



CLUB FINANCIERO GÉNOVA

Almuerzos y Cenas

de

Trabajo

Primavera - Verano 2019

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

Crema Fría de Calabaza Roja y Naranja con Langostino y Aceite de Albahaca
o
Ensalada de Salmón Marinado con Huevas de Arenque, Patata Cocida y Vinagreta de Cítricos
o
Ensalada de Queso de Cabra, Aguacate y Tomate Raff con Vinagreta de Cebollino y Mango
o
Crema de Puerro Confitado y Crujiente de Panceta Ibérica con Perlas de AOVE

* * * *

Salmón a la Parrilla con Tagliatelle de Verduras Mayo-Yuzu y Salsa Teriyaki
o
Solomillo de Cerdo Ibérico, Salsa de Oporto y Patata Risolada
o
Corvina Asada con Tabulé de Quinoa y Aceite de Cítricos
o
Pollo de Corral Relleno de Frutos Secos con Crema de Seta Shitake

* * * *

Postre

Sopa de Chocolate Blanco, Sorbete de Frambuesas, Roca de Almendras y Peta Zetas
Ensalada de Frutas Naturales de Temporada
Coulant de Chocolate con Helado de Plátano, Hojas de Menta y Coulis de Frutos Rojos
Brioche de Manzana con Helado de Vainilla

* * * *

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

Canelones de Verduras Salteadas y Sepia sobre Crema de Carabineros
o
Carpaccio de Tomate Raff con Mozzarella, Albahaca Fresca y Pesto Genovés
o
Ensalada de Bacalao con Microvegetales, Tomate Cherry y Vinagreta de Naranja
o
Salmorejo Andaluz con Lágrimas de Aceite Jamón Ibérico y Picada de Huevo Cocido

* * * *

Lomo de Bacalao Confitado con Espinacas, Pasas y Picadillo de Tomate Seco
o
Tataki de Lomo de Vaca con Puré de Boniato y Chips de Remolacha
o
Merluza Asada sobre Chutney de Tomate con Salsa Teriyaki y Cebolla Frita
o
Presa Ibérica a la Parrilla sobre Puré de Coliflor y Setas Shitake con Reducción de PX

* * * *

Postre

Sopa de Chocolate Blanco, Sorbete de Frambuesas, Roca de Almendras y Peta Zetas
Ensalada de Frutas Naturales de Temporada
Coulant de Chocolate con Helado de Plátano, Hojas de Menta y Coulis de Frutos Rojos
Brioche de Manzana con Helado de Vainilla

* * * *

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 tienen alguna alergia o intolerancia alimentaria

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

Menú III

Daditos de Atún Rojo de Almadraba con Tomate Pelado y Aguacate, Perlas de Moscatel

o

Vieiras a la Plancha con Foie Fresco, Reducción de Albariño y Toque de Demiglace

o

Ensalada de Cecina, Parmesano y Almendra Fileteada con AOVE
"Marques de Vargas" D.O Rioja

o

Milhojas de Foie Micuit y Manzana Verde con Compota de Albaricoque
y Perlas de Pedro Ximénez

Solomillo de Buey a la Parrilla con Cebolla Caramelizada, Foie-Gras y Tatín de Patata

o

Lomos de Rape y Gamba Roja Sobre Crema de Carabinero con Alioli de Almendras

o

Lingote de Cordero en su Jugo con Foie Grillé y Compota de Manzana Asada

Postre

Sopa de Chocolate Blanco, Sorbete de Frambuesas, Roca de Almendras y Peta Zetas

Ensalada de Frutas Naturales de Temporada

Coulant de Chocolate con Helado de Plátano, Hojas de Menta y Coulis de Frutos Rojos

Brioche de Manzana con Helado de Vainilla

Milhoja de Crema y Café con Helado de Vainilla

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 tienen 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 25 % 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