EVENTOS PRIVADOS

¡Gracias por elegirnos para organizar su evento!

Para reservar por completo nuestro Salón Comedor en la modalidad de Cocktail, necesitamos llegar a un gasto mínimo de 600€. De no ser así, ésta será la cantidad final a cobrar.

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, aseos privados, servicio de camareros y todo esto de forma 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 o Temporada Navidad)
Turno de Tarde: 19:00 a 00:30.

La hora de finalización del evento es la hora a la que el grupo debe abandonar el salón. Los camareros dejaran 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 músicales, 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.

BEBIDAS:

Disponemos de varias 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 280€.**
  MAHOU CLÁSICA.
  Ideal para los grupos más cerveceros, puede combinarse con los TICKETS CONSUMICIÓN y estar cubiertos con todos nuestros invitados.

- **COPAS IMPORTACIÓN PRECIO ESPECIAL 7,50€ Consumición.**

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 25€ pax.**
- **MENÚ 2 a 35€ pax.**

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

Existe la posibilidad de adaptar los menús a cualquier condición alérgica, intolerancia o elección, ya sea vegetariana, vegana …, o cualquier necesidad que se pueda presentar.

Le ajustaremos el menú y lo adaptaremos a sus necesidades.



MENÚ 1 (25€)

Fríos:

Ensaladilla Cremosa sobre Crujiente Pan de Gambas

Capricho de Pato con Módena y Arándanos

Brocheta de Gouda y Tomate Cherry

Chapatina Crujiente de Jamón Ibérico

Canapé de Tortilla Española con Pimiento de Padrón

Calientes:

Croquetas Cremosas de Puchero

Parmentier Cremoso de Patata con Pulpo a la Gallega

Empanadillas Artesanas de Bonito y Tomate

Mini Hamburguesas de Ternera con Pan Brioche

Bao Negro de Calamar Crujiente y Alioli Suave

Postre:

Cremoso de Arroz con Leche y Canela



POR PERSONA

MENÚ 2 (35€)

Fríos:

Joyas de la Dehesa: Jamón y Lomo Ibéricos
Ensaladilla Cremosa sobre Crujiente Pan de Gambas
Capricho de Pato con Módena y Arándanos
Brocheta de Gouda y Tomate Cherry
Chapatina Crujiente de Jamón Ibérico
Canapé de Tortilla Española con Pimiento de Padrón
Blinis de Salmón Ahumado con Crema de Yogur

Calientes:

Croquetas Cremosas de Puchero
Empanadillas Artesanas de Bonito y Tomate
Parmentier Cremoso de Patata con Pulpo a la Gallega
Cazuelita de Arroz del Señoret
Bocado de Solomillo de Ternera con Cebolla Caramelizada
Mini Hamburguesas de Ternera con Pan Brioche
Bao Negro de Calamar Crujiente y Alioli Suave

Postre:

Tarta Cremosa de Chocolate y Galleta

POR PERSONA

REFUERZOS

Fríos:

Bocado de Atún con Pimiento del Piquillo — 1 €
Mini Bollo Preñao Tradicional — 1 €
Tartar de Salmón Fresco — 2 €
Patata Baby Asada con Mojo Picón — 1 €
Champiñón Relleno al Horno — 1 €
Empanada Artesana de Bonito — 1 €
Chapatina Crujiente de Jamón Ibérico — 1,20 €
Brocheta de Gouda y Tomate Cherry — 1 €
Salmorejo Cordobés con AOVE — 1 €

Calientes:

Fingers Crujientes de Pollo con Mostaza y Miel — 1,5 €
Bocado de Merluza con Pimiento del Piquillo — 1,5 €
Mini Hot Dog con MayoKimchi y Cebolla Crujiente — 1 €
Cazuelita de Patatas Revolconas con Torrezno Crujiente — 1
Cazuelita de Arroz del Señoret — 3 €
Bocado de Solomillo de Ternera con Brie Cremoso — 2,5 €
Tiras Crujientes de Tortillita de Camarones — 1 €
Parmentier Cremoso de Patata con Pulpo a la Gallega — 2 €
Torreznos Dorados y Crujientes — 1 €

REFUERZOS

Postres:

Tarta Cremosa de Chocolate y Galleta —1€

Brownie Intenso de Chocolate — 2€

Cremoso de Arroz con Leche y Canela — 1€

Natillas de la Casa con Canela — 1€

Tarta Artesana de Manzana — 1€

	Gluten	Frutos Cáscara	Apio	Crustáceo	Lácteos	Sésamo	Molusco	Mostaza	Altramuz	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuetes	Sulfitos
Arroz con Leche					⊗									
Bollos Preñaos	⊗													⊗
Boquerones 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	Molusco	Mostaza	Altramuz	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuetes	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	Cacahuetes	Sulfitos
Fingers de Pollo Con Salsa de	⊗							⊗		⊗				
Mini Cuenco de Arroz al Señoret				⊗			⊗				⊗			
Mini Perritos Calientes con mayokimchi y Cebolla Frita	⊗			⊗		⊗	⊗							⊗
Parmentier de Patata y Pulpo a la Gallega					⊗		⊗							
Patatas Baby con Mojo Picón														
Patatas Dos Salsas	⊗							⊗		⊗				⊗
Pimientos de Padrón														
Secreto Ibérico														⊗

	Gluten	Frutos Secos	Apio	Crustáceos	Lácteos	Sésamo	Molusco	Mostaza	Altramuz	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuetes	Sulfitos
Tabla de Ibéricos	⊗				⊗									⊗
Tabla de Quesos	⊗	⊗			⊗									⊗
Tarta de La Abuela	⊗				⊗									
Tarta de Queso	⊗				⊗									
Tartar de Salmón											⊗	⊗		
Tiras de Tortillitas de Camarones	⊗			⊗										
Tomate Aliñao														⊗
Salmorejo	⊗									⊗				⊗
Cuenco Patatas Revolconas	⊗													
Ensaladilla Rusa Pan Gamba	⊗				⊗					⊗	⊗	⊗		

	Gluten	Frutos Secos	Apio	Crustáceos	Lácteos	Sésamo	Molusco	Mostaza	Altramuz	Huevos	Pescado	Soja	Cacahuetes	Sulfitos
Torreznos														
Empanada Bonito	⊗				⊗					⊗	⊗			⊗
Bao Negro Calamar	⊗						⊗			⊗				
Bao Carrillera	⊗				⊗	⊗				⊗				
Mini Hamburguesas	⊗				⊗			⊗						⊗
Blinis de Salmón	⊗				⊗					⊗	⊗			
Bocado Solomillo	⊗				⊗									⊗
Natillas Caseras	⊗				⊗					⊗				⊗
Tarta Artesana de Manzana	⊗				⊗					⊗				

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.