



ZEPPELIN

EVENTOS y CELEBRACIONES

TORRELODONES

CÓCTEL PARA GRUPO MÍNIMO DE 20 PERSONAS

CÓCTEL N.º 1

Jamón Ibérico de cebo de campo con picos de jerez

Rocas de parmesano

Chupitos de Salmorejo cordobés y polvo de jamón

Mini pan de pita relleno de pollo al curry

Tartaleta de ensaladilla rusa

Bocatín de rabas crujientes y ali-oli de ajos asados

Mini croquetas variadas

Mini pastelería

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.



ZEPPELIN

EVENTOS y CELEBRACIONES

TORRELODONES

CÓCTEL PARA GRUPO MÍNIMO DE 20 PERSONAS

CÓCTEL N.º 2

Jamón Ibérico de cebo de campo con picos de jerez

Tartaleta de ensaladilla rusa

Rocas de parmesano

Chupitos de salmorejo cordobés y polvo de jamón

Pan de pita relleno de pollo al curry

Mini croquetas variadas

Taquitos de merluza rebozada

Lágrimas de pollo con miel y mostaza

Cremoso de yema de huevo con chorizo

Mini tortilla de patata

Bocatín de rabas crujientes y ali-oli de ajos asados

Mini hamburguesa de ternera

Mini pastelería

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.



TORRELODONES

CÓCTEL PARA GRUPO MÍNIMO DE 20 PERSONAS

CÓCTEL N.º 3

Jamón Ibérico de cebo de campo con picos de jerez

Tartaleta de ensaladilla rusa

Cigarrillo de gambas al ajillo

Rocas de parmesano

Chupitos de salmorejo cordobés y polvo de jamón

Dados de bienmesabe gaditano (cazón en adobo)

Pan de pita relleno de pollo al curry

Mini croquetas variadas

Crujiente de queso de cabra con tomate

Bocatín de rabas crujientes y ali-oli de ajos asados

Lágrimas de pollo con miel y mostaza

Brocheta de pollo teriyaki

Mini hamburguesa de ternera

Mini pastelería

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.



TORRELODONES

Platos de refuerzo

A elegir uno de ellos por evento:

Arroz del señorito

ó

Arroz negro con ali-oli

ó

Cazuelita de carrilleras al Pedro Ximenez

ó

Dados de tempura de bacalao

Nota: Se incrementarán 6 € por persona

Barra libre 18 € durante 2 horas. La tercera hora a 9 €

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 30 % de la factura total. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizar la disponibilidad hasta ese momento.

CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con un día de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia. En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad y, en el caso de que hubiera capacidad, no se garantiza que se pueda ofrecer el mismo menú.

HORARIOS

La permanencia en los salones estará limitada a los siguientes horarios:

COMIDAS: Hasta las 18.30 Horas

CENAS: Hasta las 01.30 Horas

CAPACIDADES

Se podría otorgar salón completo según disponibilidad.

CONSUMICIONES

Todas las consumiciones anteriores y posteriores al inicio y finalización del evento se cobrarán aparte según carta del restaurante.

Precios válidos a partir del 01 de Enero del 2024

*Precios sujetos a cambios por la variación actual del mercado

Este menú incluye vino tinto de Rioja, vino blanco D.O de Rueda, agua con y sin gas, cerveza y refrescos.

Otras bebidas se abonarán aparte.