



CLUB FINANCIERO GÉNOVA

Almuerzos y Cenas

de

Trabajo

Primavera - Verano 2018

C/ Marqués de la Ensenada, 14 – 28004 Madrid - Tlf.: 91 310 49 00
www.clubfinancierogenova.com - info@clubfinancierogenova.com

Aperitivo de Bienvenida (incluido en el precio del menú)

Patatas Chips Caseras
Aceitunas
Almendras Fritas a la Sal
Croquetas Caseras
Triángulos de Queso Manchego con Picos de Pan

* * * *

Vino Blanco y Tinto
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos y Zumos Variados

Suplemento de Jamón Ibérico de Bellota
6 € + 10% IVA/pax sobre el precio del menú

* * * *

Aperitivo de Bienvenida (Opcional)

Patatas Chips Caseras
Aceitunas
Almendras Fritas a la Sal
Jamón Ibérico de Bellota
Triángulos de Queso Manchego con Picos de Pan

* * * *

Mini Brocheta de Mozzarella con Tomate al Pesto Verde
Conos de Tartar de Salmón con salsa Teriyaki y Micro vegetales
Rollito de Buey y Queso Brie con Mermelada de Oliva Verde

Samosa de Pollo y Verduritas al Curry con Salsa Thai
Mini Rollito Vietnamita con Salsa de Soja
Croquetitas de Ibérico con Salsa Romescu

* * * *

Vino Blanco y Tinto
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos y Zumos Variados

12 € /pax + 10% IVA sobre el precio del menú

Sólo se sirve estos aperitivos seguidos de un almuerzo/cena de trabajo
Servicio mínimo para 10 personas
Duración aproximada: 30 minutos

Menú I

Salmorejo Cordobés con Virutas de Ibérico y Caviarrolli de Aceite de Oliva
o
Salmón Marinado con Micromezclum, Puntas de Espárragos, Mayo-Wasabi y Aceite de Sésamo
o
Carpaccio de Tomate Raff con Burrata, Rúcula y Pesto Genovés
o
Escalibada de Verduras, Brandada de Bacalao y Aceite de Arbequina

* * * *

Carrillera de Ternera a Baja Temperatura, Parmentier de Patata Trufada y Pétalos de Rosa
o
Taco de Salmón con Sésamo y Puré de Yuzu con Verduritas Salteadas al Wok
o
Lomo de Corvina, Cous-cous de Cítricos y Brotes de Cilantro Fresco
o
Solomillo Ibérico Fileteado, Mayo-Chipotle, Cebolla Morada y Brotes de Cilantro Fresco

* * * *

Postre

Tartaleta de Cítricos, Hierbabuena y Frutos Rojos
Sopa de Chocolate Blanco, Sorbete de Frambuesas, Roca de Almendras y Peta Zetas
Ensalada de Frutas Naturales de Temporada
Mousse de Mango y Flores Silvestres

* * * *

Café e Infusiones
Mignardises y Tejas Almendradas
Vino Blanco y Tinto
Agua Mineral

39 € + 10% IVA

Servicio mínimo para 10 personas
Previamente se confirmará un menú único para todos los comensales

Rogamos nos informen con antelación si alguno de los comensales tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria

Para almuerzos/cenas de trabajo con un número inferior a 10 personas,
rogamos consulten precio

Menú II

Tartar de Aguacate y Langostinos con Salsa Teriyaki, Sésamo y Brotes de Temporada
o
Gazpacho de Tomate Verde, Sardina Ahumada y Perlas de Aceite de Oliva
o
Fideuá al Estilo Mediterráneo, Virutas de Foie Fresco, Reducción de PX y Sal Maldon
o
Ensalada de Pasta Fresca y Jamón de Pato, Pesto Rojo con Piñones y Tomate Semiseco

* * * *

Lomo de Ternera Fileteado, Puré de Boniato Ahumado y Chips de Hortalizas
o
Merluza con Vinagreta de Tomate, Puntas de Espárragos y Cebollino Fresco
o
Tataki de Presa Ibérica con Arroz Meloso de Boletus, Reducción de PX y Flor de Romero
o
Rodaballo, Salsa de Anémonas de Mar, Algas Wakame y Perlas de Sésamo

* * * *

Postre

Tartaleta de Chocolate en Texturas y Helado de Naranja Sanguina
Sopa de Chocolate Blanco, Sorbete de Frambuesas, Roca de Almendras y Peta Zetas
Ensalada de Frutas Naturales de Temporada
Mousse de Mango y Flores Silvestres

* * * *

Café e Infusiones
Mignardises y Tejas Almendradas
Vino Blanco y Tinto Crianza
Agua Mineral

49 € + 10% IVA

Servicio mínimo para 10 personas
Previamente se confirmará un menú único para todos los comensales

Rogamos nos informen con antelación si alguno de los comensales tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria

Para almuerzos/cenas de trabajo con un número inferior a 10 personas,
rogamos consulten precio

Menú III

Ajoblanco con Tartar de Atún Rojo, Perlas de Sésamo y Espárragos de Mar
o
Ceviche de Corvina y Gamba Roja, Mango, Cebolla Morada y Brotes de Cilantro Fresco
o
Foie Fresco a la Parrilla, Guiso de Garbanzos con Trompetas de la Muerte y Trufa Negra

Solomillo de Buey a la Parrilla con Cebolla Caramelizada, Foie-Gras y Tatín de Patata
o
Lomitos de Rape, Salsa de Erizos de Mar, Berberechos, Alga Codium y Mahonesa de Miso
o
Cochinillo Confitado a Baja temperatura, Vinagreta Tibia de Tomate y Piña Caramelizada
o
Lubina Salvaje con Verduritas Salteadas y Vinagreta de Cítricos

Postre

Milhoja de Crema y Café con Helado de Vainilla Chinantla
Sopa de Chocolate Blanco, Sorbete de Frambuesas, Roca de Almendras y Peta Zetas
Ensalada de Frutas Naturales de Temporada
Mousse de Mango y Flores Silvestres

Café e Infusiones
Mignardises y Tejas Almendradas
Vino Blanco y Tinto Crianza
Agua Mineral

59 € + 10% IVA

Servicio mínimo para 10 personas
Previamente se confirmará un menú único para todos los comensales

Rogamos nos informen con antelación si alguno de los comensales tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria

Para almuerzos/cenas de trabajo con un número inferior a 10 personas,
rogamos consulten precio

NOTAS

El precio del menú incluye:

*Gastronomía y bebida especificada para un mínimo de 10 personas con una duración aproximada de 2 horas (para grupos inferiores solicitar precios)

*Salón y Coordinación general. El Club Financiero Génova se reserva el derecho de asignar los salones según sus criterios de organización.

*Mantelería de Algodón, cubertería inox y audiovisuales básicos, sujetos a disponibilidad y sin servicio técnico. Para otras necesidades, consultar precios

Confirmación de menú y número de asistentes:

Previamente se deberá confirmar un menú fijo y único, así como el número de asistentes todos los asistentes con 72 horas de antelación. La facturación del acto no será nunca inferior a ese número.

FORMA DE PAGO

* Primer 50% del total de las partidas incluidas a la firma del contrato.

* 50% restante contra factura a la finalización del evento

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

SI SE CANCELA: EL COSTO SERÁ DE: 2 semanas antes 20 % del importe de la reserva 1 semana antes 50 % del importe de la reserva 48 horas antes 75 % del importe de la reserva El mismo día 100% del importe de la reserva

EXTRAS

*Reunión de aproximadamente 2 horas anterior o posterior al almuerzo/cena, con servicio de agua mineral, bolígrafo, bloc y audiovisuales básicos ----- 10 €/pax + 10% IVA

*Reunión de aproximadamente 2 horas anterior o posterior al almuerzo/cena, con Coffee Break, bolígrafo, bloc y audiovisuales básicos ----- 15 €/pax + 10% IVA

*Cualquier concepto no incluido en este contrato se cotizará aparte.

OBSERVACIONES

*Nuestros servicios son exclusivos para Socios y Clubes Corresponsales

*El horario del Club será de 08:15 horas de la mañana hasta las 00:30 horas de la madrugada. Los fines de semana el Club permanecerá cerrado a excepción de determinados actos

***Las normas de régimen interno del Club establecen la obligatoriedad del uso de chaqueta y corbata en sus instalaciones en sus instalaciones, salvo excepciones en determinados acontecimientos. La corbata no será obligatoria a partir de las 17.00 horas, siendo necesaria la utilización de la chaqueta.**