

Muchas gracias
por el interés que mostráis en nuestro trabajo,
es un orgullo para todo el equipo que formamos
Vara Restaurante & Eventos
quesos nos deis la oportunidad de estar a vuestro
lado en un día tan único



Trabajando desde 1987 para ser cada día mejores...

Restaurante:

Horario de invierno: De lunes a jueves y domingos de 11,30 a 19h.
Viernes y sábados de 11,30 a 22h.

Horario de verano: De lunes a jueves y domingos de 11,30 a 21h.
Viernes y sábados de 11,30 a 1,30h.

Eventos:

Horario de oficina (cita previa): De lunes a domingo de 9 a 13,00h. y de 16,30 a 21h.

Tfno.925.51.37.50
info@restaurantevara.com
www.restaurantevara.com

GRAN CÓCTEL DE BIENVENIDA
INVITACIÓN (MÁS DE 100 COMENSALES)

REFERENCIAS EN MESAS

Snacks;

Chips de verduras
Aperitivos japoneses

Surtido de Ibéricos;

Jamón de Jabugo, lomo de bellota, chorizo y salchichón ibérico

Tabla de quesos artesanos;

Manchego puro de oveja, blue stilton, mahon y torta del casar
acompañados de orejones, pasas y membrillo con nueces

Mini panecillos con ralladura de tomate y aceite de oliva;

Pan de pasas con nueces, de cinco cereales, de semillas de amapola y de aceitunas negras

REFERENCIAS SERVIDAS

Chupitos de gazpacho ó mousse de melón ó Bloody Mary

Nigiri de salmón noruego con crema de queso

Surtido de hojaldres artesanales de morcilla, ternera, roquefort y jamón

Brocheta de cherry con mozzarella y aceite de pesto

Vaporeras con mini croquetas cremosas de boletus

Vaporeras con croquetitas de bechamel moscada e ibérico

Brochetas de pollo teriyaki con crujiente de maíz

Brochetas de gambón en tempura con crema japonesa

Mini cestitas de pez espada adobado

Risotto de setas con perdiz y trufa negra



ENTRANTES
CONSULTAR PRECIO

Berenjenas con picadillo de carne y bechamel en gratinado de emmental y fondo de verduras

Pastel de setas y gambas en salsa de nata caliente con crema de nécora

Parmentier de batata y trufa blanca con pulpo a la brasa

Parmentier de boniato y patata trufada con boletus

Cuñita de queso manchego frito y gouda rebozado en crujiente de maíz con crema de naranja y mermelada de tomate

Crema de carabineros con chips de verduras

Bisqué de langostinos y cigala en vino dulce

Gazpacho tradicional con sal de jamón y dados de melón

Crema de melón con perlas de su fruto y crujiente de ibérico

Crema de trigueros con jamón de pato

Salmorejo tradicional con tempura de berenjenas

Milhojas de mousse de pato con manzana y membrillo de nueces

Gratén de espárragos trigueros a la parrilla de carbón con salsa holandesa



MENÚ PRIMERO
CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Ensalada fría de tartar de tomate con cremoso de salmón y frutos secos
en vinagreta de manzana y albahaca

Ensalada de queso de cabra y crujiente de paleta iberica con manzana y piñones
en vinagreta de arándanos

Canutillos de pez espada rellenos de bechamel de marisco al aroma de Champagne
con chips de verduras

Cachetes de mero en salsa de pimientos del piquillo y almejas al vapor con puntas de
espárragos blancos

Vieira rellena de marisco, rebozada en sémola y frita en oliva picú

SEGUNDOS

Medallones de ternera gallega estofada a la carbonada de zanahoria y puerro
con miga de patata al oporto

Solomillo ibérico a las cinco pimientas con patatas a la importancia

Confit de pato en crema de naranja con mini patatitas torneadas al horno

Jarrete de cordero lechal glaseado con berenjenas a la miel de canela

Secreto de cerdo ibérico con puré de manzana y mango en reducción de vino dulce

POSTRE

Delicias del chef
Café y Mignardises

VINOS D.O

Rueda, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua Mineral
Cava o Champagne



MENÚ SEGUNDO
CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Timbal de langostinos y patata con lechuga morada en crema de mahonesa y wasabi con vinagreta de cebollino

Ensalada de perdiz con foie gras y manzana en mermelada de zanahoria

Corazones de berenjenas con morcilla sobre tomate confitado con parmentier de trufa negra

Brocheta de langostinos con pez espada y tomatitos cherry a la plancha en cama de yogur y curry

Dados de bacalao desalado con mejillones y gambas en concentrado de azafrán tostado al ajo

SEGUNDOS

Lomo bajo de buey (entrecot) a la parrilla de carbón con patatas panaderas

Cochinillo tostón asado en horno de leña estilo Vara, con crujiente de patata y pimientos

Medallones de cordero confitado en salsa de soja y miel con crema de arándanos al aroma de canela

Milhojas de caza mayor con cebolla caramelizada y mousse de pato

Panchineta melosa de rabo de toro deshuesado al vino tinto, con guiso de patatas y hortalizas

POSTRE

Delicias del chef
Café y Mignardises

VINOS D.O

Rueda, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua Mineral
Cava o Champagne



MENÚ TERCERO
CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Timbal de bogavante y germinado de soja con picadillo de pimientos en vinagreta de frambuesa y nueces

Ensalada de piña con gambas y crema fría de marisco con vinagreta de cítricos

Mi-cuit de pato con tostas de pan blanco y mermeladas caseras

Salmón a la sal con vinagreta de hortalizas y tomillo

Filetes de lenguado con gratén de parmesano y crema de carabineros

Lubina al horno con tomillo y compota de tomate de pera

Mariscada de langostinos del Cantábrico, gambas cocidas de Huelva y nécora gallega

SEGUNDOS

Lomo alto de buey (churrasco) a la parrilla de carbón con patatas panaderas

Solomillo de buey a la parrilla de carbón en salsa de mostaza y miel con atadito de trigueros

Solomillo turnedor con reducción de vino tinto con patata asada y chips de puerros

Pierna y paletilla de cordero lechal asado en horno de leña estilo Vara con patatas panaderas

Solomillo de buey con reducción de oporto y manzana caramelizada

Milhojas de solomillo de buey a la parrilla de carbón en dos gustos;
crema de naranja y foie al Pedro Ximénez

POSTRE

Delicias del chef
Café y Mignardises

VINOS D.O

Rueda, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua Mineral
Cava o Champagne



MENÚ CUARTO
CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Ensalada de langostinos con crema de wasabi y espárragos blancos en vinagreta de cebollino

Ensalada de bogavante con lechuga morada, piñones y pasas al aroma de módena

Tartar de atún con tomate confitado y pasas en crema de ajo blanco con cigala a la plancha

Gambas y langostinos cocidos con carabinero a la plancha

Lomos de merluza al horno sobre cama de patatas y setas con tomate natural y cítricos

Supremas de rape en salsa de carabineros con patatitas torneadas

Pastel de foie con membrillo y queso de cabra en confitura de cebolla roja y corteza de pan

SEGUNDOS

Medallones de solomillo de buey al foie en con Pedro Ximénez y manzana agridulce

Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo, asada en horno de leña
con glaseado de verduras y patata

Solomillo de buey a la parrilla de carbón con crema de gorgonzola y trufa blanca

Solomillo de buey a la mostaza antigua con flan de patata y crujiente de calabacín

Milhojas de solomillo de ternera a la parrilla de carbón con parmentier de batata y trufa blanca

Solomillo de ternera blanca a la parrilla de carbón con salsa de teriyaki y shiitake

POSTRE

Delicias del chef
Café y Mignardises

VINOS D.O

Rueda, La Mancha, Rioja, Ribera del Duero
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua Mineral
Cava o Champagne



MENÚ INFANTIL DOS PLATOS

CONSULTAR PRECIO

PRIMEROS

Surtido de embutidos con croquetas y calamares

Espaguetis a la carbonara

Macarrones con picadillo de chorizo y tomate

Sopa de cocido

Huevos rotos con jamón ibérico

SEGUNDOS

Escalope de ternera rosada con patatas fritas

Flamenquines de york y queso con patatitas paja

Chuletitas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas

Escalopines de pechuga de pollo empanados con puré de patata

Redondo de ternera asada con patatas panaderas

MENÚ INFANTIL UN PLATO

CONSULTAR PRECIO

Lasaña de ternera y pasta verde con bechamel y tomate

Escalope de ternera con croquetas de jamón y patatas fritas

Nuggets de pollo con palitos de mozzarella y patatitas paja

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

Surtido de mini pizzas de jamón y queso, salchichas y cuatro quesos

POSTRES

Brownie con chocolate caliente y crema de natillas con helado de nata

Tarta de queso con mermelada de frambuesas

Natillas con galleta María

Bombones helados

Helados de barquillo de nata y chocolate

BEBIDAS

Agua, Zumos y Refrescos



SERVICIOS INCLUIDOS

EN EL PRECIO DE CADA MENÚ

- ✓ Entrada opcional a la finca en "Coche de caballos"
- ✓ Gran cóctel de bienvenida compuesto por 15 referencias (más de 100 invitados) *
- ✓ Menú compuesto por primer y segundo plato, postre, café, mignardises, licores, cervezas, refrescos, vino y agua
- ✓ Sorbete al gusto; limón, mojito, manzana verde, mandarina, etc
- ✓ Servicio de repetición en todos los platos y bebidas que compongan el menú
- ✓ Dos horas de barra libre con amplia variedad de licores de primeras marcas
- ✓ Amenización musical durante el cóctel de bienvenida y la comida o la cena
- ✓ Dos horas de música disco con Dj's profesionales y equipo de sonido e iluminación
- ✓ Protocolo en mesa temática sobre mini caballetes de madera
- ✓ Decoración basada en centros de mesa con margaritas naturales
- ✓ Minutas personalizadas
- ✓ Prueba-degustación para definir el menú; invitación a seis comensales (más de 100 invitados) *

* **Menos de cien comensales**

- ✓ Prueba-degustación para definir el menú; invitación a dos comensales
- ✓ Gran cóctel de bienvenida
 - 15 Referencias
 - 9 referencias

SUPLEMENTO

MENÚ DE TRES PLATOS

Teniendo en cuenta:

- El completo y variado cóctel que ofrecemos (15 referencias)
- La opción de repetir y de cambiar cualquier plato por otro en el mismo momento

Existe la posibilidad de confeccionar un menú de tres platos seleccionando una de las entradas especificadas en este dossier con un suplemento.

SERVICIOS EXTRAS

CONSULTAR PRECIOS Y OPCIONES

- ✓ Decoraciones premium (rústica, romántica y vintage)
- ✓ Protocolo premium (rústico, romántico y vintage)
- ✓ Ceremonias civiles en la propia finca; 6€/menú adulto
- ✓ Amenización en vivo: grupo rociero, trío de cuerda, cantante de jazz, batucada, etc
- ✓ Cuidado y animación infantil
- ✓ Profesionales de imagen y fotografía (sin exclusividad)
- ✓ Servicios audiovisuales; proyector para vídeos y/o imágenes
- ✓ Espectáculo de caballos con doma y baile
- ✓ Árbol del deseo
- ✓ Photocall
- ✓ Isla de Champagne
- ✓ Crónica de la boda

RECENA

INCLUIDA CON 2H. DE BARRA LIBRE

- ✓ Chapatitas de jamón ibérico con tomate natural rallado y aceite de oliva virgen
- ✓ Chapatitas de pepito de ternera con mostaza antigua
- ✓ Croissants de bechamel con bacon y emmental
- ✓ Croissants de cangrejo con mahonesa
- ✓ Inglesitos de paté de oca con cebolla caramelizada
- ✓ Inglesitos de york con mahón

CORNERS TEMÁTICOS

CONSULTAR

Todos nuestros corners están ambientados con la temática que cada uno de ellos exige, cuidando no solo la presentación y la calidad sino el sentido práctico que se requiere.

CORNER DE COCTELERÍA

- ✓ Barra de coctelería-gin tonics
- ✓ Barra de coctelería-gin tonics acrobática
- ✓ Coctelería servida; se pasearán dos referencias a escoger
- Consultar nuestra carta de gin-tonics
- Consultar nuestra carta de cócteles

CORNER DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

- ✓ Pieza de 7/8 kg con cortador profesional

CORNER DE SALMÓN NORUEGO

- ✓ Pieza con cortador profesional

CORNER DE HUEVOS DE CODORNIZ

- ✓ Cocina en vivo

CORNER DE SUSHI

- ✓ Surtido de piezas de sushi
- ✓ Sushiman/cocina en vivo (consultar tarifa)

CANDY BAR

CONSULTAR PRECIO

Cuidando la estética del entorno en el que tenga lugar la celebración, se diseñan distintos montajes con amplio surtido de productos dulces

- ✓ Bodegón de golosinas
- ✓ Bodegón de golosinas con fuente de chocolate fondant

INFORMACIÓN DE INTERÉS

CONDICIONES

INFORMACIÓN DE INTERÉS

- ✓ Barra libre y música disco **sin límite de hora para bodas de noche, siendo las 19h. la hora de salida para eventos de día (consultar excepciones).**
- ✓ **Instalaciones independientes y exclusivas** para cada evento (ceremonia civil, cóctel, comida-cena, baile y barra libre)
- ✓ Garantía de **primeras calidades** en todos los productos
- ✓ **Elaboración totalmente casera.** Existe la posibilidad de adaptarnos a cualquier tipo de restricción médica (celiacos, diabéticos, alérgicos, vegetarianos, etc)
- ✓ **La composición de los menús puede ser alterada;** combinación personalizada tanto en gustos gastronómicos como en presupuesto
- ✓ Personalización, decoración y ambientación (consultar catálogo de decoración adjunto)
- ✓ Gestión de ceremonias religiosas en iglesias cercanas
- ✓ Aparcamiento privado con capacidad para 150 coches
- ✓ Transporte: servicio de taxis, autobuses y/o coche para los novios
- ✓ Búsqueda y convenios con hoteles cercanos
- ✓ Todos nuestros precios tienen un 10% de descuento los sábados en temporada baja (de noviembre a abril)
- ✓ Todos nuestros precios tienen un 10% de descuento los viernes y los domingos durante todo el año

CONDICIONES

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega mínima de 500€ en concepto de señal. En el mes de diciembre del año en curso, se hace entrega de 1000€.

El total de las entregas a cuenta (1500€) se considerara "exclusivamente" para descontar del importe total del evento. En caso de cancelación no se devolverá la señal.

La liquidación se efectuará el día siguiente al evento, haciéndolo en efectivo, transferencia bancaria o cheque conformado y nominativo a nombre de Servicios Hosteleros Vara S.L.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado a siete días de la celebración, en cuyo momento se hará entrega del protocolo de invitados y mesas a distribuir en el salón/jardín contratado.

Este presupuesto no tiene carácter contractual (es informativo). La relación contractual comienza cuando se confirma la disponibilidad del restaurante seguida del pago de 500€ en concepto de señal.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones

TARIFAS	SÁBADOS TEMPORADA BAJA (de noviembre a abril) VIERNES Y DOMINGOS	SÁBADOS TEMPORADA ALTA (de mayo a octubre)
Menú 1	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú 2	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú 3	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú 4	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Suplemento entrante (menú de 3 platos)	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú infantil 2 platos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menú infantil 1 plato	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Más de 100 comensales Gran Cóctel de bienvenida	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menos de 100 comensales Gran Cóctel de bienvenida 15 referencias	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Menos de 100 comensales Gran Cóctel de bienvenida 9 referencias	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
2 horas de barra libre y música disco	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
3ª hora de barra libre y música disco	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
4ª hora y sucesivas	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Recena incluida	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Recena	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Barra de coctelería	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Barra de coctelería acrobática	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Coctelería servida 2 referencias	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner de Jamón ibérico de bellota	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner de Salmón noruego	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner de Huevos de codorniz	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Corner de Sushi	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Bodegón de golosinas (Candy Bar	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Bodegón de golosinas y fuente de chocolate	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Ceremonia civil	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Decoración premium	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Protocolo premium	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10 % DE IVA. VIGENTES HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2016

13 - 2016