



EVENTOS PRIVADOS

¡Gracias por elegirnos, para organizar su evento!

Para reservar por completo nuestro Salón Comedor en la modalidad de Cocktail, necesitamos un grupo de mínimo 20 pax. y un gasto mínimo de 600€.

Disponemos de un salón con barras y mesas, situadas perimetralmente para poder dejar bebidas y comida, una zona de asientos para poder dar descanso en eventos largos, zona de percheros y proximidad de los aseos, servicio de camareros y todo esto de manera en exclusiva para su evento.

El espacio es totalmente gratuito, solamente cobramos por los productos que vayan a consumir en él.

Disponemos de dos turnos para la realización de los eventos:

Turno de Mañana: 13:00 a 18:00 (sólo fin de semana o festivos)

Turno de Tarde: 19:00 a 00:30.

Para ampliar horario, consultar disponibilidad (50€/h adicional)

La hora de finalización del evento es la hora a la que el grupo debe abandonar el salón. Los camareros dejan de servir consumiciones con media hora de antelación, sin excepción.

SERVICIOS:

DECORACIÓN:

Para decorar solo están permitidos los globos de números y los carteles que se dispondrán en una zona delimitada.

Debiendo comunicarnoslo previamente para su autorización.

No se permiten, ni globos convencionales, ni confetis, serpentinas, ni ningún otro objeto que produzca un deterioro al comedor y así facilitar los cambios de turnos y su consiguiente limpieza.

MÚSICA:

Para amenizar tu evento, disponemos de varias listas creadas expresamente por nosotros por rangos de edades y modalidades musicales, utilizamos Spotify, así que si lo prefieres puedes compartirnos tu lista y la usaremos en tu evento.

PROYECTOR:

Disponemos de un proyector con pantalla gigante, para sus vídeos, pases de diapositivas, simplemente necesitamos que previamente al evento nos facilitéis el archivo.

Este proyector podrá utilizarse para visualizar cualquier evento deportivo que pueda coincidir, en caso de solicitarlo.

CORTADOR DE JAMÓN:

Precio cortador: 150€

Jamones (precios aprox, precio final según el peso de la pieza)

- Ibérico de Cebo: 170€
- Ibérico de cebo de campo: 200€
- Ibérico de Bellota: 250€

CATERING:

BEBIDAS:

Disponemos de tres opciones, según sean sus necesidades:

- **TICKETS DE CONSUMICIÓN**
(Vino, cerveza, refrescos ...) a **3€ Consumición - Ticket.**
- **BARRA LIBRE (2h) a 15€ pax.** (Vino, cerveza sólo barril, refrescos, tinto de verano...)
Puede combinarse con los TICKETS CONSUMICIÓN, una vez finalizada la barra libre.
- **BARRIL DE CERVEZA 50L (150 DOBLES aprox.) a 250€.**
MAHOU CLÁSICA.
Ideal para los grupos más cerveceros, puede combinarse con los TICKETS CONSUMICIÓN y estar cubiertos con todos nuestros invitados.
- **COPAS IMPORTACIÓN 6€ Consumición (mínimo 20).**

Tanto los TICKETS CONSUMICIÓN como el BARRIL DE CERVEZA se consumirán el día del Evento, no son acumulables para otro día.

La BARRA LIBRE, se iniciará en el momento estipulado por la persona encargada de la contratación del evento y finalizará exactamente a las 2h, sin excepción.

Se entregará una pulsera identificativa y se asignará un vaso a cada invitado, dicho vaso deberá ser devuelto para recibir otra consumición en la barra.

CATERING:

COMIDA:

Disponemos de dos opciones, según sean sus necesidades:

- **MENÚ 1 a 15€ pax.**
- **MENÚ 2 a 25€ pax.**

Todos los menús pueden ser reforzados con otros platos, estos refuerzos tienen un precio persona y se sumarán al precio del menú seleccionado.

REFUERZO EN FORMATO RACIONES:

Tomate Aliñado 9,50€
Borquerones en Vinagre 10€
Pimientos de Padrón 10€
Patatas Dos Salsas 9€
Torreznos 3€
Cachopo 16€

Entraña a la Parrilla 14€
Secreto Ibérico 14€
Entrecot a la Parrilla 18€
Tarta de Queso 32€
Tarta de La Abuela 28€
Brownie 30€

MENÚ 1 (15€)

Fríos:

Vasitos Ensaladilla Rusa

Chapatinas de Jamón Ibérico con Tomate

Croissants Rellenos

Canapé de Tortilla con Pimientos Verdes

Calientes:

Croquetas de Jamón Ibérico o Cocido

Empanadillas Caseras de Bonito con Tomate

Patatas Dos Salsas

Mini Perritos Calientes con Salsa de Mahonesa de
Kimchi y Cebolla Frita



POR PERSONA

REFUERZO MENU 1

Fríos:

- Tabla de Quesos 2€
- Tabla de Ibéricos 2€
- Bollos Preñaos 1€
- Tartar de Salmón 2€
- Patatas Baby con Mojo Picón 1€
- Champiñones Rellenos 1€
- Empanada de Bonito 1€
- Canapé de Atún con Pimientos de Piquillo 1€
- Brochetas de Queso Gouda con Tomate Cherry 1€

Calientes:

- Vasito de Patatas Revolconas con Torreznos 1€
- Mini Cuenco de Arroz al Señoret 3€
- Canapé de Solomillo con Queso Brie 2,5€
- Tiras de Tortillitas de Camarones 1€
- Parmentier de Patata y Pulpo a la Gallega 2€
- Canapé de Merluza y Pimientos de Piquillo 1,5€
- Fingers de Pollo Con Salsa de Mostaza y Miel 1,5€

Postre:

- Tarta de la Abuela 1€
- Brownie 2€
- Arroz con Leche 1€

MENÚ 2 (25€)

Fríos:

Vasitos Ensaladilla Rusa

Tabla de Ibéricos

Croissants Rellenos

Canapé de Tortilla con Pimientos Verdes

Brochetas de Queso Gouda con Tomate Cherry

Calientes:

Croquetas de Jamón Ibérico o Cocido

Cazuela Patatas Revolconas con Torreznos

Parmentier de Patata y Pulpo a la Gallega

Empanadillas Caseras de Bonito con Tomate

Mini Cuenco de Arroz al Señoret

Postre:

Arroz con Leche

POR PERSONA

REFUERZO MENU 2

Fríos:

Canapé de Atún con Pimientos de Piquillo 1€

Bollos Preñaos 1€

Tartar de Salmón 2€

Patatas Baby con Mojo Picón 1€

Champiñones Rellenos 1€

Empanada de Bonito 1€

Tabla de Quesos 2€

Chapatinas de Jamón Ibérico con Tomate 1,20€

Calientes:

Fingers de Pollo Con Salsa de Mostaza y Miel 1,5€

Canapé de Merluza y Pimientos de Piquillo 1,5€

Mini Perritos Calientes con Salsa de Mahonesa de Kimchi y

Cebolla Frita 1€

Canapé de Solomillo con Queso Brie 2,5€

Postre:

Brownie 2€

Tarta de la Abuela 1€



														
	Gluten	Frutos Cáscara	Apio	Crustáceo	Lácteos	Sésamo	Molusco	Mostaza	Altramuz	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuetes	Sulfitos
Arroz con Leche														
Bollos Preñaos														
Borquerones en Vinagre														
Brochetas de Queso Gouda con Tomate														
Brownie														
Cachopo														
Canapé de Atún con Pimientos de														
Canapé de Merluza y Pimientos de														
Canapé de Solomillo con														
Canapé de Tortilla con Pimientos														

														
	Gluten	Frutos Secos	Apio	Crustáceos	Lácteos	Sésamo	Moluscos	Mostaza	Altramuz	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuets	Sulfitos
Champiñones rellenos														
Chapatinas de Jamón Ibérico con Tomate														
Croissants Rellenos														
Croquetas de Cocido														
Croquetas de Jamón Ibérico														
Empanada de Bonito														
Empanadillas Caseras de Bonito con														
Entraña a la Parrilla														
Entrecot a la Parrilla														

														
	Gluten	Frutos Secos	Apio	Crustáceos	Lácteos	Sésamo	Molusco	Mostaza	Altramuz	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuets	Sulfitos
Fingers de Pollo Con Salsas de Calles de														
Mini Cuenco de Arroz al Estilo de la Calle														
Mini Perritos Calientes con Salsas de Calles de														
Parmentier de Patata y Pulpo a la Calle														
Patatas Baby con Mojo Picón														
Patatas Dos Salsas														
Pimientos de Padrón														
Secreto Ibérico														

														
	Gluten	Frutos Secos	Apio	Crustáceos	Lácteos	Sésamo	Moluscos	Mostaza	Altramuz	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuets	Sulfitos
Tabla de Ibéricos														
Tabla de Quesos														
Tarta de La Abuela														
Tarta de Queso														
Tartar de Salmón														
Tiras de Tortillitas de Camarones														
Tomate Aliñado														
Torreznos														
Vasito de Patatas														
Vasitos Ensaladilla														

RESERVA TU EVENTO:

Ponte en contacto con nosotros para asegurar la disponibilidad del día, por las siguientes vías:



91 069 66 98



WhatsApp

638 785 430 (sólo mensajes)



barbarroja2018@gmail.com

FACILÍTANOS LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- Nombre y Apellidos.
- Teléfono de contacto.
- Email de contacto.
- Número de personas.
- Hora de llegada.
- Servicios a contratar.

Para reservar, necesitamos el pago de una **Señal de 150 €** que se descontará el mismo día del Evento y no se devolverá en caso de cancelación del mismo.

Por transferencia Bancaria: Banco Sabadell

TITULAR: BARBARROJA 2018 SL

IBAN: **ES4000812361830001176424**

CONCEPTO: Nombre y día del evento.

Consultar disponibilidad de Bizum o pago en el Local.