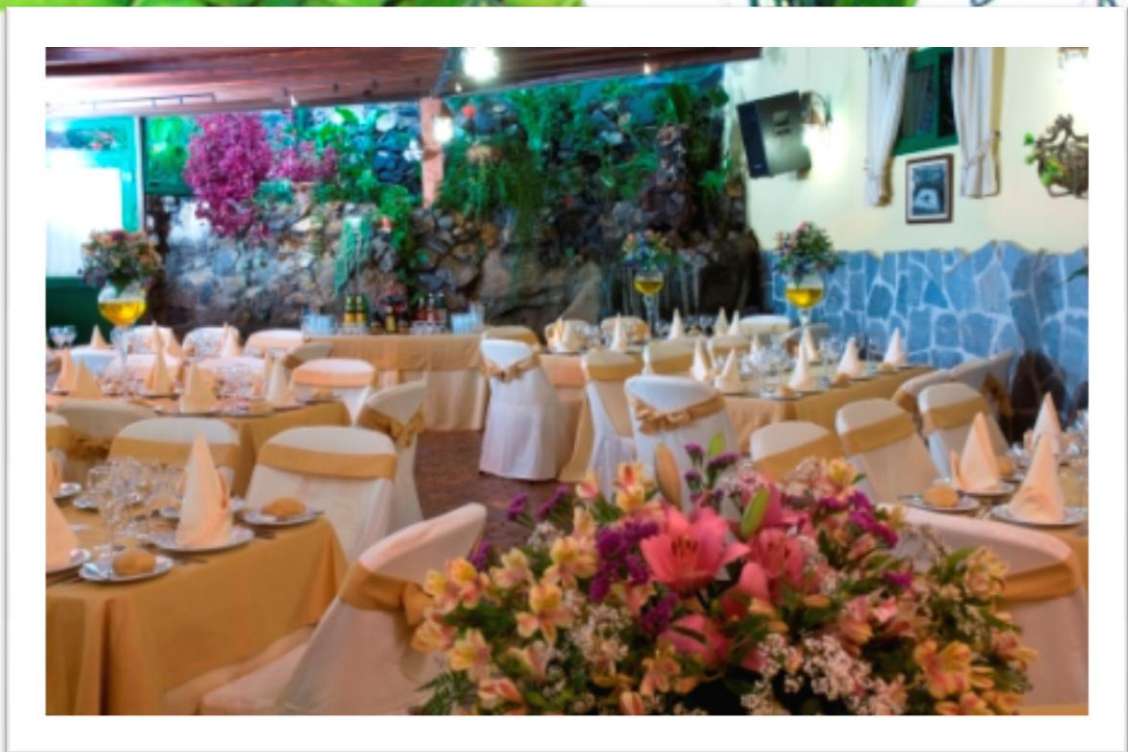




**MENÚS
PARA
BANQUETES**



CÓCTEL DE BIENVENIDA

(opcional en todos los menús)

Aperitivos fríos

Canapé de Jamón serrano con piña tropical
Canapé de Salmón ahumado con salsa de eneldo y alcaparras
Tosta de almogrote

Aperitivos calientes

Mini croquetas de jamón ibérico
Bombón almendrado de morcilla dulce canaria
Gambas a la gabardina

Vino blanco canario afrutado
Cóctel San Francisco
Agua

Precio: 6 € por comensal

MENÚ PICOTEO

Elegir 5 entre las siguientes variedades:

Queso asado con mojo verde y rojo
Queso fresco con jamón serrano
Garbanzas
Croquetas de pescado
Croquetas de espinacas
Escaldón
Fritos de cherne
Ensalada de la casa
Ensalada chasnera
Queso Camembert con arándanos
Huevos al zurriagazo
Carne en fiesta
Salteado de solomillo de cerdo al ajillo

Pan y mantequilla
Vino canario
Agua y refrescos

Precio: 15 €

Con postre casero y café: 18 €

MENÚ ELECCIÓN

Entrantes

(a elegir 3 de los siguientes):

Queso asado con mojo verde y rojo

Croquetas de pescado

Ensalada de la casa

Huevos al Zurriagazo

Garbanzas

Fritos de Cherne

Primeros platos

(elegir 1)

Sopa de pollo

Crema de calabaza

Crema de berros

Segundos platos

(Selección del mismo plato para todos los comensales o concertar previamente la cantidad de cada uno deseada)

Lomo de cerdo fresco con salsa Cumberland, papas panaderas y zanahorias caramelizadas
o

Bacalao encebollado con papas arrugadas

Vino del país, agua, refrescos

Pan y mantequilla

Café

Precio: 20€

Niños : 14 €

(se sustituye el segundo plato por pechuga de pollo empanada con guarnición)

Extras:

Con tarta o postre casero: 22€

Con vino canario embotellado D.O: 24€

Con solomillo de cerdo (salsa a elegir): 26€

Con solomillo de res (salsa a elegir): 30€

MENÚ CANARIO

Entrantes

Queso asado con mojo verde y rojo
Croquetas de plátano
Surtido de chistorras, chorizo parrillero y morcilla dulce canaria

Primer plato

Rancho canario

Segundo plato

(Selección del mismo plato para todos los comensales o concertar previamente la cantidad de cada uno deseada)

Conejo en salmorejo

o

Cherne salado con papas arrugadas y mojo hervido

Postre

Mousse de gofio

Pan y mantequilla

Vino canario

Agua y refrescos

Café

Precio: 20 €

MENÚ OROTAVA

Cóctel de bienvenida (incluido)

Crema de berros con queso tierno de cabra

Cherne a la salsa de azafrán

Sorbete de limón a la menta

Lomo de cerdo fresco con salsa Cumberland, papas panaderas
calabaza caramelizada y bubango rebozado

Pan y mantequilla

Vino canarios blanco y tinto D.O

Agua y refrescos

Café

Precio: 34 €

Con tarta o postre casero: 36 €

Si el cliente trae la tarta no habrá coste por el servicio, y si lo desean se puede acompañar de helado con un suplemento de 1€

MENÚ LAS SUERTES

Cóctel de bienvenida (incluido)

Pequeña marmita Enrique IV

Lomo de bacalao confitado con salsa vizcaína

Sorbete de mango

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de boletus y foie, papas panaderas calabaza caramelizada y bubango rebozado

Pan y mantequilla

Vino canarios blanco y tinto D.O

Agua y refrescos

Café

Precio: 38 €

Con tarta o postre casero: 40 €

Si el cliente trae la tarta no habrá coste por el servicio y si lo desean se puede acompañar de helado con un suplemente de 1€

CONDICIONES GENERALES

- Se incluye montaje con mantelería de tela y fundas de sillas con lazos.
- Comedor reservado en exclusividad para el evento durante todo el día.
- Para hacer la reserva se ha de depositar una fianza de 150 € que se descontarán del importe final.

OTROS SERVICIOS

- Posibilidad de ofrecer servicio de bebidas tras la finalización del banquete. En el mismo se cobrará por botella, con un coste de 40 € la unidad.
- El comedor puede usarse como discoteca tras el banquete ya que cuenta con equipo de sonido y luces.



Contacto

TINO
Propietario y jefe de cocina

922308528/ 648803646
eventost@yahoo.es
www.restaurantelavina.com

