



## **MENÚS DE GRUPOS**

[WWW.BODEGADIAZSALAZAR.COM](http://WWW.BODEGADIAZSALAZAR.COM)



# CÓCTEL 1

## APERITIVOS FRÍOS

---

Jamón ibérico y queso  
Chicharrón frito sevillano  
Ensaladilla de gambas con lámina de regañá  
Salmorejo con huevo y jamón  
Dados de tortilla de patata con alioli

## APERITIVOS CALIENTES

---

Cartuchito de frito variado  
Croquetas de pringá  
Cazuelita de carrillada  
Montadito de solomillo al whisky

## POSTRE

---

Flan casero

## BODEGA

---

Cerveza, agua, refrescos y vinos:  
\*Vinos de bodega  
\*Vinos blancos: Marqués de Cáceres y Win 5.5  
\*Vinos tintos: Azpilicueta Crianza y Trus

---

> 35 € IVA incluido



# CÓCTEL 2

## APERITIVOS FRÍOS

---

Chacinas ibéricas:  
Jamón ibérico, queso, chorizo, caña de lomo y salchichón  
Chicharrón de Cádiz con pimentón y AOVE sobre tosta  
Ensaladilla de gambas con lámina de regañá  
Cucharita de salpicón de marisco  
Bocado de salmorejo, jamón y huevo de codorniz

## APERITIVOS CALIENTES

---

Cartuchito de frito variado  
Croquetas de puchero  
Cazuelita de bacalao con tomate  
Cazuelita de carrillada  
Pan de la casa "Mantecadito"

## POSTRE

---

Brownie con dulce de leche

## BODEGA

---

Cerveza, agua, refrescos y vinos:  
\*Vinos de bodega  
\*Vinos blancos: Marqués de Cáceres y Win 5.5  
\*Vinos tintos: Azpilicueta Crianza y Trus

---

> 40 € IVA incluido



# MENÚ SENTADO 1

## PARA COMPARTIR

---

Chacinas ibéricas:  
Jamón ibérico, taquitos de queso y chicharrón de Cádiz  
Ensaladilla de gambas con lámina de regañá  
Croquetas de pringá  
Berenjenas bastón con miel de caña  
Pan con bacalao y salmorejo  
Plato de choco frito y adobo sevillano  
Solomillo al whisky

## POSTRE

---

Arroz con leche

## BODEGA

---

Cerveza, agua, refrescos y vinos:  
\*Vinos de barrica  
\*Vinos blancos: Marqués de Cáceres y Win 5.5  
\*Vinos tintos: Azpilicueta Crianza y Trus

---

> 37 € IVA incluido



# MENÚ SENTADO 2

## PARA COMPARTIR

---

Chacinas ibéricas:  
Jamón ibérico, queso, chorizo, caña de lomo y salchichón  
Gambas blancas de Huelva  
Croquetas de jamón ibérico 100%  
Taqitos de lubina frita con pimientos del padrón  
Chanquetes fritos con huevo y pimientos

## PLATO INDIVIDUAL

---

Carrillada ibérica

## POSTRE

---

Tocino de cielo con ganache de vainilla

## BODEGA

---

Cerveza, agua, refrescos y vinos:  
\*Vinos de bodega  
\*Vinos blancos: Marqués de Cáceres y Win 5.5  
\*Vinos tintos: Azpilicueta Crianza y Trus

---

> 43 € IVA incluido



## **POLÍTICAS DE CONTRATACIÓN**

---

- Se aceptarán cambios en el menú seleccionado con 7 días de antelación, y como última modificación de comensales, 3 días antes del evento. En caso de que pasado dicho plazo disminuya el número de personas acordadas, se le cobrará el precio fijado, y si aumentara, se incrementaría la factura.
- Se abonará el 40% del total para garantizar la reserva una vez aprobado el presupuesto mediante confirmación de correo electrónico, indicando nombre completo, NIF y dirección. Límite de 7 días antes de la fecha del evento mediante transferencia bancaria o acudiendo al bar para abonarlo en tarjeta o efectivo.
- El 60% restante se abonará antes del día del evento, una vez finalizado el mismo, o in situ el mismo día de la celebración.
- El mínimo de comensales para contratar un menú tipo cóctel es 20.
- El espacio asignado al cliente se realizará según las características y necesidades del evento, pudiendo sufrir modificaciones según disponibilidad por parte de la empresa.
- En caso de anulación de la reserva y rescisión del contrato por parte del cliente, este perderá el importe entregado en concepto de reserva.
- La empresa no se responsabiliza de pérdidas o desperfectos en materiales de proveedores contratados por parte del cliente.
- El establecimiento no se responsabiliza de la pérdida de objetos o prendas dentro del local, así como de los daños que puedan producirse en los mismos.
- El servicio de catering con bebida incluida tiene una duración de 02:00h.
- Las bebidas que se pidan que no estén incluidas en el menú se abonarán aparte.



GARCÍA DE VINUESA, 20. SEVILLA

EVENTOS@GRUPOBATUTA.COM

854 75 80 23

WWW.BODEGADIAZSALAZAR.COM