

DOSSIER GRUPOS 2022



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 y 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, podemos desarrollar proyectos y presupuestos totalmente personalizados.

OPCIÓN A 55 € más 10% IVA

(mínimo 10 comensales)

3 RACIONES
AL CENTRO DE LA MESA

A seleccionar entre las opciones mostradas en la carta "RACIONES"

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

A seleccionar uno de la carta "POSTRES"

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

OPCIÓN B 70 € más 10% IVA

(mínimo 20 comensales)

CÓCTEL
6 REFERENCIAS

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

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

A seleccionar uno de la carta "POSTRES"

OPCIÓN C 65 € más 10% IVA

(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 uno de la carta "POSTRES"

OPCIÓN PICOTEO 40 € más 10% IVA

(mínimo 20 comensales)

CÓCTEL
8 REFERENCIASA seleccionar entre las opciones de la carta "CÓCTEL" (mínimo 4 frías)
Referencia extra sin suplemento 3€ / Con suplemento 2€ + suplemento**MESA DULCE**

Milhojas de merengue, brownie y helado de vainilla

Al tratarse de un picoteo, la duración de servicio estimada incluyendo el postre y el café es de 2 horas. En caso de querer reforzar esta opción con más referencias, conllevará más tiempo de servicio.

RACIONES (OPCIÓN A)

1 PARA CADA 3 PERSONAS (AL CENTRO)

Suplemento

Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez

Jamón y/o lomo ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan cristal, tomate y AOVE 4 €

Croquetas cremosas de jamón ibérico (9 unidades)

Huevos rotos de corral con jamón ibérico y trufa negra

Queso D.O Manchego

Tempura de gambón con crema de kimuchi 2 €

Surtido de ibéricos y queso D.O Manchego (Jamón, lomo, chorizo, salchichón) 2 €

Pulpo a la gallega 2 €

Carabineros al ajillo y huevo frito con puntilla y patatas paja 4 €

Morcilla de Burgos a la brasa con huevos camperos fritos, piñones y crujiente de pan

Ensalada de queso de cabra, manzana, tomate y nueces con vinagreta de soja dulce

Ensalada de perdiz con mi-cuit de pato y manzana con mermelada de zanahoria

Ensaladilla rusa con gambas

Medallones de pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca y pimentón (9 medallones) 2 €

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

Carpaccio de tomate raf con anchoa de Santoña (4 anchoas Don Bocarte) 2 €

Gran variedad en mariscos, consultar precios y disponibilidad según temporada

PRINCIPAL (OPCIÓN A, B & C)

CARNES & PESCADOS

CARNES

Suplemento

Pluma ibérica macerada con puré de mango y miga de patata

Chuletas de cordero lechal a la brasa con patatas fritas

Solomillo ibérico relleno de paté y bacon, reducción de P. X y parmentier de trufa

Napolitana hojaldrada de rabo de toro deshuesado

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

Cochinillo asado en horno de leña con patatas panaderas 3 €

Solomillo de ternera con foie y boletus en reducción de Pedro Ximenez 3 €

Milhoja de solomillo de ternera, foie, queso de cabra, P. Ximenez y crema de naranja 3 €

Suprema de lomo alto de vaca vieja madurada 45 días (250 gr.) con patatas panaderas 7 €

Solomillo de ternera a la mostaza antigua con flan de patata y crujiente de calabacín 2 €

Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo 4 €

PESCADOS

Suplemento

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

Lomo de merluza relleno de jamón y queso en salsa verde

Salmón a la sal con vinagreta de hortalizas y manzana

Bacalao confitado con crema de coliflor 2 €

Lubina salvaje al horno con bilbaína y compota de tomate pera 3 €

PRIMERO (OPCIÓN B)

ENTRANTES / ENSALADAS / CREMAS

Gazpacho tradicional con tempura de verduras

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

Pastel de setas y gambas con crema de nata

Timbal de gambón en tempura con tomate rosa y frisee en crema de kimuchi

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

Salmorejo tradicional con huevo y jamón ibérico

Timbal de langostinos y patata con lechuga morada con vinagreta de cebollino 2 €

Fisotto de queso y vieira a la plancha con bisque de carabineros 2 €

Trío de marisco; carabinero, bogavante y langostinos con mezlum en vinagreta de mango 5 €

Tartar de tomate y bogavante con crema de ajo blanco 2 €

Ravioli de bogavante con crema de marisco y trufa negra 3 €

Pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca 2 €

Carpaccio de gamba roja con crema de aguacate y tartar de tomate rosa 4 €

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

Tosta de caballa ahumada con cebolla caramelizada y mahonesa de azafrán

Rollito de salmón marinado con crema de queso y trufa blanca

Chupito de gazpacho con sal de jamón

Roll de roast beef con mostaza y huevo hilado

Degustación de salmón 3 pases (trufa, cacao, alga nori) 2 €

Tosta de burrata 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

Mini ensalada de perdiz con foie gras y manzana con mermelada de zanahoria

Crudités con humus, crema de queso azul y guacamole

Anchoas de Santoña y pan de cristal con tomate y AOVE 2 €

Taquitos de tortilla de patata con tres salsas

Tosta crujiente de verduras con mozzarella, tomate y orégano

REFERENCIAS CALIENTES

Mini cazuelitas de huevos rotos con trufa y jamón ibérico

Medallones de pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca 2 €

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Croquetas cremosas de boletus

Mini burger de rabo de toro con emulsión de su jugo

Cestitas de gambón en tempura con crema de kimuchi 2 €

Risotto de perdiz con trufa blanca

Cazuelitas de arroz con pluma

Risotto meloso de carabineros 3 €

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

Patatas revolconas con torreznos

Brochetas de solomillo de pollo yakitori

Mini croissant de york y emmental con crema de nata caliente

Carrillera ibérica con parmentier de trufa blanca

Delicias de merluza a la romana con mahonesa de limón

POSTRES (ELABORADOS EN LA CASA)

UN POSTRE + HELADO (por persona)

- Tarta de zanahoria con crema de queso y helado de turrón
- Crepes en milhojas con mousse de limón y chocolate con helado de leche merengada
- Panchineta de hojaldre y crema pastelera con chocolate caliente y helado de vainilla
- Tarta de tres quesos al horno con helado de nata y frambuesa

DOS POSTRES + HELADO (por persona)

- Tarta fina de manzana con pudín de chocolate blanco y biscuit de almendras
- Milhojas de merengue con brownie y biscuit de almendras

MENÚ INFANTIL (DOS OPCIONES)

A ELEGIR UN PLATO - 30€

- Escalope de ternera con croquetas de jamón y patatas fritas
- Nuggets de pollo con palitos de mozzarella y patatas fritas
- Mini Burguer ternera (dos piezas) y salchichas con patatas fritas

A ELEGIR UN PRIMERO Y UN SEGUNDO - 38€

- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|--|
| 1º | - Embutido, croquetas y calamares | 2º | - Chuletas de cordero con patatas fritas (2€ suplemento) |
| | - Espaguetis boloñesa | | - Escalope de ternera rosada con patatas fritas |
| | - Huevos rotos con jamón ibérico | | - Hamburguesa 200 gr. con patatas fritas (sin pan) |

POSTRE; brownie con chocolate caliente y helado de vainilla

BEBIDA; agua, zumos y refrescos

LA SELECCIÓN DE PLATO/S QUE COMPONGA/N EL MENÚ INFANTIL HA DE SER LA MISMA PARA TODOS LOS NIÑOS

SERVICIOS & DECORACIÓN (INCLUIDOS)

- Degustación para dos personas en eventos con más de 100 comensales
- Adaptación del menú a cualquier tipo restricción médica - notificarlo en el cierre del menú
- Opción de repetir de los platos principales que compongan el menú
- Minutas personalizadas con los detalles del menú seleccionado
- Decoración estándar; mesas invitados, mesas de cóctel y seating plan (en eventos con asientos asignados)

SERVICIOS EXTRAS (CONSULTAR PRECIOS Y OPCIONES)

- Contratación de grupos musicales con gran variedad de estilos
- Cuidado y animación infantil
- Servicios audiovisuales y profesionales de fotografía y video
- Convenios con hoteles cercanos y medios de transporte; taxis, mini bus, autobús, coches clásicos...

CONDICIONES

ACEPTADAS EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA

1ª - UBICACIÓN & MONTAJE & DECORACIÓN

- **Reservados e instalaciones independientes para cada evento con zonas específicas para las distintas fases del mismo; cóctel, comida o cena, baile y barra libre (consultar disponibilidad y tabla de condiciones)** Tenemos la opción de montaje en mesas redondas o imperiales con seating plan incluido.
- La decoración del evento es únicamente responsabilidad de Vara Eventos, no admitiendo objetos decorativos externos sin la previa autorización de la dirección vía mail.
- Solicitar vía mail las opciones y condiciones de alquiler de CORNER TEMÁTICO: mesa - carrito auxiliar para la disposición de regalos, chucherías, fotos, recordatorios, etc.
- Debido a la demanda de nuestros espacios (salones, carpas, jardines...) y su uso diario, no podrán acceder a los mismos hasta el **mismo día del evento** aproximadamente 40 minutos antes al inicio del mismo.

2ª - CONFIRMACIÓN & FACTURACIÓN DE COMENSALES

- **Es imprescindible facilitar vía email el menú adulto e infantil a los 10 días de la reserva de evento**, pudiendo modificar el número de asistentes vía mail hasta el DOMINGO de la semana anterior al evento, en cuyo momento se cerrará el presupuesto del mismo; no teniendo en cuenta las modificaciones surgidas pasado ese día.
- Se servirá y por consiguiente facturará un menú infantil o adulto por todos los comensales que compongan el evento. **(No está permitido compartir un menú entre dos comensales, ya sean adultos o infantiles)**

3ª - RESERVA DEL EVENTO Y FORMA DE PAGO

- **Para formalizar la reserva es imprescindible la entrega de 250€;** eventos de menos de 50 pax. Y **500€** los que superen dichos comensales, descontándose "exclusivamente" del total de la celebración. **(Reserva NO reembolsable).**
- Para liquidaciones en efectivo, tarjeta de crédito o cheque conformado se podrá ejecutar el pago el mismo día del evento. Para liquidaciones mediante transferencia bancaria ha de cursarse la orden el lunes de la semana del evento, solicitándonos los datos necesarios para procesar la operación.

4ª - EXCLUSIVIDAD Y RESTRICCIONES

- No se recogerán / guardarán ningún tipo de regalo, recordatorio o similar los días anteriores al evento si no se ha contratado dicho servicio vía mail. (Solicitar tarifas y condiciones vía mail)
- Está prohibido la contratación de cualquier tipo de servicio externo que no haya sido autorizado por la dirección, vía mail.
- **Por temas sanitarios, no permitimos que particulares o empresas no autorizadas dispongan bebida o comida en nuestras instalaciones (candy bar, fuente de chocolate, food trucks, mesas temáticas...)**

OPCIONES DE MENÚ Y CARACTERÍSTICAS		Temporada BAJA	Temporada ALTA
OPCIÓN - A sin suplementos	3 raciones , 1 plato principal, postre, café, refrescos, vinos y agua	55 €	60 €
		DURACION MÁXIMA 3,5h.	
OPCIÓN - B sin suplementos MINIMO 20 COMENSALES	6 referencias de cóctel, 2 platos (primero y principal), postre, café, refrescos, vinos y agua	70 €	75 €
		DURACIÓN MÁXIMA 3,5h. Cóctel 30min. - Menú 3h.	
OPCIÓN - C sin suplementos MINIMO 40 COMENSALES	8 referencias de cóctel, 1 principal, postre, café, refrescos, vinos y agua	65 €	70 €
		DURACIÓN MÁXIMA 3,5h. Cóctel 45min. - Menú 2,45h.	
OPCIÓN - PICOTEO sin suplementos MINIMO 20 COMENSALES	8 referencias de cóctel, postre café, refrescos, vinos y agua	40 €	NO
		DURACIÓN MÁXIMA 2,5h.	
MENÚ INFANTIL 1 PLATO	1 plato (con 3 referencias) postre, refrescos y agua	30 €	35 €
MENÚ INFANTIL 2 PLATOS	2 platos (primero y segundo) postre, refrescos y agua	38 €	40 €
BARRA LIBRE 2 horas	Gran variedad de alcoholes, consultar listado HORA EXTRA 6€ / por adulto	18 €	20 €
		FACTURACIÓN MÍNIMA 30 pax	
BOTELLAS ALCOHOL	Botellas de 0,70l. Con 14 refrescos variados BOTELLAS PREMIUM CONSULTAR TARIFAS	80 €	90 €
MÚSICA DISCO	Amenización musical durante la comida/cena y música disco con dj profesional 2horas	280 €	295 €
		60€ /HORA EXTRA	
RECENA	Consultar carta y opciones	5 €	6 €

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

TEMPORADA ALTA **SÁBADOS DE MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO - SEPTIEMBRE- DICIEMBRE**

10% DE DESCUENTO en eventos con más de 100 comensales, excepto temporada alta (precio menú)

OPCIONES DE UBICACIÓN DEL EVENTO EN FUNCION DE NÚMERO DE COMENSALES

COMENSALES	S. CHIMENEA	S. AZALEA	CARPA - CHOPERA - T. MINA - JARDINES
De 10 a 16	✓	✓	B.L o M.D y 10%
De 16 a 25	✓	✓	B.L o M.D o 10%
De 25 a 50	✗	✓	B.L o M.D o 10%
50 o más	✗	✓	✓
Más de 100 10% Dto. Menú	✗	✗	✓

