



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 del 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...
Consulte precios.

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 2011

Entrantes en mesa a compartir

Aceitunas partías
Patatas chips
Surtido de ibéricos
(Paletilla ibérica, Caña de lomo ibérica y Queso de oveja curado,
1 plato cada 4 personas))

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

Segundo plato (a elegir 15 días antes)

Lomo de cerdo a la pimienta con patatas panaderas
Carne al toro
Gallo en salsa de marisco
Solomillo al estilo de jabugo con patatas panaderas
Asadura en salsa
Venado en salsa

Postre

Tarta de celebración

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 €
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)	9,90 €

Copa de bienvenida de pie (precio por persona) 7,00 €

Almendras fritas, patatas chips, aceitunas, canastillas de ensaladilla, lionesas rellenas de pate, croquetas serranas, dátiles con bacon, filetitos de ave villaroy.

La copa de bienvenida se podrá celebrar siempre y cuando se tenga reservado el salón en exclusiva, en caso de compartir salón no se ofrecerán copas de bienvenida de pie.

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SE INCREMENTAN CON EL IVA



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 € +IVA

Oferta válida hasta el 31 de Diciembre de 2011