



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)

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 musicales, utilizamos Spotify, así que si lo prefieres puedes compartírnos 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 tres opciones, según sean sus necesidades:

- **MENÚ 1 a 20€ pax.**
- **MENÚ 2 a 25€ pax.**
- **MENÚ 3 a 30€ 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 (20€)

Fríos:

Ensaladilla Cremosa sobre Crujiente de

Pan de Gambas

Salmorejo Cordobés con AOVE

Brocheta de Gouda y Tomate Cherry

Empanada Artesana de Bonito

Calientes:

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico o

Cocido Tradicional

Empanadillas Artesanas de Bonito y Tomate

Patatas Crujientes con Brava Ahumada y Alioli

Bao Negro de Calamar Crujiente y Alioli Cremoso



POR PERSONA

MENÚ 2 (25€)

Fríos:

Ensaladilla Cremosa sobre Crujiente de
Pan de Gambas

Salmorejo Cordobés con AOVE

Brocheta de Gouda y Tomate Cherry

Chapatina Crujiente de Jamón Ibérico

Canapé de Tortilla Española con Pimiento de Padrón

Calientes:

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico o

Cocido Tradicional

Empanadillas Artesanas de Bonito y Tomate

Parmentier Cremoso de Patata con Pulpo a la Gallega

Mini Hamburguesas de Ternera con Pan Brioche

Bao de Carrillera Melosa

Postre:

Cremoso de Arroz con Leche y Canela

POR PERSONA

MENÚ 3 (30€)

Fríos:

Ensaladilla Cremosa sobre Crujiente de
Pan de Gambas

Salmorejo Cordobés con AOVE

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 Jamón Ibérico o

Cocido Tradicional

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

Postre:

Tarta Cremosa de Chocolate y Galleta

POR PERSONA

REFUERZOS

Fríos:

Bocado de Atún con Pimiento del Piquillo — 1 €

Mini Bollo Preñado 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 €

— 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 Cásara	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	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 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 Aliño														
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.