con boletus y trufa

Huevos estrellados con boniato, trufa y parmesano

Pan bao de pato pad thai y ali-oli de tamarindo

postres

Tarta de zanahoria

Dulces navideños

bebidas

Agua

Refrescos

Cerveza

Tinto de verano

Vino blanco y vino tinto

45€

*Incluye 3 bebidas por persona. IVA incluido

Menú Sentado II

Copa de bienvenida Ars Collecta Codorniu

para compartir

Verduras a la brasa con huevo de corral y trufa

Burrata importada de 200gr con emulsión de tomate, pesto y calabacín

Croquetas de jamón ibérico y trufa blanca

a elegir

Tataki de salmón con aguacate en tempura y wakame

Curry verde de ternera con arroz jazmín, boniato asado y pak choi

Carrillera ibérica con curry de Jaipur y tagliatelle all'aglio

postres

Tarta clásica de chocolate con galleta

Dulces navideños

bebidas

Agua y refrescos

Cerveza y tinto de verano

Vino blanco y vino tinto

50€

*Incluye 3 bebidas por persona. IVA incluido

Presupuesto

Incluye todo el manejo y mobiliario para el desarrollo del evento.

Incluye servicio de **camarero**.

Tarifa de alquiler del espacio **a consultar**.

Condiciones de pago:

50% a la confirmación del evento, 50% restante antes del evento.

Forma de pago: **Transferencia**.

El número de comensales se tendrá que confirmar **una semana antes del evento**.

Precio establecido **por persona**.

I.V.A incluido.

Política de cancelación

El evento se deberá abonar en su totalidad **una semana antes** a la fecha programada.

En el caso de desperfectos del mobiliario serán asumidos **por el cliente**.

Nos adaptaremos a la normativa que haya en el momento del evento en la **Comunidad de Madrid**.

Se tendrá que abonar por adelantado el **50% del importe** en un periodo de **15 días antes como señal a la confirmación del evento**.

Tendrán que notificar con **una semana de antelación** a la fecha del evento el número exacto de comensales.

En el caso que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes a la fecha programada se le devolverá un **20% del pago adelantado**.

En el caso que el cliente quiera cancelar a dos semanas antes de la fecha del evento se le devolverá un **25% del pago ya abonado**.

Antes de la finalización del evento, se tendrá que abonar **cualquier** extra que haya consumido el cliente.