

DOSSIER GRUPOS 2024



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/CÓCTEL** con composiciones y alternativas diferentes. El objetivo es poder seleccionar la opción 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. Además, nos adaptaremos a cualquier intolerancia o preferencia alimentaria que pudiera existir.

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**
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 CONSULTAR PRECIO

(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 CONSULTAR PRECIO

(mínimo 40 comensales)

CÓCTEL
8 REFERENCIAS

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

**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"

OPCIÓN PICOTEO CONSULTAR PRECIO

(mínimo 20 comensales)

CÓCTEL
9 REFERENCIASA seleccionar entre las opciones de la carta "CÓCTEL" (mínimo 4 frías)
Referencia extra sin suplemento -€ / Con suplemento-€ + 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 2,5 horas. En caso de querer reforzar esta opción con más referencias, conllevará más tiempo de servicio.

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

RACIONES (OPCIÓN A)

1 PARA CADA 3 PERSONAS (AL CENTRO)

Boletus con foie en reducción de Pedro Ximenez

Queso D.O Manchego

Croquetas cremosas de jamón ibérico (9 unidades)

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

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

Huevos rotos de corral con jamón ibérico y trufa negra

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

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

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

Tempura de gambón con crema de kimuchi

Pulpo a la gallega

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

Carabineros al ajillo y huevo frito con puntilla y patatas paja

Gran variedad en mariscos, consultar precios y disponibilidad según temporada

PRINCIPAL (OPCIÓN A, B & C)

CARNES & PESCADOS

CARNES

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

Carrillada ibérica estofada con parmentier trufada y crujiente de jamón ibérico

Rabo de toro estofado con patatas cuadraditos

Napolitana hojaldrada de cordero lechal

Confit de pato a la naranja con patata torneada

Pluma ibérica macerada con puré de mango y miga de patata

Chuletas de cordero lechal a la brasa con patatas fritas

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

Cochinillo asado en horno de leña con patatas panaderas

Cochifrito con chips de ajo y patatas al ajillo

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

Dados de solomillo al ajillo con patatas cuadradillos

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

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

Paletilla de cordero lechal deshuesada a la miel de tomillo

Paletilla de cordero lechal asada estilo tradicional

PESCADOS

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

Albóndigas de pescado con tallarines de calamar

Salmón a la sal con vinagreta de hortalizas y manzana

Lomo de corvina al horno en cama de tomate y patatas

Lomo de merluza relleno de jamón y queso en salsa verde

Bacalao confitado con crema de coliflor

Lubina salvaje al horno con bilbaína y compota de tomate pera

Rodaballo con crema cítrica y patatas panaderas

PRIMERO (OPCIÓN B)

ENTRANTES / ENSALADAS / CREMAS

Salmorejo tradicional con huevo y jamón ibérico

Gazpacho tradicional con tempura de verduras

Crema fría de marisco con gyoza de gamba

Pastel de setas y gambas con crema de nata (caliente)

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

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

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

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

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

Tartar de tomate y bogavante con crema de ajo blanco

Patita de pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca

Ravioli de bogavante con crema de marisco y trufa negra

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

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

CÓCTEL (OPCIÓN B, C & D)

REFERENCIAS FRIAS

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

Tosta de burrata con tartar de tomate y trufa negra

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

Tosta crujiente de verduras con mozzarella, tomate y orégano

Taquitos de tortilla de patata con tres salsas

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

Anchoas de Santoña y pan de cristal con tomate y AOVE

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

Tosta de steak tartar con huevo de codorniz

REFERENCIAS CALIENTES

Mini cazuelitas de huevos rotos con trufa y jamón ibérico

Croquetas cremosas de jamón ibérico y/o boletus

Mini burger de rabo de toro con emulsión de su jugo

Risotto de perdiz con trufa blanca

Cazuelitas de arroz con pluma

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

Medallones de pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca

Cestitas de gambón en tempura con crema de kimuchi

Risotto meloso de carabineros

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
Tarta de milhojas de merengue con helado de vainilla
Brownie de chocolate con leche, base de natillas y helado de biscuit

A ELEGIR UN PLATO - CONSULTAR PRECIO

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 - CONSULTAR PRECIO

1º	- Embutido, croquetas y calamares	2º	- Chuletas de cordero con patatas fritas (-€ 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 de chocolate, natillas o helado

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 de más de 100 comensales
Adaptación del menú a cualquier tipo restricción médica - notificarlo en el cierre del 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 -€.**; eventos de menos de 50 pax. Y -€ 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	- €	- €
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	- €	- €
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	- €	- €
DURACIÓN MÁXIMA 3,5h. Cóctel 45min. - Menú 2,45h.			
OPCIÓN - PICOTEO sin suplementos MINIMO 20 COMENSALES	9 referencias de cóctel, postre café, refrescos, vinos y agua	- €	- €
DURACIÓN MÁXIMA 2,5h.			
MENÚ INFANTIL 1 PLATO	1 plato (con 3 referencias) postre, refrescos y agua	- €	- €
MENÚ INFANTIL 2 PLATOS	2 platos (primero y segundo) postre, refrescos y agua	- €	- €
BARRA LIBRE 2 horas	Gran variedad de alcoholes, consultar listado HORA EXTRA 6€ / por adulto	- €	- €
FACTURACIÓN MÍNIMA 30 pax			
BOTELLAS ALCOHOL	Botellas de 0,70l. Con 14 refrescos variados BOTELLAS PREMIUM CONSULTAR TARIFAS	- €	- €
MÚSICA DISCO	Amenización musical durante la comida/cena y música disco con dj profesional 2horas	- €	- €
-€ /HORA EXTRA			
RECENA	Consultar carta y opciones	- €	- €

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10 % DE IVA

TEMPORADA ALTA: SÁBADOS DE MAYO - JUNIO - SEPTIEMBRE- DEL 1 AL 15 DE OCTUBRE & DEL 15 AL 31 DE DICIEMBRE

10% DE DESCUENTO en eventos con más de 100 comensales, excepto temporada alta

OPCIONES DE UBICACIÓN DEL EVENTO EN FUNCION DE NÚMERO DE COMENSALES

COMENSALES	S. CHIMENEA	S. AZALEA	CARPA - CHOPERA - T. MINA - JARDINES
De 10 a 15	✓	✓	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	✗	✗	✓