



ZEPPELIN

EVENTOS y CELEBRACIONES

TORRELODONES

MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 1

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Croquetas variadas de jamón y carabineros

Ensaladilla tradicional ventresca

Espárragos trigueros a la plancha con lascas de jamón

Las Rabas de Santander (de magano del Cantábrico)

PRINCIPAL

Arroz a Banda con ali-oli

ó

Paella mixta

ó

Albóndigas de aguja de ternera y secreto ibérico

ó

Dados de merluza romana

POSTRE

(Elegir dos tipos de tartas máximo para cada evento)

Tarta de zanahoria

Tarta sacher

Tarta de nata y fresas

Tarta tres leches

Tarta de queso

Hojaldre con frutas de temporada

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

MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 2

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Jamón ibérico con Tumaca

Ensaladilla tradicional con ventresca

Croquetas variadas de jamón y carabineros

Buñuelos de brandada de bacalao

PRINCIPAL

Lomo de merluza en salsa marinera

ó

Entrecot a la parrilla con chips de patata y pimientos de padrón

ó

Paella de mariscos

POSTRE

(Elegir dos tipos de tartas máximo para cada evento)

Tarta de zanahoria

Tarta sacher

Tarta de nata y fresas

Tarta tres leches

Tarta de queso

Hojaldre con frutas de temporada

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

MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 3

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Ensalada de tomate pelado con ventresca

Buñuelos de brandada de bacalao

Bienmesabe (cazón en adobo)

Croquetas de boletus

PRINCIPAL

Lomo de Lubina a la Bilbaína con patatas panaderas

ó

Rabo de toro estofado

ó

Arroz de carabineros

POSTRE

(Elegir dos tipos de tarta máximo para cada evento)

Tarta de zanahoria

Tarta sacher

Tarta de nata y fresas

Tarta tres leches

Tarta de queso

Hojaldre con frutas de temporada

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

MENÚ PARA GRUPO MÍNIMO DE 15 PERSONAS

MENÚ N.º 4

Entrantes a compartir, uno cada 4 personas

Jamón y lomo ibérico con tumaca

Ensalada de tomate rosa con ventresca

Alcachofa con crujiente de jamón

Buñuelos de brandada de bacalao

Chipirones a la plancha con alioli blanco y negro

PRINCIPAL

Suprema de bacalao con pisto

ó

Paletilla de cordero asado

ó

Arroz con bogavante

POSTRE

(Elegir dos tipos de tarta máximo para cada evento)

Tarta de zanahoria

Tarta sacher

Tarta de nata y fresas

Tarta tres leches

Tarta de queso

Hojaldre con frutas de temporada

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.