

# Bodega Regantío

Distinguido cliente:

La Dirección y el Personal de Bodega Regantío les ofrecen sus salones con capacidad hasta 400 personas para su celebración.

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.**

# Bodega Regantío

## MENÚ 2009

### Entrantes en mesa a compartir

Aperitivos variados  
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

Café moka  
Vino dulce Regantío

### Bebidas

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

PRECIO POR PERSONA: **25 € +7% IVA**

# Bodega Regantío

## RACIONES A COMPARTIR EN MESA

Tortilla de patatas	8,00 €
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 7% DE IVA

# Bodega Regantío

## **MENÚ NIÑOS**

(hasta 12 años)

### **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 €**

**Oferta válida hasta el 31 de Diciembre de 2009**