CLUB FINANCIERO GÉNOVA

Almuerzos y Cenas

de

Trabajo

Otoño - Invierno 2019/20

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

Crema de Calabaza Roja con Tartar de Verduras y Crujiente de Ibérico
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 Templada de Puerro Confitado y Patata Roja con Huevo Mollet

❋ ❋ ❋ ❋

Salmón a la Parrilla con Tagliatelle de Verduras Mayo-Yuzu y Salsa Teriyaki
o
Solomillo de Cerdo Ibérico, Patata Confitada y Crujiente de Yuca, Crema de Mostaza y Miel
o
Corvina a la Parrilla sobre Daditos de Calabaza y Pimientos Asados
o
Pollo de Corral Relleno de Frutos Secos y Foie, Compota de Manzana Reineta y Patata Avellana

❋ ❋ ❋ ❋

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 Pularda y Frutos Secos con Crema de Foie Micuit
o
Ensalada de Bacalao y Pimiento Lamuyo Asado con Vinagreta de Cítricos
o
Crema de Foie y Boletus con Crujiente de Jamón y Perlas de AOVE
o
Fabes con Almejas y Gambón a la Marinera

❋ ❋ ❋ ❋

Lubina sobre Quenelle de Patata Aderezada y Salteado de Setas
o
Jarrete de Ternera confitado a Baja Temperatura, Crema de Celery y Chips de Boniato
o
Merluza con Tomate y Cebolleta Blanca Confitada y Aceite de perejil
o
Presa Ibérica a la Parrilla sobre Puré de Castaña y Boletus Salteados con Trufa

❋ ❋ ❋ ❋

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 tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria

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

Menú III

Crema de Carabineros con Gamba Roja y Espárragos Blancos
o
Brocheta de Vieiras y Langostinos sobre Crema de Puerro
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
Rodaballo al Horno sobre Reducción de Sidra de Hielo y Almejas de Carril
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 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 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