



Distinguido cliente:

La Dirección y el Personal de Bodega Regantío les ofrecen sus salones con capacidad hasta 400 personas para celebrar el día más especial para sus hijos.

La contratación se hará definitiva cuando se haya formalizado por escrito el contrato o aceptación de presupuesto y en todo caso, cuando se haya entregado un depósito a cuenta equivalente al 30% del importe total del servicio.

El número definitivo de comensales deberá comunicarse con 10 días de antelación a la celebración del evento, firmándose el correspondiente contrato. Se permite una variación negativa del número de comensales contratado de cómo máximo el 3%. En caso de asistir más personas de las contratadas Bodega Regantío se compromete al servicio para un incremento de cómo máximo el 5% siempre dependiendo de las posibilidades del restaurante en cada caso concreto, facturándose éstos menús al precio pactado.

La forma de pago se realizará al finalizar el servicio en efectivo.

LAS VENTAJAS DE SU CELEBRACIÓN CON NOSOTROS:

1. Elegir diferentes menús desde **25 €**. Es necesario la elección de un menú unificado para todos los comensales .
2. Bodega Regantío le ofrece además la posibilidad de realizar diferentes actividades para los niños:
Castillos hinchables, animación, magos etc... **Consúltenos.**
3. Menús especiales para niños hasta 12 años, por sólo **12 €**.
4. **LO MAS IMPORTANTE NO LO OLVIDE, ES RESERVAR LA FECHA. NO SE CONFIRMARÁ LA RESERVA DEL SALÓN HASTA QUE NO SE HAYA ENTREGADO UN DEPOSITO DEL 30% DEL TOTAL.**

MENÚ BAUTIZO 2011



Bodega Regantío

Entrantes en mesa a compartir

Aceitunas partías
Patatas chips
Surtido de ibéricos
(Paletilla ibérica, Caña de lomo ibérica y Queso de oveja curado)

Primer plato (a elegir 15 días antes)

Salmorejo con taquitos de jamón ibérico y huevo
Gazpacho aromatizado a la hierbabuena
Caldo de perdiz
Sopa de tomate
Crema de verduras naturales con crujiente de mojama
Crema de carabineros gaditanos perfumada al oloroso

Segundo plato (a elegir 15 días antes)

Lomo de cerdo a la pimienta con patatas panaderas
Carne al toro
Gallo en salsa de marisco
Arroz con espárragos
Asadura en salsa
Venado en salsa

Postre

Tarta de celebración con helado y cigüeña

Café moka
Vino dulce Regantío

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua mineral
Tinto Regantío. Vino de la tierra de Cádiz

PRECIO POR PERSONA: **25 € + IVA**

RACIONES A COMPARTIR EN MESA

Tortilla de patatas

8,00 €



Bodega
Regantío

Albóndigas	6,00 €
Revuelto de espárragos	9,00 €
Carrillada en salsa	6,00 €
Ensalada de la huerta	4,00 €
Ensalada de coles	5,00 €
Asadura en salsa	6,00 €
Queso de oveja curado	6,50 €
Carne mechada	6,50 €
Chicharrones	6,50 €
Paletilla ibérica (aprox. 100grs)	9,90 €
Caña de lomo ibérica (aprox. 100grs)	9,90 €
Surtido de ibéricos (paletilla, caña lomo y queso curado de oveja)	9,00 €

OTRAS OPCIONES

Jamón Ibérico de bellota (por pieza aprox. 7,5 Kg.) + cortador	600,00 €
Surtido de ibéricos (jamón, caña de lomo, chorizo y queso, 90 grs. por persona, servicio en mesa)	9,50 €
Corte por cada jamón traído de fuera	95,00 €

**DISPONEMOS DE MÁS OPCIONES DE PRIMEROS, SEGUNDOS Y POSTRES
CONSÚLTENOS**

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SE INCREMENTAN CON EL IVA

MENÚ NIÑOS
(hasta 12 años)



Bodega Regantío

Primer Plato (a elegir entre)

Surtido de fiambres
Patatas chips,
Croquetas caseras
Empanadillas de Atún
ó

Pasta gratinada al horno con tomate y queso

Segundo Plato (a elegir entre)

Escalopes de pollo con patatas fritas
ó

Hamburguesa Casera con patatas fritas

Postre

Refrescos, Agua mineral

PRECIO POR PERSONA: 12 € + IVA

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SE INCREMENTAN CON EL IVA

Oferta válida hasta el 31 de Diciembre de 2011