



CLUB FINANCIERO GÉNOVA

Almuerzos y Cenas

de

Trabajo

Otoño-Invierno 2017/2018

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 Romesco

* * * *

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 de Boletus y Foie Fresco, Virutas de Parmesano y Pan de Pasas
o
Ensalada de Salmón Marinado con Brotes Tiernos, Puntas de Espárragos y Mayo-Wasabi
o
Fabes con Kokotxas de Bacalao y su Pil-pil
o
Lasaña de Gambas y Verduritas Asadas, Aceite de Albahaca y Piñones

Pluma Ibérica de Bellota “5J” Marinada al Estilo Thai y Chutney de Piña
o
Merluza con Vinagreta de Tomate, Puntas de Espárragos y Polvo de Pesto Genovés
o
Corvina con Salsa de Ají Amarillo, Cebolla Morada y Pico de Gallo
o
Lingote de Rabo de Toro al PX, Puré de Apionabo y Chips de Hortalizas

Postre

Tartaleta de Cítricos, Hierbabuena y Frutos Rojos
o
Sopa de Chocolate Blanco, Sorbete de Frambuesas, Roca de Almendras y Peta Zetas
o
Ensalada de Frutas Naturales de Temporada
o
Crema de Turrón de Jijona, Chocolate y Naranja

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 asistentes

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

Un “Bokado de Inspiración Árabe”... Mollejas de Cordero, Cous-cous de Naranja y Brotes Tiernos

o

Marmitako de “Atún Rojo de Almadraba”

o

Canelones de Pularda Trufada con Puré de Manzana Reineta y PX

“Deseo Carnal”... Lomo de Vaca Fileteado con Salsa Chipotle, Causa Limeña y Brotes de Cilantro Fresco

o

Lubina con Tallarines de Calamar, Aceite de Cilantro y Langostino de “Vinaroz”

o

Presa Ibérica de Bellota “5J”, Arroz Meloso de Boletus Trufado y Flor de Romero

o

Rodaballo, Salsa de Anémonas de Mar, Algas Wakame y Perlas de Sésamo

Postre

Tartaleta de Cítricos, Hierbabuena y Frutos Rojos

o

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

o

Ensalada de Frutas Naturales de Temporada

o

Crema de Turrón de Jijona, Chocolate y Naranja

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 asistentes

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

Menú III

Crema de Carabineros con Migas de Remolacha y Puré de Ajo Negro

o

Ceviche de Vieiras 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

“Bendita Locura”...Cordero Lechal de Castilla Asado con Patatitas Confitadas a la Vainilla y Miel de Romero

o

Tataki de Atún Rojo de Almadra de Cádiz, Ajoblanco, Sésamo y Teriyaki

Postre

Tartaleta de Cítricos, Hierbabuena y Frutos Rojos

o

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

o

Ensalada de Frutas Naturales de Temporada

o

Crema de Turrón de Jijona, Chocolate y Naranja

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 asistentes

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 Para otras necesidades consultar precios.

Confirmación de menú y número de asistentes:

Previamente se deberá confirmar un menú fijo y único para todos los asistentes con 72 horas de antelación.

Se deberá confirmar el número de asistentes con 48 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. La corbata no será obligatoria a partir de las 17.00 horas, siendo necesaria la utilización de la chaqueta.**