



PRIMERA COMUNIÓN 2019



FOOD, DRINK & HAPPINESS



Menú 1

Al centro para compartir

Salmorejo con virutas de jamón (individual)

Ensalada de brotes de lechuga con queso de cabra crujiente, frutos secos y vinagreta de fresas
Verduras asadas al carbón con huevo a baja temperatura y salsa de trufa negra

Saquitos de pasta fresca rellenos de pera confitada con premsa de parmesano y trufa blanca

Segundo a elegir

Carrilleras de ternera al vino dulce con cremoso de patata

Picaña de ternera a la parrilla de carbón con patatas fritas

Lomo de salmón asado con soja, lima y verduras salteadas

Postres al centro para compartir

Tarta de zanahoria y nueces con crema de queso y canela y brownie de chocolate con helado

Infusiones o café.

Bebidas: agua, vino tinto rioja crianza, vino blanco verdejo, cerveza y refrescos

30€ (con dos reposiciones de bebidas) 35€ (Barra libre de bebidas hasta el postres)

Mínimo, 12 personas Precios por persona- IVA incluido

FOOD, DRINK & HAPPINESS



Menú 2

Al centro para compartir

Crema suave de calabaza, coco y naranja con pipas de calabaza (individual)

Ensalada de brotes de espinacas con lascas de parmesano, tomate aado y paletilla ibérica

Raviolis rellenos de calabaza con crema de trufa blanca

Tartare de salmón y vieiras con salsa kimchee y ensalada de rúcula

Segundo a elegir

Lomo de vaca madurado a la parrilla de carbón con patatas fritas

Picaña de ternera a la parrilla de carbón con patatas fritas

Bacalao asado con escalibada y aceite de pimentón

Postres al centro para compartir

Tarta de zanahoria y nueces con crema de queso con canela y brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

Infusiones o café.

Bebidas: agua, vino tinto rioja crianza, vino blanco verdejo, cerveza y refrescos

35€ (con dos reposiciones de bebidas) 40€ (Barra libre de bebidas hasta el postre)

Mínimo 12 personas. Precios por persona- IVA incluido

FOOD, DRINK & HAPPINESS



Menú 3

Al centro para compartir

Crema suave de marisco con picatostes (individual)

Ensalada de brotes de lechuga con cereales salteados, pipas de calabaza, zanahoria asada y vinagreta de fresas

Patatas grill con huevos, cebolla caramelizada y foie fresco a la plancha

Pulpo a la parrilla con cremoso de patatas, cebolla crujiente y aceite de pimentón

Segundo a elegir

Lomo de vaca madurado a la parrilla de carbón con patatas fritas

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de ciruelas y vino dulce

Presa de cerdo ibérico a la parrilla

Tataki de atún rojo con cremoso de céleri y salsa yakiniku

Postres al centro para compartir

Tarta de zanahoria y nueces crema de queso y canela, y brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla, mousse de confitura de higos con fruto secos.

Infusiones o café.

Bebidas: agua, vino tinto rioja crianza, vino blanco verdejo, cerveza y refrescos

40€ (con dos reposiciones de bebidas) 40€ (Barra libre de bebidas hasta el postre)

Mínimo 12 personas. Precios por persona- IVA incluido

FOOD, DRINK & HAPPINESS

Menú 4 Coctel

Croquetas caseras de jamón ibérico

Quesadillas de ternera a la brasa con nata agria

Crema suave de marisco con cebolla crujiente

Crujiente de chistorra con confitura de tomate

Saquitos de pasta rellenos de pera confitada con crema de parmesano y trufa blanca

Brochetas de pollo a la brasa marinado en curry y yogur

Totopos de maíz gratinados con ternera y queso cheddar

Mini hamburguesa de ternera a la brasa con salsa Broker

Brownie de chocolate con crema de queso

Barra libre de bebidas agua, vino tinto rioja crianza, vino blanco verdejo, cerveza y refrescos

Duración del evento: 1 hora y 45 minutos

30€ Precios por persona- IVA incluido

Mínimo, 20 personas



FOOD, DRINK & HAPPINESS

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



La reserva se hará efectiva mediante el pago del 50% del presupuesto.

El 50% restante se abonará al finalizar el evento mediante tarjeta de crédito, a menos que las partes acuerden otra forma de pago.

Los menús podrían sufrir cambios derivados de la oferta de mercado

Si hubiera reducción de comensales, se comunicará al menos con 3 días de antelación. De lo contrario se facturará el número de personas contratadas inicialmente.

Las bebidas incluidas en el presupuesto no tendrán coste durante el servicio. Una vez finalizado el mismo se abonarán al precio de tarifa del local.

Es posible reservar espacio en exclusiva (sala, terraza, espacio club + terraza en Azca, etc) en función del número de comensales. Salvo pacto expreso, no existe compromiso de exclusividad de espacio.

FOOD, DRINK & HAPPINESS



Opcional

Mesa dulce personalizada: 150€

Decoración especial: consultar precio

Actividades entretenimiento: consultar precios

T EVENTOS 618 148 600

AZCA

General Perón, 40 Moda Shopping

T 915 971 920

azca@broker-madrid.com

Horario: 8:00 a 1:00 Lunes a viernes

12:00 a 1:00 Sábados y Domingos

Parking Moda Shopping, 3 horas gratis fines de semana.

LAS TABLAS

San Juan de Ortega, 74

T 912 330 485

lastablas@broker-madrid.com

Horario: 12:30 a 1:00 todos los días de la semana

GRACIAS POR CONFIAR EN NOSOTROS

