

DOSSIER

EVENTOS 2020



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 **TRES OPCIONES** de menús (A, B, C,) y una **OPCIÓN PICOTEO** 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.

OPCIÓN - A CONSULTAR PRECIO

(mínimo 10 comensales)

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

+

1 PLATO
PRINCIPAL A seleccionar dos principales (1 CARNE Y 1 PESCADO) de la carta "PRINCIPAL", decantándose por uno de ellos, el día del evento

+

POSTRE A seleccionar 3 referencias de la carta "POSTRES"

Todas las opciones incluyen café y barra libre de cerveza, vino, refrescos y agua

OPCIÓN - B CONSULTAR PRECIO

(mínimo 20 comensales)

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

+

2 PLATOS
PRIMERO + PRINCIPAL A seleccionar un "PRIMERO" y dos "PRINCIPAL" (1 CARNE Y 1 PESCADO), decantándose por uno de los principales el día del evento

+

POSTRE A seleccionar 3 referencias de la carta "POSTRES"

OPCIÓN - C CONSULTAR PRECIO

(mínimo 40 comensales)

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

+

1 PLATO
PRINCIPAL A seleccionar dos principales (1 CARNE Y 1 PESCADO) de la carta "PRINCIPAL", decantándose por uno de ellos el día del evento

+

POSTRE A seleccionar 3 referencias de la carta "POSTRES"

OPCIÓN - PICOTEO CONSULTAR PRECIO

(mínimo 30 comensales)

CÓCTEL
8 REFERENCIAS A seleccionar entre las opciones de las cartas "CÓCTEL" (Mínimo 4 frías)

+

MESA DULCE Tarta de milhojas, brownie y helado de vainilla

Al tratarse de un picoteo, la duración de servicio estimada incluyendo el postre y el café es de 1 hora. En caso de querer reforzar esta opción con más referencias, conllevará más tiempo de servicio.

EXISTE LA POSIBILIDAD DE COMPLETAR LAS OPCIONES B, C, Y PICOTEO CON ALGUNO DE LOS CORNERS QUE DETALLAMOS EN LA CARTA "CORNERS TEMÁTICOS"

RACIONES (OPCIÓN A)

1 PARA CADA 3 PERSONAS (AL CENTRO)

Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez

Jamón y/o lomo ibérico de bellota con pan cristal, tomate y AOVE

Croquetas cremosas de jamón ibérico (9 unidades)

Huevos rotos de corral con jamón ibérico y trufa negra

Tempura de gambón con crema de kimuchi

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

Pulpo a la gallega

Almejas a la marinera (9 unidades)

Carabineros al ajillo y huevo frito con puntilla y patatas paja

Verduras a la plancha con papada de bellota (Berenjena, trigueros, calabacín, tomate y cebolla)

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)

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

Gran variedad en mariscos, consultar precios y disponibilidad según temporada

PRINCIPAL (OPCIÓN A, B & C)

CARNES & PESCADOS

CARNES

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

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

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

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

Supremas de vaca vieja con aritos de cebolla y patatas fritas

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

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

PESCADOS

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

Filetes de lenguado con gratén de parmesano y crema de carabineros

Rodaballo a la bilbaína con crema de cítricos

Lubina al horno con tomillo y compota de tomate de pera

PRIMERO (OPCIÓN B)

ENTRANTES / ENSALADAS / CREMAS

ENTRANTES

Pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca

Vieira rellena de marisco rebozada en sémola

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

Ravioli de vieiras con crema de marisco trufada

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

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

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 (fría)

Salmorejo tradicional con berenjenas en dos texturas y sal de jamón (fría)

Gazpacho tradicional con tempura de verduras (fría)

Crema de melón con crujiente de jamón ibérico (fría)

Crema de marisco con tosta de bogavante (caliente)

Crema de setas trufada con carpacho de boletus (caliente)

CÓCTEL (OPCIÓN B, C & D)

REFERENCIAS FRIAS

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

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 setas trufada con capacho de boletus

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)

Sashimi de salmón noruego ahumada en trufa blanca y whisky de malta

Sashimi de salmón noruego con cacao y chía

Sashimi de salmón noruego con alga nori y wasabi

Hojaldritos artesanos; Stilton y emmental, york y gouda, ternera

Tosta de burrata de Apulia con tartar de tomate y trufa negra

Tosta de steak tartar con huevo de codorniz

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

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

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

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

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

Risotto de perdiz con trufa blanca

Cazuelitas de arroz abanda

Risotto meloso de carabineros

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

Mini maderitas de pulpo a la gallega con patatitas torneadas

Pluma de cerdo ibérico macerada en teriyaki con aritos de cebolla fritos

Turnedó de solomillo de vaca con mini patatitas al ajillo

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

Ravioli de vieiras con crema de marisco trufada

Taquitos de cochifrito deshuesados con patatas revolconas

Zamburiñas a la plancha con su bilbaína

Tosta crujiente de bacalao gratinado con salsa holandesa

Chuletitas (mini) de cordero lechal a la plancha

Muslito de codorniz confitado con crema de miel y mostaza

CÓRNER SALADOS - SHOW COOKING (OPCIÓN B,C,D)

IBÉRICO / GALLEGO / ARROCES / HUEVOS

IBÉRICO (Seleccionar jamón y/o lomo, incluyen cortador profesional)

Jamón / Lomo
CONSULTAR PRECIO

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. El éxito está garantizado, a quién no le chiflan estos dos productos 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

GALLEGO

CONSULTAR PRECIO

El pulpo y en concreto el gallego, es el uno de los moluscos 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 Y PASTAS (Seleccionar 2 referencias)

CONSULTAR PRECIO

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 melosa de risotto de carabineros

Copa de risotto con perdiz, boletus y trufa - Fideua picantona de marisco

HUEVOS CODORNIZ

CONSULTAR PRECIO

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 SALADOS - SHOW COOKING (OPCIÓN B,C,D)

CARNÍVORO / ESTOFADO / PESCADO

CARNÍVORO

[CONSULTAR PRECIO](#)

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

[CONSULTAR PRECIO](#)

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 parmentier - Estofado de patatas con caza mayor

Mini burger de rabo de toro deshuesado

PESCADO

[CONSULTAR PRECIO](#)

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.

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

Anchoas de Santoña y pan de cristal con tomate y AOVE

CÓRNER DULCES & BEBIDA (EXTRA)

GOLOSOS / MAS GOLOSOS / CERVECEROS
MARCHOSOS / COSMOPOLITAS / CASTIZOS

PARA LOS GOLOSOS

[CONSULTAR PRECIO](#)

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

PARA LOS MÁS GOLOSOS

[CONSULTAR PRECIO](#)

El colofón perfecto para los más golosos; completamos el anterior córner con una fuente de chocolate. El sueño de cualquier fanático del dulce, podréis bañar donuts, gofres, palmeritas, croissants, fresas, plátanos y kiwis con un delicioso chocolate Fondant.

PARA LOS CERVECEROS

[CONSULTAR PRECIO](#)

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

[CONSULTAR PRECIO](#)

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

[CONSULTAR PRECIO](#)

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 INDIVIDUAL y 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**

Puding de chocolate blanco

POSTRES ARTESANOS (FORMATO INDIVIDUAL)

Panchineta de hojaldre y crema pastelera con cobertura de chocolate caliente y helado de vainilla

Tarta árabe con crema de queso, frutos rojos y biscuit de almendras

Milhoja de merengue y cacao con helado de leche fresca

MENÚ INFANTIL - UN PLATO

A ELEGIR UN PLATO [CONSULTAR PRECIO](#)

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 PLATOS

A ELEGIR DOS PLATOS [CONSULTAR PRECIO](#)

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 de 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 o cena, baile y barra libre (consultar disponibilidad y condiciones)
- 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 o preservada en función de la época del año
 - **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, música 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 MENÚ Y CARACTERÍSTICAS		Temporada BAJA	Temporada ALTA
OPCIÓN - A sin suplementos	3 raciones , 1 plato principal, postre, café, refrescos, vinos y agua	CONSULTAR PRECIO	DURACION ESTIMADA 2,5h.
OPCIÓN - B sin suplementos MINIMO 20 COMENSALES	6 referencias de cóctel, 2 platos (primero y principal), postre, café, refrescos, vinos y agua	CONSULTAR PRECIO	DURACIÓN ESTIMADA 2,5h. Cóctel 0,5h. - Menú 2h.
OPCIÓN - C sin suplementos MINIMO 40 COMENSALES	8 referencias de cóctel, 1 principal, postre, café, refrescos, vinos y agua	CONSULTAR PRECIO	DURACIÓN ESTIMADA 2,5h. Cóctel 45min. - Menú 1,45h.
OPCIÓN - PICOTEO sin suplementos MINIMO 20 COMENSALES	8 referencias de cóctel, postre café, refrescos, vinos y agua	CONSULTAR PRECIO	DURACIÓN ESTIMADA 1,5h.
MENÚ INFANTIL 1 PLATO	1 plato (con 3 referencias) postre, refrescos y agua	CONSULTAR PRECIO	
MENÚ INFANTIL 2 PLATOS	2 platos (primero y segundo) postre, refrescos y agua	CONSULTAR PRECIO	
BARRA LIBRE 2 horas	Gran variedad de alcoholes, consultar listado HORA EXTRA CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO	FACTURACIÓN MÍNIMA 30 pax
BOTELLAS ALCOHOL	Botellas de 0,75l. Con 14 refrescos variados BOTELLAS PREMIUM CONSULTAR TARIFAS	CONSULTAR PRECIO	
MÚSICA DISCO	Amenización musical durante la comida/cena (2,5h) y música disco con dj profesional 2horas	CONSULTAR PRECIO	
RECENA	Consultar carta y opciones	CONSULTAR PRECIO	

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

TEMPORADA ALTA; sábados de mayo, junio, julio, agosto, septiembre

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 o 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.

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.