

Menús de Navidad

TAVOLETTA OROMANA MENÚ 1

Al centro para compartir

Tabla de quesos dúo de quesos curados de oveja manchego y cabra Payoya de la Sierra Norte de Sevilla

Ensaladilla de gambón sobre regañá con polvo de maíz tostado y aceite de albahaca

Fajitas de pollo y verduritas al curry con salsa César

Brioche de carrillada al PX y parmentier de patata trufada

Canelones de pescado y langostinos con salsa de marisco

Surtido de postres*

*profiteroles rellenos de crema pastelera, milhojas de mascarpone con torta de Alcalá y tarta Tavoletta

PRECIO POR PERSONA

38€

IVA INCL

Menús de Navidad

TAVOLETTA OROMANA MENÚ 2

Al centro para compartir

Tabla de quesos dúo de quesos curados de oveja manchego y cabra Payoya de la Sierra Norte de Sevilla

Ensaladilla de gambón sobre regañá con polvo de maíz tostado y aceite de albahaca

Croquetas de gambas al ajillo con tártara de naranja

Gyosas de cerdo con salsa barbacoa Jack Daniels

Plato Principal

Solomillo ibérico sobre risotto de temporada y salsa de boletus

Para endulzar..

Postre combinado de tarta Tavoletta & tarta de queso

PRECIO POR PERSONA

40€

IVA INCL

Menús de Navidad

TAVOLETTA OROMANA MENÚ 3

Al centro para compartir

Tabla de quesos dúo de quesos curados de oveja manchego y cabra Payoya de la Sierra Norte de Sevilla

Tartar de salmón marinado en casa con encurtidos, salsa de miel y mostaza, con pan de gambas

Croquetas de gambas al ajillo con tártara de naranja

Pastela de pollo al curry con polvo de azúcar y miel

Primer Plato

¼ de costillar de cerdo a baja temperatura con salsa Jack's Daniels

o

Lomo de lubina con patatas panaderas y piperada de tomate

Para endulzar..

Tarta de queso con sorbete de frambuesa

PRECIO POR PERSONA

45€

IVA INCL

Menús de Navidad

TAVOLETTA OROMANA

Nuestros menús incluyen Bodega

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol
Agua minera, refrescos y bebidas sin alcohol
Vino blanco "Centum" Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto "Cepa Divisa" Crianza D.O. Rioja
Vasito de chupito de licor

Servicios extras no incluidos

Barra libre primeras marcas.
2 horas. Precio por persona 12,00€ (IVA Incl)
3 horas. Precio por persona 15,00€ (IVA Incl)
Jamón ibérico de bellota. 7,00€ por persona
Chacina variada (jamón, queso y caña de lomo). 7,00€ por persona
Gambas blancas de Isla Cristina. 7,00€ por persona
Molletito de pringa ibérica. 2,50€
Montaditos de lomo al Jerez. 2,50€
Copa de cava. 1,50€ por persona
Café. 1,50€ por persona

Nota: Si lo desean podrán realizar cambios entre los aperitivos de los menús 1 al 4 con un cargo adicional por aperitivo de 0,80€ (IVA Incluido)

Condiciones de contratación

Formalización de reserva con entrega del 50%, el 50% restante a la realización del evento. En caso de anulaciones, las cantidades entregadas a cuenta serán cobradas por la empresa en concepto de gastos de cancelación.

Cinco días antes del evento es necesario confirmar el menú elegido y nº de comensales.

Tres días antes se debe fijar el nº de personas definitivas a efectos facturación. A partir de entonces, no se facturará menos personas bajo ningún concepto
Suplemento de 2 € por comensal en caso de retraso superior a 30 minutos (mínimo 50 comensales)