

DOSSIER

EVENTOS 2018



Trabajando desde 1987 para ser cada día mejores...

Muchas gracias

por el interés que mostráis en nuestro trabajo,
es un orgullo para todo el equipo que formamos
Vara Restaurante & Eventos

Este dossier que detallamos a continuación se compone de CUATRO OPCIONES de menús (A, B, C, D) con composiciones y alternativas diferentes con el objetivo de seleccionar la que más se ajuste a las necesidades de su evento. Siendo seña de identidad de la casa adaptarnos en todo momento a sus gustos, pudiendo desarrollar proyectos y presupuestos totalmente personalizados gracias a nuestros más de 32 años en el sector.

OPCIÓN - A 37 € más 10% IVA

3 RACIONES
AL CENTRO DE LA MESA A seleccionar entre las opciones mostradas en la carta "RACIONES"

+

1 PLATO
PRINCIPAL A seleccionar entre las opciones mostradas en la carta "PRINCIPAL"

+

POSTRE Delicias del chef compuestas por dos sugerencias y un helado

OPCIÓN - B 46 € más 10% IVA

CÓCTEL
6 REFERENCIAS A seleccionar entre las opciones (calientes y frías) de la carta "COCTEL"

+

2 PLATOS
PRIMERO + PRINCIPAL A seleccionar un "PRIMERO" y un "PRINCIPAL" de dichas cartas

+

POSTRE Delicias del chef compuestas por dos sugerencias y un helado

OPCIÓN - C 54 € más 10% IVA

CÓCTEL
10 REFERENCIAS A seleccionar entre las opciones (calientes y frías) de la carta "COCTEL"

+

1 PLATO
PRINCIPAL A seleccionar entre las opciones mostradas en la carta "PRINCIPAL"

+

POSTRE Delicias del chef compuestas por dos sugerencias y un helado

OPCIÓN - D 65 € más 10% IVA (mínimo 60 comensales)

CÓCTEL
15 REFERENCIAS A seleccionar entre las opciones (calientes y frías) de la carta "coctel"

+

2 CORNER
SALADOS A seleccionar dentro de las opciones mostradas en "córners temáticos"

+

1 CORNER DULCE A seleccionar dentro de las opciones mostradas en "córners temáticos"

RACIONES (OPCIÓN A)

1 PARA CADA 3 PERSONAS (AL CENTRO)

Suplemento

Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez

Jamón ó lomo ibérico de bellota con pan cristal, tomate y AOVE 3 €

Croquetas cremosas de Jamón ibérico (9 unidades)

Huevos rotos de corral con jamón ibérico con trufa negra

Tempura de gambón con crema de kimuchi 2 €

Surtido de ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego) 2 €

Pulpo a la gallega 3 €

Almejas a la marinera (9 unidades) 4 €

Parrillada de verduras a la plancha con lascas de jamón ibérico de bellota

Ensalada de queso de cabra, manzana, tomate y frutos secos con vinagreta de Módena

Ensalada fría de perdiz con zanahoria y pochas en escabeche

Ensalada de crujiente de jamón y pasas con tomate raf y vinagreta de mostaza

Medallones de pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca y pimentón (6 unidades) 3 €

Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao en salsa vizcaína (3 unidades)

Tosta de queso crujiente con caballa ahumada y alioli de azafrán (3 unidades)

Timbal de langostinos con lechuga morada y crema de kimuchi con vinagreta de cebollino 3 €

Gran variedad en mariscos, consultar precios y disponibilidad según temporada

PRINCIPAL (OPCIÓN A, B & C)

CARNES & PESCADOS

CARNES

Suplemento

Pluma ibérica macerada en teriyaki con puré de mango y miga de patata

Chuletitas de lechal a la plancha (o fritas con ajo) con patatas fritas y chips de pimientos 2 €

Solomillo ibérico relleno de paté con crema de boletus y puré de manzana

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

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

Lomo bajo de vaca vieja (entrecot 250g) a la parrilla con patatas panaderas 2 €

Carrilleras ibéricas estofadas con parmentier de trufa blanca

Cochinillo tostón asado en horno de leña estilo Vara ó cochifrito con ajo y patatas panaderas

Milhojas de caza mayor con cebolla caramelizada y mousse de pato 2 €

Milhojas de solomillo de ternera en dos gustos; crema de naranja y foie al P. Ximenez 5 €

Supremas de vaca vieja con aritos de cebolla y patatas fritas 7 €

Solomillo de vaca a la mostaza antigua con flan de patata y crujiente de calabacín 5 €

Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo, asada en horno de leña con glaseado de verduras y patata 3 €

PESCADOS

Suplemento

Canutillos de pez espada rellenos de bechamel de marisco y crema de Champagne

Delicias de bacalao en dos gustos; vizcaína y salsa verde con trigueros y almejas

Lomo de salmón a la sal en vinagreta de manzana y hortalizas

Merluza rellena de jamón y queso en salsa verde 2 €

Filetes de lenguado con gratén de parmesano y crema de carabineros 3 €

Rodaballo a la bilbaína con crema de cítricos 2 €

Lubina al horno con tomillo y compota de tomate de pera 2 €

PRIMERO (OPCIÓN B)

ENTRANTES / ENSALADAS / CREMAS / PESCADOS

ENTRANTES

Pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca 5 €

Vieira rellena de marisco rebozada en semola

Milhojas de berenjena y morcilla con tomate confitado y crema de queso

Brochetas de langostinos y pez espada a la plancha con crema de yogur y curry 4 €

Ravioli de vieiras con crema de marisco trufada 2 €

Pastel de setas y gambas con crema de nata

ENSALADAS & TIMBALES

Timbal de gambón en tempura con tomate rosa, frisee y wakame en crema de kimchi 3 €

Timbal de langostinos con lechuga morada y crema de wasabi con vinagreta de cebollino 3 €

Ensalada crujiente de jamón ibérico y pasas con tomate raf y vinagreta de mostaza

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

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

CREMAS

Tartar de tomate y bogavante con crema de ajo blanco

Salmorejo tradicional con berenjenas en dos texturas y sal de jamón

Gazpacho tradicional con tempura de verduras

Crema de melón con crujiente de jamón ibérico

PESCADOS

Canutillos de pez espada rellenos de bechamel de marisco con crema de Champagne

Delicias de bacalao en dos gustos; vizcaína y salsa verde con trigueros y almejas

Lomo de salmón a la sal en vinagreta de manzana y hortalizas

Merluza rellena de jamón y queso en salsa verde 2 €

Filetes de lenguado con gratén de parmesano y crema de carabineros 3 €

Rodaballo con crema de cítricos y miga de patata 2 €

CÓCTEL (OPCIÓN B, C & D)

REFERENCIAS FRIAS

Jamón de Jabugo, lomo de bellota, chorizo y salchichón ibérico	2 €
Pan de masa madre (vino nueces y pasas, cuatro quesos y multicereal) con tomate y A.O.V.E	
Queso manchego - Mahón - Payoyo con pasas, nueces y mermeladas caseras	
Bombon de foie con crema de maracuyá	
Tosta de caballa ahumada con cebolla caramelizada y mahonesa de azafrán	
Rollito de salmón marinado con crema de queso y trufa blanca	
Chupito de salmorejo con tempura de verduras	
Chupito de gazpacho con sal de jamón	
Mousse de melón con crujiente de jamón ibérico	
Crema de boletus con lascas de foie	
Crema de marisco con huevas de trufa negra	
Roll de roast beef con mostaza y huevo hilado	
Terrina cremosa de yogur con foie	
Degustación de salmón 3 pases (trufa, cacao, alga nori)	2 €
Sashimi de salmón noruego ahumada en trufa blanca y whisky de malta	2 €
Sashimi de salmón noruego con cacao y chía	2 €
Sashimi de salmón noruego con alga nori y wasabi	2 €
Hojaldritos artesanos; Stilton y emmental, york y gouda, ternera	
Tosta de burrata de Apulia con tartar de tomate y trufa negra	2 €
Tosta de steak tartar con huevo de codorniz	4 €
Cucharita de pimientos asados en horno de leña con ventresca	
Cucharita de ensaladilla rusa con gambas y langostinos	
Mini ensalada de crujiente de jamón y pasas con tomate raf y vinagreta de mostaza	
Timbal de langostinos con lechuga morada y crema de kimchi con vinagreta de cebollino	3 €
Mini ensalada de perdiz con foie gras y manzana con mermelada de zanahoria	
Crudités con humus, crema de queso azul y guacamole	
Pan de tomate y mantequilla ahumada con exquisito lomo de anchoa de Santoña	2 €
Milhoja de pan de vino con membrillo, pasas, camembert y frutos secos con confitura de piquillos	
Mini cajita de gambas de Huelva cocidas en agua de mar	5 €
Taquitos de tortilla de patata con tres salsas; mahonesa, tinta calamar y alioli	
Tosta crujiente de verduras con mozzarella, tomate y orégano	

CÓCTEL (OPCIÓN B, C & D)

REFERENCIAS CALIENTES

Mini cazuelitas de huevos rotos con trufa y jamón ibérico	
Medallones de pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca	3 €
Croquetas cremosas de jamón ibérico	
Croquetas cremosas de boletus	
Mini burger de rabo de toro con emulsión de su jugo	
Mini burger de ternera con queso brie y cebolla caramelizada	
Cestitas de gambón en tempura con crema de kimuchi	2 €
Risotto de perdiz con trufa blanca	
Cazuelitas de arroz abanda	
Fisotto picantón de langostinos y calamares	2 €
Mini albóndigas de caza mayor y patatitas con crema de su estofado y canela	
Cucuruchos de chipirones fritos a la andaluza con mahonesa de lima	
Cucuruchos de cazón en adobo	
Rollitos de pato con compota de naranja	
Patatas revolconas con torreznos	
Brochetas de solomillo de pollo yakitori	
Mini croissant de york y emmental con crema de nata caliente	
Cucharitas de queso manchego frito con crema de naranja	
Mini cazuelitas de migas manchegas con huevos de codorniz	2 €
Mlni maderitas de pulpo a la gallega con patatitas torneadas	3 €
Pluma de cerdo ibérico macerada en teriyaki con aritos de cebolla fritos	2 €
Turnedó de solomillo de vaca con mini patatitas al ajillo	3 €
Carrillera ibérica con parmentier de trufa blanca	
Delicias de merluza a la romana con mahonesa de limón	
Brocheta de rape y carabinero a la plancha con crema de marisco	5 €
Ravioli de vieiras con crema de marisco trufada	3 €
Taquitos de cochifrito deshuesados y asados en horno de leña	2 €
Zamburiñas a la plancha con su bilbaína	3 €
Tosta crujiente de bacalo gratinado con salsa holandesa	
Chuletitas (mini) de cordero lechal a la plancha	2 €
Muslito de codorniz confitado con crema de miel y mostaza	

CÓRNER SALADOS - SHOW COOKING (OPCIÓN D)

IBÉRICO / GALLEGO / VALENCIANO / MANCHEGO

IBERICO

Laureados en todas las cocinas y culturas del mundo, el cerdo ibérico español es el buque insignia de la gastronomía española, pues aúna tradición y artesanía. Resulta entusiasmante poder ofrecer estos dos productos 100% bellota cortados a mano por verdaderos profesionales.

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (piezas 8 - 10 Kg)

Lomo ibérico de bellota cortado en fiambra manual - Suplemento 5€

GALLEGO - Suplemento 8€

El pulpo y en concreto el gallego es el molusco más cotizado y consumido a nivel mundial y son muchas las recetas que se pueden llevar a cabo con él. En este córner ofrecemos dos preparaciones ganadoras tanto por presentación y puesta en escena como por la calidad del producto empleado.

Potito de pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca

Mini maderita de pulpo a feira con espuma de carabineros

ARROCES

Si hay un plato que caracterice la cocina mediterránea son los buenos arroces. Son muchas las opciones para poder hacer con este producto tan humilde una receta sencillamente espectacular. Este córner aúna tradición e innovación.

Mini paelleritas de arroz a banda - Latita de fisotto picantón con langostinos rayados

Copa de risotto con perdiz, boletus y trufa

HUEVOS CODORNIZ

Tanto en desayuno, comida y cena, el huevo está presente en nuestras vidas. Las múltiples versiones que ofrece y la manera en la que combina con otros productos hace que este córner se sitúe como uno de los más demandados. Su originalidad y resultado sorprende.

Tartaleta de sobrasada con miel - Blinis de crema de boletus y foie

Mini sartencita de migas extremeñas

CÓRNER S SALADOS - SHOW COOKING (OPCIÓN D)

CARNÍVORO / ESTOFADO / PESCADO

CARNIVORO - PREMIUM - Suplemento 8€

Este córner se basa en un acto tan mítico, cotidiano y agradable como es el hacer una barbacoa. Cómo se disfrutaban esas tardes de primavera y verano cuando el olor de las ascuas junto con los productos más exquisitos nos hacen presagiar una gran experiencia.

Pluma de cerdo ibérico macerada - Lomo alto de vaca madura

Tournedó de solomillo de ternera

ESTOFADO

La paciencia es la madre de la ciencia y ambos aspectos están presentes en multitud de recetas y técnicas, no obstante, la palma se la llevan los estofados, esos guisos que a base de horas y mucho cariño nos transportan a nuestra infancia, cuando todas las cosas se hacían sin prisas.

Cazuelitas de carrillera ibérica con su parmentier - Estofado de patatas con caza mayor

Mini burger de rabo de toro deshuesado

PESCADO

Uno de los oficios más nobles y sacrificados y al que tanto tenemos que agradecer los amantes de la buena mesa es sin duda "la pesca", pues nos permite junto con una buena mano en la elaboración disfrutar de verdaderas exquisiteces.

Cucuruchos de rabas fritas con limón - Delicias de merluza a la romana

Anchoas de Santoña y pan de cristal con tomate y AOVE - Suplemento 4€

CÓRNER S DULCES & BEBIDA (EXTRA)

GOLOSOS / MAS GOLOSOS / CERVECEROS
MARCHOSOS / COSMOPOLITAS / CASTIZOS

PARA LOS GOLOSOS

Candy Bar, Candy Buffet, Sweet table, Candy table muchas formas de definir una mesa con dulces variados, repleta de colores con temáticas muy definidas y una puesta en escena que las hacen irresistibles !!!

Cake pops de chocolate blanco - Cake pops de fresa - Golosinas con y sin azúcar

Cupcakes de; choco con oreo, red velvet con chocolate blanco y queso, zanahoria con crema de queso

El colofón perfecto para los más goloso, una fuente de chocolate fondant fundido, bañando una fresa, un plátano, un croissant, un donut, o un gofre. El sueño de cualquier fanático del dulce. Fuente de chocolate (donuts, gofres, palmeritas, croissants, fresas, plátanos y kiwis - **Suplemento 8€**

PARA LOS CERVECEROS - Suplemento 4€

Clara, shandy, pika, caña, quinto, botijo, botellín, corto, zurito, penalti, cuarto, doble, tercio, mediana, tubo, mini, rubia, xibeca, champú, Muchas formas de pedir y disfrutar de una cerveza bien fría.

Estrella Galicia reserva especial 1906 - Corona con lima - Heineken - Mahou maestra

PARA LOS MARCHOSOS - Suplemento 12€

El gin tonic se ha convertido en "El brebaje de los gourmet" es el combinado más polivalente, original de la India y descubierta por el Imperio Británico con un consumo moderado el disfrute está garantizado.

Martin Miller's con tónica schweppes de pimienta rosa, twist de lima y enebro

G'vine con tónica schweppes de ginger & cardamomo y twist de manzana

Hendrick's con tónica fever tree rodaja de pepino y un ramita de romero

PARA LOS COSMOPOLITAS - Suplemento 6€

Que ricos y refrescantes están cuando los preparan los auténticos profesionales, el combinado más divertido y versátil que nos transporta a esas noches de verano tan entrañables. La coctelería es un arte y como tal hay que tratarla... disfrutémosla!!!!

Mojito clásico y fresa - Daiquiri de fresa - Piña colada con pulpa de coco

POSTRES

ELABORADOS EN LA CASA

Las DELICIAS DEL CHEF es el postre que recomendamos y sin duda un apuesta segura.

Personalizable al 100% al estar compuesto por una crema de vainilla, un helado casero de biscuit de almendras y dos dulces a seleccionar dentro de las siguientes opciones;

Tarta de zanahoria con crema de queso

Milhoja de merengue

Tarta de queso con base de galleta negra

Brownie de chocolate con nueces - **caliente**

Tarta de hojaldre con manzana fileteada - **caliente**

Panchineta de hojaldre y crema pastelera con cobertura de chocolate - **caliente**

Tarta árabe con crema de queso y frutos rojos

Puding de chocolate blanco

MENÚ INFANTIL - UN PLATO

A ELEGIR UN PLATO 23€

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 y mini salchichas

MENÚ INFANTIL - DOS PLATO

A ELEGIR DOS PLATO 28€

PRIMEROS

Surtido de embutidos con croquetas y calamares

Espaguetis a la carbonara

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

La selección de plato/s que compongan el menú infantil ha ser la misma para todos los niños.

SERVICIOS, DECORACIÓN & ORNAMENTACIÓN

INCLUIDA EN EL PRECIO DE CADA MENÚ

- **Instalaciones independientes y exclusivas** para cada evento con zonas específicas para las distintas fases del mismo; cóctel, comida ó cena, baile y barra libre (consultar disponibilidad)
- Prueba - degustación para dos personas con el objetivo de definir el menú a servir en eventos de más de 100 comensales. Los eventos de menos de 100 COMENSALES que deseen hacer degustación, se incluirán dichos menús al precio final del menú adulto en la factura final.
- Garantía de primeras calidades en todos los productos con Elaboración totalmente casera. Existe la posibilidad de adaptarnos a cualquier tipo de restricción médica (celiacos, diabéticos, alérgicos, vegetarianos, etc)
- Opción de repetir de todos los platos PRINCIPALES que compongan el menú.
- Minutas personalizadas con opción de tematizarlas en función del estilo del evento.
- " Decoración ESTANDAR " incluido en todos los eventos
 - **Mesa invitados**
 - Planta natural en bolsa de kraf, dos portavelas con arena de color y dos velas de té
 - Espejo redondo acorde al diámetro de mesa, mesero de pizarra con marco de madera, minuta personalizada e individual (una por comensal)
 - **Mesa cóctel**
 - Planta natural de color en bolsa de kraft sobre tronco de madera
 - Varios tipos de alturas para la disposición de las referencias del cóctel
 - Mini pizarra detallando las referencias del cóctel servidas en mesa
 - Mantelería con motivos florales/lisa en distintos colores y sombrillas de bambú

Nuestro objetivo en todo momento es que la finca sea vuestra casa y para ello os brindamos la posibilidad de adaptar cualquier tipo de decoración o temática a vuestros gustos.

El precio de montajes y decoraciones personalizadas se facturará a razón de 50€ / hora.

SERVICIOS EXTRAS

CONSULTAR PRECIOS Y OPCIONES

- Barra libre, musica disco, en vivo: grupo rociero, trío de cuerda, cantante de jazz, etc.
- Servicio de recena
- Cuidado y animación infantil
- Profesionales de imagen y fotografía (sin exclusividad)
- Servicios audiovisuales corporativos, proyector para vídeos y/o imágenes...
- Transporte: servicio de taxis, autobuses y/o coche para los novios
- Búsqueda y convenios con hoteles cercanos

OPCIONES DE MENÚS Y CARACTERÍSTICAS		TARIFA
OPCIÓN - A sin suplementos	3 raciones , 1 plato principal, postre, café, refrescos, vinos y agua	37 € DURACION ESTIMADA 2,5h.
OPCIÓN - B sin suplementos	6 referencias de cóctel, 2 platos (primero y principal), postre, café, refrescos, vinos y agua	46 € DURACIÓN ESTIMADA 2,5h. Cóctel 0,5h. - Menú 2h.
OPCIÓN - C sin suplementos	10 referencias de cóctel, 1 principal, postre, café, refrescos, vinos y agua	54 € DURACIÓN ESTIMADA 2,5h. Cóctel 1h. - Menú 1,5h.
OPCIÓN - D sin suplementos MINIMO 60 COMENSALES	15 referencias de cóctel, 2 córner salados, 1 córner dulce, café, refrescos, vinos y agua	65 € DURACIÓN ESTIMADA 2,5h. Cóctel 1,5h. - Corners 1,5h.
MENÚ INFANTIL 1 PLATO	1 plato (con 3 referencias , postre, refrescos y agua	23 €
MENÚ INFANTIL 2 PLATO	2 platos (primero y segundo) postre, refrescos y agua	28 €
BARRA LIBRE 2 horas	Gran variedad de alcoholes, consultar listado HORA EXTRA 6€ / por adulto	18 € POR MENÚ ADULTO
BOTELLAS ALCOHOL	Botellas de 0,75l. Con 14 refrescos variados BOTELLAS PREMIUM CONSULTAR TARIFAS	75 €
MÚSICA DISCO	Amenización musical durante la comida / cena (2,5h) y música disco con dj profesional 2horas	210 € 50€ /HORA EXTRA

ESTOS PRECIOS **NO INCLUYEN EL 10 % DE IVA**

CONDICIONES

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega de 250€ en concepto de señal para eventos de menos de 50 comensales y de 500€ para eventos que superen los 50 invitados

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

Para liquidaciones en efectivo, tarjeta de crédito ó cheque conformado se podrá ejecutar el pago el mismo día del evento, para transferencias bancarias ha de cursarse la orden cuatro días antes al evento.

La entrega de protocolo, confirmación de comensales y cierre de menú se realizará el lunes de la semana del evento, pudiendo modificar únicamente el número de asistes hasta el miércoles de esa semana.

- Todos nuestros precios tienen un 5% de descuento para eventos de más de 100 comensales.

Este presupuesto es informativo. La relación contractual comienza cuando se confirma la disponibilidad del restaurante seguida del pago de la reserva en concepto de señal.