

********

**COCTEL EDICION ORO**

**Precios Validos Para Salones Atalaya Y Hacienda Dehesa El Palmitero**

**www.grupoatalaya.net**

**Información: 660 411 887**

**COCTEL – ATALAYA**

Este Coctel Se Compone De 2,5 Horas De Comida + 3 Horas De Barra Libre + Cocteleria + Pastelillos Franceses

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción

Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

**ENTREMESES FRIOS**

DEGUSTACION CHACINAS

Jamón ibérico

Caña de lomo ibérica

Queso Curado en su Queso

BOCADITOS TRADICIONALES

Pincho de tortilla española con mahonesa

Mini Tartaletas de pipirrana con melva canuteras

Voulevant de Mouse de gamba con hueva de lumpo

Cucharilla de pulpo a la Gallega con puré de patatas

Tosta de boquerones en vinagre sobre lecho de salmorejo

BOCADITOS INNOVADORES

Festival de sushi y maki – sushi

Tosta de pimiento del piquillo y huevo de codorniz

Mini pionono de crepés de salmón con queso a las finas hierbas

**ENTREMESES CALIENTES**

VARIOS CALIENTES

Mini – lasaña de verduras

Mejillones tigres al estilo vizcaíno

Cubo de Bacalao dorado con lacto – Ali oli

Chupito de crema alpujarreña con picatostes

FRITOS VARIADOS DE LA TIERRA

Chocos Fritos

Adobo Gaditano

Merluza al limón

Delicias de ibérico

Croquetas caseras

Boquerones rellenos

**NUESTRA BARBACOA**

DEGUSTACION DE CARNE A LA BRASA

Pinchito moruno

Mini Serranito Andaluz

Fuente de patatas bravas

Mini Hamburguesitas de ternera

Mini Kebab de cordero de Tempura

Pincho de chistorra al Pedro Ximenez

Tostas de pluma ibérica al mojo picón

**POSTRE**

Pastelería Variada

**BODEGA**

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**Este Coctel Se Compone De 2,5 Horas De Comida**

**+**

 **3 Horas De Barra Libre**

**+**

**Cocteleria En Barra Libre**

**+**

**Pastelillos Franceses**

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción

Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

Este Coctel Puede Darse Sin Barra Libre Descontando Al Precio: 5€

63€ Iva Incluido

**COCTEL – DEHESA EL PALMITERO**

Este Coctel Se Compone De 2,5 Horas De Comida + 3 Horas De Barra Libre + Cocteleria + Pastelillos Franceses

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción

Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

**ENTREMESES FRIOS**

Degustación de sushi y maki-sushi

Erizo de melón con jamón y menta

Cono salado relleno de guacamoles

Degustación de nuestras chacinas ibéricas

Piruleta Crujiente de parmesano y hojaldre

Tosta de micuit de foie con churney de peca

Brocheta de queso fetta y aceite de albahaca

Jamón ibérico, caña ibérica y salchichón ibérico

Chupito de Salmorejo con viruta crujiente de jamón

Gellet de vino rosado con espuma de cítrico y peta zeta

Piña Erizada de mini – crepés de salmón a las finas hierbas

Cubito de ensalada de canónigos con queso de cabra y vinagreta miel de caña

**ENTREMESES CALIENTES**

Risotto de Boletus y aceite de trufa

Cucharilla de albondiguitas al roquefort

Mini – lasaña de verduritas de la huerta

Buñuelos de tinta de calamar y bacalao

Surtidos de ravioles ibéricos hojaldrados

Festival de langostino en crocanti de maíz y en tempura

FRITOS VARIADOS DE LA TIERRA

Adobo Gaditano

Delicias de ibérico

Croquetas caseras

Choquitos de Huelva

FRITOS TRADICIONALES

**NUESTRA BARBACOA**

DEGUSTACION DE CARNE A LA BRASA

Mini Serranito Andaluz

Pincho de pollo moruno

Taleguitas de cola de toro

Mini Hamburguesitas de ternera

Mini Kebab de cordero de Tempura

Tosta de pluma ibérica al mojo picón

Pincho de chistorra al Pedro Ximenez

**POSTRE**

Pastelería Variada

**BODEGA**

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

**Este Coctel Se Compone De 2,5 Horas De Comida**

**+**

 **3 Horas De Barra Libre**

**+**

**Cocteleria En Barra Libre**

**+**

**Pastelillos Franceses**

Este Coctel Está Exento De Cualquier Promoción

Este Coctel Es Al Pase, Todo De Pie, Con Mesas De Apoyo, Y Sillas Alrededor

Este Coctel Puede Darse Sin Barra Libre Descontando Al Precio: 5€

68€ Iva Incluido

****

Hay **5 Opciones De Menú Infantil** Para el Cóctel

Elige Una De Las 5 Opciones Para Todos Los Niños Comprendidos Entre Los 2 Y 12 Años.

**Opción 1**

Pechuga De Pollo A La Plancha, Patatas Fritas Naturales

Croquetas De La Abuela, Mini York Queso Y Tortillita

**Opción 2**

Hamburguesa Con Queso, Patatas Fritas Naturales Y Croquetas De La Abuela

**Opción 3**

Mini Pizzas Variadas

**Opción 4**

Hot Dog Con Patatas Fritas

**Opción 5**

Lagrimitas De Pollo Con Patatas Fritas

**El Postre Para Las Opciones 1 al 5**

Tarta De La Boda O Mico Lápiz

(Une Las Dos Opciones por solo 1€)

**Precio Del Menú Infantil: 24 Euros**

**Menú Juvenil Para Niños De 13 A 17 Años**

Para Aquellos Menús Que Comen Algo Más Que Un Niño

**Primer Plato:** Combi – Atalaya (Jamón, Caña, Queso Y Langostinos)

**Segundo Plato:** Cualquiera De Las 5 Opciones Del Menú Infantil + Postre A Elegir

**Precio Del Menú Juvenil: 37 Euros**

Al Contratar Un Menú Juvenil hay Que Pagar también otros Servicios Extras Como Bufet De Quesos, Sushi, Buffet De Pizzas, Tortitas Americanas Etc. En caso de ser contratados)

Para Ampliar El Cóctel

Puedes Poner Otros Tipos De Aperitivos Y Ampliar A Tu Gusto el Cóctel

Aquí Te Damos Varias Opciones.

 €/Ad.

* Tortilla al pase 0,6€
* Piña erizada de langostinos 0,9€
* Queso en sus quesos 0,8€
* Tosta de huevo de codorniz con jamón ibérico 1,2€
* Tosta de pan con pipirrana y anchoa del cantábrico ahumada 1,2€
* Piruleta de parmesano y hojaldre 1,4€
* Chupito de salmorejo con espuma de jamón 1,2€
* Catavino de langostino crocantis en quicos con reducción al px 1€
* Sopa de melón con menta y chupachups de sandía con jamón 1€
* Mini hamburguesas de ternera 1,2€
* Si quieres chacina al pase (jamón ibérico, caña ibérica y queso bofar) 1,8€
* Si quieres degustación de quesos en recepción 3€

Vea el buffet de queso en: <http://grupoatalaya.net/index.php/varios-2>

* Gelcot de vino rosado con espuma de maracuyá y peta zetas 1,1€
* Espuma de foie con salteado de setas silvestre 1,2€
* Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi y palillos de madera 3€
* La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones 3,7€
* Perolillos de patatas bravas con Ali – olí (perolillo para cada 4 comensales) 1€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

La Barra Libre

**3 Horas De Barra Libre En Las Que Podrás Disfrutar De Todas Estas Marcas:**

**Rones**

Legendario, Barceló, Brugal, Malibu, Ron Miel Puerto De Indias

**Ginebra**

Seagrams Gin, Beefeater, Rives, Casha (Ginebra De Fresas De Cádiz), Larios

**Whisky**

Jb, White Label, Red Label

**Vodka**

Vodka Smirnoff

**Sin Alcohol**

Mora, Manzana, Granadina

**Otras Opciones**

Crema De Whisky, Amaretto, Licor 43

**No lo dudes si hay alguna marca que quieres que aparezca…. Consulta**

**¿No tienes suficiente con 3h?**

**Amplia la barra libre por solo 4€ por adulto contratado por cada hora extra.**

**Otras opciones para la barra libre**

* Coctelería en barra libre ------------------------------------------------------------- 1,2€/comensal
* Fuente de chocolate (más de 2m de altura) -------------------------------------- 320€
* Fuente de chocolate (pequeña ------------------------------------------------------ 170€
* Bufet de pizzas ---------------------------------------------------------------------- 1,6€/comensal
* Tortitas americanas ------------------------------------------------------------------ 1,2€/comensal
* Profiteroles ---------------------------------------------------------------------------- 27€/2 docenas
* Pastelería francesa ------------------------------------------------------------------- 37€/kg
* Pastelería marroquí ------------------------------------------------------------------ 67€/ kg
* Chapatitas de pringa ---------------------------------------------------------------- 17€/docena
* Montaditos de lomo ----------------------------------------------------------------- 19€/docena
* Mini-serranitos ---------------------------------------------------------------------- 20€/docena
* Emparedados caseros --------------------------------------------------------------- 17€/docena
* Caldo blanco del puchero con hierba buena ------------------------------------- 0,8€/unidad

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Servicios Extras Para El Cóctel

Servicios Adicionales En La Recepción

* Maestro cortador de Jamón (Jamón no incluido) 160 €
* Buffet De Quesos 3 €/Ad
* Buffet De Sushi 3 €/Ad
* Venenciador Consultar
* Amenización Con Cantante Y Pianista 1 Hora Y Media 310€
* Pianista Consultar
* Violinista Consultar
* Oficiante De Bodas + Amenización De Boda Civil Con Cantante Y Pianista 350€
* Fuegos Artificiales (6 minutos) 600€
* Espectáculo De Caballo (Solo Salón Marino) Y En El Palmitero Consultar

Opciones De Menú

* Café O Infusiones Servicio en mesa 1,4€/Adulto
* Buffet De Café 1,2€/ Adulto
* Buffet De Café Premium Capsulas 1.4€/ Adulto
* Disponemos De Carta De Vinos Consúltanos

Opciones Para La Barra Libre

* Hora extra Dj Consúltanos
* Servicio de Wedding Planner Consúltanos
* Servicio de Animación Infantil Consúltanos
* Cualquier Tipo De Actuación, Animadores, Magos…Etc. Consúltanos
* Catering De Shishas (Cachimbas) Consúltanos
* Video Proyector Consúltanos
* Karaoke Consúltanos
* Foto Matón Consúltanos
* Servicio Profesional De Fotografía Consúltanos
* Alquiler de Vehículos clásicos o de lujo Consúltanos
* Servicio de Autobuses Consúltanos
* Coctelería En Barra Libre 1,2€Ad.
* Añade A La Barra Libre El Especial Ginebra Premium Consúltanos
* Candy Bar 170€
* Carrito De Helados 350€
* Fuente De Chocolate 2 Metros 320€
* Fuente De Chocolate Mini 170€
* Castillo Hinchable -------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------- 170€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Atenciones Especiales Para su Evento

* Incluye El Montaje Entero De Su Boda, Mesas, Sillas, Dundas De Las Sillas, Cubertería, Platos Y Cristalería
* Cocina Propia, Elaboración Casera Del Producto Al Día Sin Precocinados. Profesionales Incluidos
* Centro De Mesas Y Presidencial No Incluidos
* Música Ambiental En Salón Personalizable
* Menú Degustación Para 6 Pax (Mínimo 180 Adultos)
* Menú Degustación Para 2 Pax Solo En Menú De Bodas Inferiores A 180 Adultos. Las Bodas De Menos De 100 Comensales No Tienen Prueba De Menú – En Este Caso Seria De Pago – Consultar – **EN COCTELES NO HAY PRUEBA DE MENU**
* Plano de Mesas o Sitting Plan Incluido
* Minutas Degustación Impresa En Mesa Incluido
* El Sorbete Elegido Será Para Todo El Mundo Por Igual, No Se Puede Alternar
* Servicio De Camareros Incluido
* Montaje De Bodas Civiles Solo Por 150 Euros

(Montaje De Mesa Altar, Sillas Con Sus Fundas Blanco O Burdeos, Y Alfombra Roja)

Adornos Florales No Incluidos. Equipo Música No Incluido

* La Bodas Que Se Firmen La Reserva Serian 1000 Euros A Pagar 500 Euros A La Firma Del Contrato Y 5 Cuotas De 100€ Al Mes Siguiente De La Firma Hasta Completar La Cantidad De Mil Euros.

Luego 10 Días Antes De La Boda Se Abonaría El 50% Que Quede Del Importe De Restar Los 1000 Euros Y El Resto Al Día Siguiente De La Boda

* En el caso que los asistentes no superen los 80 totales, se le aplicará un suplemento de 4€ más  por comensal, independientemente del tipo de menú.
* Minimo a Facturar 50 comensales.
* Los Canapés, Fritos, Platos y Bodega de la Promoción todo incluido pueden modificarse igualando o mejorando su contenido, éstos estarán publicados en la página web oficial [www.grupoatalaya.net](http://www.grupoatalaya.net). Sólo tendrán validez si están publicado en este medio.

**Atención al cliente**

**info@**atalayacatering**.com**

**Jesús reina (relaciones públicas)**

www.grupoatalaya.net

**Móvil: 660 411 887**

Para Más Información

No Dudes En Consultar Nuestra Pág





**Esperamos** **Participar En El Día Más Feliz De Tu Vida**