TAVOLETTA
Oromana

MENÚ
POP UP 2024

TAVOLETTA
Oromana

MENÚ 1

Aperitivos en mesa

Ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca

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

Chocos fritos con mayonesa de lima

PLATO PRINCIPAL

Canelones hechos en casa, rellenos de ternera, foie y boletus

Para endulzar…

Tocino de cielo de “La Centenaria”

BODEGA

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol
Agua Mineral, Refrescos y bebidas sin alcohol
Vino Blanco “Centum” Verdejo. D.O Rueda
Vino Tinto. Cepa Divisa Crianza. D.O Rioja

33,00 € / persona
IVA NO INCLUIDO

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.

TAVOLETTA
Oromana

MENÚ 2

Aperitivos en mesa

Ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca

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

Chocos fritos con mayonesa de lima

PLATO PRINCIPAL

Carrillada ibérica al Pedro Ximénez con parmentier de patata trufada

Para endulzar…

Tarta de queso

BODEGA

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol
Agua Mineral, Refrescos y bebidas sin alcohol
Vino Blanco “Centum” Verdejo. D.O Rueda
Vino Tinto. Cepa Divisa Crianza. D.O Rioja

33,00 € / persona
IVA NO INCLUIDO

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.

TAVOLETTA
Oromana

MENÚ 3

Aperitivos en mesa

Ensaladilla de gambones, kikos y aceite de albahaca

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

Chocos fritos con mayonesa de lima

PLATO PRINCIPAL(*)

Arroz caldoso con carrillada ibérica

O

Arroz a la marinera con almejas, langostinos y pescado

Para endulzar…

Milhojas de chocolate, con cremoso de queso y helado de naranja

Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol
Agua Mineral, Refrescos y bebidas sin alcohol
Vino Blanco "Centum" Verdejo. D.O Rueda
Vino Tinto. Cepa Divisa Crianza. D.O Rioja

35 € / persona
IVA NO INCLUIDO
***Se deberá elegir una opción para todos los asistentes.**

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.

TAVOLETTA
Oromana

Menú Infantil

Plato Principal (a elegir)

Combinado de Filetes de Pollo Empanados y Croquetas Caseras con patatas fritas
ó
Hamburguesa Casera con Patatas

Postre

Helado mikolapiz

Bebidas

Refrescos, Agua, Zumos, etc.

23 € / persona
IVA NO INCLUIDO

***Se deberá elegir una opción para todos los niños asistentes.**

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.

BARRA LIBRE Y EXTRAS

Barra Libre Estándar

1 hora de barra libre estándar 10,00 € por persona.

Extras:

Jamón Ibérico: 7,00 € por persona

Gambas: 7,00 € por persona.

Montaditos de lomo al Jerez: 6€ por persona.

Merienda Infantil: (Batido, Bollería y sándwiches 7,00 € por niño).

Café en cápsulas (mínimo 30 cápsulas): 2,50 € por persona

En todos los menús según la temporada los aperitivos podrán cambiar, manteniéndose la misma calidad.

A TODOS NUESTROS PRECIOS SE LE AÑADIRA EL IVA VIGENTE (10%)

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.

TAVOLETTA
Oromana

Política de contratación

1º Para realizar la reserva en firme es necesaria la entrega de un depósito del 25% del importe total de facturación previsto, momento en el cual la reserva quedará confirmada.

2º Al menos treinta días antes de la fecha de celebración se deberá entregar un segundo depósito del 50% del importe total de facturación previsto.

3º El resto hasta completar el importe total de la factura, descontadas las entregas a cuenta, se abonarán el día antes de la celebración.

Los menús Pop Up están elaborados para celebraciones de menos de 30 personas para temporada baja de lunes a viernes a mediodía, en nuestro salón Picador, sin montaje diferente al habitual de restaurante, y compartiendo espacio con clientes de restaurante.

En cualquier caso, en la fecha de celebración del evento se deberán haber realizado entregas a cuenta que supongan el 100% del importe total estimado por los servicios contratados.

10 días antes del evento se deberá comunicar el número de comensales a servir y facturar.

Suplemento de 2€ por comensal en caso de retraso superior a 30 minutos (mínimo 50 comensales)

En caso de anulación total del evento, cualquier cantidad recibida hasta la fecha de la misma será cobrada en concepto de gastos de cancelación.

A TODOS NUESTROS MENÚS SE LE AÑADIRA EL IVA VIGENTE (10%)

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su menú.

Estaremos encantados de atender sus consultas sobre si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar su comida.

Avda. De Portugal s/n
Hotel Legado Oromana
41500 Alcalá de Guadaira
(Sevilla)
Tel. 633482661
www.tavoletta.es
comercial@tavoletta.es