



NUESTRAS MEJORES OPCIONES PARA QUE COMPARTÁIS MÁS TIEMPO JUNTOS

Menús TIPO CÓCTEL
especial empresas, amigos y familia



CÓCTEL 1

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de ibéricos
Queso curado de oveja
Porra antequerana con jamón ibérico
Hummus de lenteja roja con topping de zanahoria
Macarrón de Idiazábal
Mochi de sobrasada

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón
Buñuelo negro de bacalao con ali oli
Molletito de pringá y mahonesa de hierbabuena
Cigarritos de huevos con chistorra
Cazuelitas de huevos rotos con trufa

POSTRE

Trufas de chocolate

BODEGA ANTEQUERA GOLF

Cerveza, Refrescos, Agua mineral
Vino blanco y Vino tinto

44€ / PERSONA IVA INCLUIDO



CÓCTEL 2

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con tostas de tomate y AOVE
Taquitos de queso curado con uvas y nueces
Empanada gallega con atún y pisto
Vasito de ensaladilla rusa con jamón

APERITIVOS CALIENTES

Tortillitas de cebolla caramelizada
Brioche de rabo de toro y mahonesa de kimchi
Cazuelita de arroz meloso de pescado de roca
Pan de pita con pulled pork y salsa de yogurt
Cazuelita de bacalao frito con ali oli de ajo negro

POSTRE

Surtido de mini pastelería

BODEGA ANTEQUERA GOLF

Cerveza, Refrescos, Agua mineral
Vino blanco y Vino tinto

50€ / PERSONA IVA INCLUIDO



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN NAVIDAD 2024/2025

Servicio mínimo para 20 comensales. Consulte nuestros espacios exclusivos.

7 días antes de la celebración del evento, deben confirmar el menú y número de comensales.

- La contratación de café tiene un suplemento de 1,50€ por persona
- Si desean añadir cava el precio de la copa por persona es de 2,00€
- El precio especial de los combinados nacionales extras es de 5,50€.
- Si desean contratar barra libre, la duración máxima de la misma es de 4 horas. (Consultar suplemento horas extra).

El número definitivo de comensales para los servicios contratados en restauración se confirmará 72 horas antes del evento, siendo éste el número mínimo a considerar a efectos de facturación.

El cliente tiene la posibilidad de comunicar, por deferencia hacia algún invitado, la elaboración de cualquier menú especial que fuera necesario (intolerancia o alergias)

En caso de cancelación total del evento con menos de 48 horas se facturará la totalidad de los servicios concertados.

CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA Y FORMA DE PAGO

50% de la facturación total, como reserva y confirmación del evento. Depósito no reembolsable en caso de cancelación.

50% restante, al finalizar el evento.

Si se suspendiera o se modificara la fecha del evento, no se devolverá la fianza, indistintamente del motivo por el que se produjera.

Firma del establecimiento:

D.N.I. Cliente:

Firma Cliente: