

MENÚ
01/12

APERITIVOS

Canapés de:

- Hojaldres Salados

Cucharas de:

- Salpicón de Marisco
- Salmorejo

Tartaletas y voulevanitos:

- Queso con Nueces
- Ventresca y Pimientos del Piquillo
- Ahumados
- Tártara con Gambas

- Queso en su Queso

Fritos:

- Croquetas Caseras
- Adobito Sevillano
- Chocos Fritos
- Gambas Rebozadas
- Langostinos con Calabacín
- Brochetitas de Carne

ENTRADAS

Jamón de Bellota

*

Queso Viejo y Lomito Ibérico

PRIMER PLATO

- Ensalada de Langosta
- Mariscada {
 - Cigala
 - Gambas
 - Langostinos

SEGUNDO PLATO

- Entrecot Ternera Plancha o Pimienta
- Medallones Ibéricos al Pedro Ximénez
- Lomo Relleno de Setas Frescas
- Tournedós Ibérico Zambra
- Presa Ibérica al Viejo Brandy
- Magret de Pato al Oporto
- Melosso Ibérico al Vino Tinto
- Arroz a la Marinera o con Perdíz

GUARNICIONES

Verduras de Temporada Salteadas
acompañada de Milhojas de Patatas
Panaderas

BEBIDAS

Manzanilla Fina
Cervezas
Refrescos
Agua Mineral
Zumos

BODEGAS

Blanco Andaluz
Rioja de Crianza
Lambrusco Rosso
Cava

TARTA NUPCIAL O POSTRE

Precio 59 Euros P.P.
IVA incluido

BARRA LIBRE 3 HORAS 10 Euros por persona, con café,
pastelería francesa y chucherías IVA incluido

Incremento de una hora más de barra libre 1,6 Euros por persona
sobre el total de los comensales IVA incluido

MENÚ
02/12

APERITIVOS

Canapés de:

- Hojaldres Salados

Cucharas de:

- Salpicón de Marisco
- Salmorejo

Tartaletas y voulevanitos::

- Queso con Nueces
- Ventresca y Pimientos del Piquillo
- Ahumados
- Tártara con Gambas

- Queso en su Queso

Fritos:

- Croquetas Caseras
- Adobito Sevillano
- Chocos Fritos
- Gambas Rebozadas
- Langostinos con Calabacín
- Brochetitas de Carne

ENTRADAS

Jamón de Bellota

*

Gambas Cocidas

PRIMER PLATO

- Ensalada de Endibias y Aguacates con Langostinos y Gambas
- Merluza Rellena de Gambas, Fondo de Salmorejo
- Poupietas de Lenguado Rellenos de Gambas
- Bacalao a la Roteña
- Arroz a la Marinera o con Perdíz

SEGUNDO PLATO

- Entrecot de Ternera Plancha o Pimienta
- Medallones Ibéricos al Pedro Ximénez
- Tournedós Ibérico Zambra
- Presa Ibérica al Viejo Brandy
- Magret de Pato al Oporto
- Melosso Ibérico al Vino Tinto
- Lomo Relleno de Setas Frescas

GUARNICIONES

Verduras de Temporada Salteadas
acompañada de Milhoja de Patatas Panaderas

BEBIDAS

Manzanilla Fina
Cervezas
Refrescos
Agua Mineral
Zumos

BODEGAS

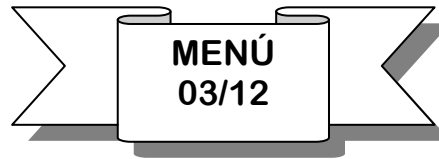
Blanco Andaluz
Rioja de Crianza
Lambrusco Rosso
Cava

TARTA NUPCIAL O POSTRE

Precio 47 Euros P.P.
IVA incluido.

BARRA LIBRE 3 HORAS 10 Euros por persona, con café,
pastelería francesa y chucherías IVA incluido

Incremento de una hora más de barra libre 1,6 Euros por persona
sobre el total de los comensales IVA incluido



MENÚ
03/12

APERITIVOS

Canapés de:

- Hojaldres Salados

Cucharas de:

- Salpicón de Marisco
- Salmorejo

Tartaletas y voulevanitos::

- Queso con Nueces
- Ventresca y Pimientos del Piquillo
- Ahumados
- Tártara con Gambas

- Queso en su Queso

Fritos:

- Croquetas Caseras
- Adobito Sevillano
- Chocos Fritos
- Gambas Rebozadas
- Langostinos con Calabacín
- Brochetitas de Carne

ENTRADAS

Jamón de Bellota

*

Gambas Cocidas

PRIMER PLATO

- Cóctel de Marisco con Aguacate
- Salmorejo con Huevo y Jamón
- Berenjena Rellena de Marisco
- Vol-au-vent Relleno de Lenguado en Salsa Verde
- Vol-au-vent Relleno de Salmón a la Crema
- Suprema de Bacalao con Pisto

SEGUNDO PLATO

- Melosso Ibérico al Vino Tinto
- Solomillo Ibérico al Viejo Brandy
- Medallones Ibéricos al Pedro Ximénez
- Medallones Ibéricos Pimienta Verde
- Tournedós Ibérico Zambra
- Magret de Pato al Oporto
- Lomo Relleno de Setas Frescas

GUARNICIONES

Verduras de Temporada Salteadas
acompañada de Milhoja de Patatas
Panaderas

BEBIDAS

Manzanilla Fina
Cervezas
Refrescos
Agua Mineral
Zumos

BODEGAS

Blanco Andaluz
Rioja de Crianza
Lambrusco Rosso
Cava

TARTA NUPCIAL O POSTRE

Precio 43 Euros P.P.
IVA incluido

BARRA LIBRE 3 HORAS 10 Euros por persona, con café,
pastelería francesa y chucherías IVA incluido

Incremento de una hora más de barra libre 1,6 Euros por persona
sobre el total de los comensales IVA incluido

MENÚ
04/12

APERITIVOS

Canapés de:

- Hojaldres Salados

Cucharas de:

- Salpicón de Marisco
- Salmorejo

Tartaletas y voulevanitos::

- Queso con Nueces
- Ventresca y Pimientos del Piquillo
- Ahumados
- Tártara con Gambas

Fritos:

- Croquetas Caseras
- Adobito Sevillano
- Chocos Fritos
- Gambas Rebozadas
- Langostinos con Calabacín
- Brochetitas de Carne

ENTRADAS

Jamón de Bellota

*

Queso Viejo y Lomito Ibérico

*

Gambas

*

Revuelto Rociero

*

Ensalada del Chef con Queso de Cabra y Nueces

SEGUNDO PLATO

- Melosso Ibérico al Vino Tinto
- Solomillo Ibérico al Viejo Brandy
- Medallones Ibéricos al Pedro Ximénez
- Medallones Ibéricos Pimienta Verde
- Tournedós Ibérico Zambra
- Arroz a la Marinera o con Perdíz
- Lomo Relleno de Setas Frescas

GUARNICIONES

Verduras de Temporada Salteadas
acompañada de Milhoja de Patatas
Panaderas

BEBIDAS

Manzanilla Fina
Cervezas
Refrescos
Agua Mineral
Zumos

BODEGAS


Blanco Andaluz
Rioja de Crianza
Lambrusco Rosso
Cava

TARTA NUPCIAL O POSTRE

Precio 43 Euros P.P.
IVA incluido

BARRA LIBRE 3 HORAS 10 Euros por persona, con café,
pastelería francesa y chucherías IVA incluido

Incremento de una hora más de barra libre 1,6 Euros por persona
sobre el total de los comensales IVA incluido



**MENÚ
NIÑO**

ENTRADAS

Jamón de Bellota

*

Croquetas Caseras

*

Calamares Fritos

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Pechuga de Pollo con Patatas Fritas

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

Filetes de Cerdo con Patatas Fritas

Filetes de Cerdo Empanado con Patatas Fritas

Pasta o arroz

BEBIDAS

Refrescos

Zumos

Agua Mineral

POSTRE O HELADO

**Precio 25 Euros
IVA incluido**

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN EN BODAS

1. Los precios de los menús están contemplados para grupos superiores a 100 personas en el Salón Principal y 200 personas en el Salón Giralda. En caso de ser un número inferior de comensales, habrá que añadir un suplemento de 10 €, por persona, por la diferencia hasta 100 ó 200 comensales, dependiendo del salón.
2. El número de comensales definitivo deberá ser confirmado con 6 días de antelación a la fecha de la celebración. Este número será el mínimo a facturar por el servicio realizado.
3. El Restaurante Zambra garantiza el servicio para un número máximo de 10 comensales por encima de lo contratado. En este caso se tendrá que abonar la diferencia por comensal, al precio acordado anteriormente. El número de comensales será comunicado a los novios y presentado para su firma al finalizar el servicio.
4. Los eventos que se celebren en viernes y domingos (que no sean vísperas de festivos) tendrán un descuento del 15% del menú antes del I.V.A. sobre el precio del menú, no de servicios adicionales.
5. Los precio de menús incluyen:
 - Menú degustación para 6 personas máximo.
 - Elección de Mantelería
 - Menús impresos para los comensales.
 - Planos orientativos.
 - Numeración de las mesas.
 - Decoración.
6. En caso de montajes especiales que supongan la modificación de la sala (Cambio de escenario, etc.) el costo de los mismos será a cargo de la/s persona/s contratante/s.
7. La difusión de música, tanto en directo como en diferido, se registrá por los impuestos establecidos por la Sociedad General de Autores y el coste de los mismos será a cargo de la/s persona/s contratante/s.
8. El Restaurante Zambra no se responsabiliza de los objetos perdidos durante la celebración.

FORMA DE PAGO

1. Depósito de 1.000 € a la confirmación, como garantía de reserva. (Este depósito no será reembolsable en caso de cancelación).
2. El resto del importe al día siguiente de la celebración.