

Eventos Marbore 2024/2025



MENÚ A MEDIDA

49€ (IVA INCLUIDO)

Para personalizar al máximo ofrecemos unos menús a medida cuya estructura quedaría de la siguiente manera:

- 1 aperitivo
- 3 entrantes al centro para compartir
- 1 carne ó 1 pescado (para elegir en el momento)
- 1 Postre

APERITIVO (elegir 1)

- Gazpacho de mango con topping de crudité,
- Salmorejo con topping de huevo y crujiente de jamón
- Gazpacho de remolacha con mousse de queso de cabra
- Caldito reconstituyente
- Crema de patata trufada con salsa Worcestershire

ENTRANTES PARA COMPARTIR (elegir 3)

- Parrillada de verduras con salsa romescu
- Tomate Rosa aliñado con Ventresca
- Ensalada griega (tomate, pepino, aceituna negra, queso feta, yogur...)
- Ensalada de queso de cabra (brotes tiernos, nueces, cherry,...)
- Croquetas de jamón o de Cabrales
- Ensaladilla rusa con ventresca
- Tortilla trufada
- Huevos rotos con jamón
- Mini arepas venezolanas
- Pimientos rellenos de marisco en su salsa
- Mejillones al albariño
- Ferrero Rocher de morcilla con mermelada de pimientos

CON SUPLEMENTO

Micuit de foie y mermelada de membrillo con sus tostaditas (+3€)

Falso Risotto con Boletus y trufa (+2€)

Gamba blanca de Huelva a la plancha (+5€)

Almejas a la marinera (+3)

Alcachofas con jamón (+2€)

Alcachofas con foie (+2€)

Burrata di Bufala sobre tartar vegetal y fondo de salmorejo (+2€)

PRINCIPAL (elegir una carne y un pescado)

Supremas de Lubina al cava con langostinos

Flor de bacalao sobre timbal de verduritas

Lasagna de merluza y gambas

Solomillo Ibérico Strogonoff con patatas al mortero

Entrecotte a la parrilla trinchado con patatas y P.Padrón

Milhojas de Rabo de Toro con pasta Wonton

Carrillera Ibérica al Oporto con su guarnición

Canelones rellenos de Osobuco

CON SUPLEMENTO

Merluza a la Vasca (con espárragos trigueros y almejas) (+3)

Rodaballo en salsa verde con almejas (+6)

Rape alangostado con pimientos del piquillo (+6)

Solomillo de ternera con foie micuit, salsa PX y parmentier de patata(+6)

Presa ibérica al Oporto con salteado de setas y piquillo(+6)

POSTRE (elegir1)

Tarta de Queso con coulés de frutos rojos

Tarta Cuajada Marboré

Torrija con helado de coco

Cookie caliente, duo de chocolates y helado de vainilla

Brownie cremoso con helado de turrón

Tiramisú

Filloa caramelizada rellena de crema pastelera o nata

Tarta templada de manzana con helado de vainilla

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Blanco 100% verdejo (Descomunal)
Tinto Rioja Crianza (Ugalde)
cervezas, refrescos...

No incluye las bebidas que se consuman antes (hasta que lleguen todos los comensales) ni después del coctel (desde el café).
Se cobrarán aparte según precios del restaurante

PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto (sujeto a variaciones)

Tintos

Apnea 4 meses en barrica (Ribera del Duero) +1.50 €

Martin Zurbano Crianza (Rioja) +3.20 €

Sierra Cantabria Selección (Rioja) +2.50 €

12 Lunas (Somontano) +3.70€

Blancos

Xiradella (Albariño, Rias Baixas) 2,60 €

José Pariente 100% Verdejo (Rueda) 3.80 €

Barón de Ley Semi dulce (Rioja) 2.20€

Cavas y Espumosos

Molina Cánovas Eco (Jumilla) 18.00€ / botella

Alsina Gran Reserva Sello 23.00€ / botella



MENÚ INFANTIL

22€ (IVA INCLUIDO)

(El entrante y principal se sirven en plato único, Se elegirá un menú infantil igual para todos los niños del evento, salvo necesidades alimenticias especiales)

ENTRANTE (elegir 1)

Croquetas de jamón
Mini quiche lorraine
Entremeses variados

PRINCIPAL (elegir 1)

Solomillo ibérico en salsa con puré de Patata
Taquitos de Merluza a la romana con patatas fritas
Hamburguesa completa con patatas fritas
Filete de pollo empanado con salsa de tomate y patatas fritas
Lasagna de ternera ternera y verduras verduras

POSTRE (elegir 1)

Cookie caliente con duo de chocolate y helado de vainilla
Brownie con helado de vainilla
Tarta de queso con galleta y mermelada de fresa

Agua, refrescos..



BEBIDA RECEPCIÓN 30min.

12 € (IVA INCLUIDO)

SEGÚN DISPONIBILIDAD DE ESPACIO EN EL SALÓN

Vino Blanco, tinto, cervezas, refrescos...

CÓCTEL RECEPCIÓN 40min.

18€ (IVA INCLUIDO)

SEGÚN DISPONIBILIDAD DE ESPACIO EN EL SALÓN

Tablas de quesos variados, tostas gourmet, uvas y frutos secos

Chistorra de Arbizu

Vino Blanco, tinto, cervezas, refrescos...

MENÚ MIXTO

60 € (IVA INCLUIDO)

SEGÚN DISPONIBILIDAD DE ESPACIO EN EL SALÓN, NÚMERO DE COMENSALES, FECHA...

EL DISEÑO DE ESTE MENÚ PUEDE REALIZARSE A MEDIDA A UN PRECIO IGUAL O SIMILAR

CÓCTEL RECEPCIÓN (45min. aproximadamente)

Croquetas de jamón, cabrales o mixtas...

Mini Arepas venezolanas

Chistorra de Arbizu en pan de hogaza

Teja de brandada de Bacalao con mermelada de piquillo

MENÚ SENTADOS

APERITIVO ENTRANTE

Caldo o crema a elegir

PRINCIPAL

Carrillera Ibérica al Oporto con su guarnición

POSTRE

Filloa caramelizada rellena de crema pastelera o nata.

Vino Blanco, tinto, cervezas, refrescos...

No incluye las bebidas que se consuman antes (hasta que lleguen todos los comensales) ni después del coctel (desde el café). Se cobrarán aparte según precios del restaurante

Extras

MESA DE QUESOS

(30 ó 40 comensales) 300€
(4kg de quesos de 4 variedades,
panes, uvas y frutos secos)

CORTADOR DE JAMÓN

100% Ibérico bellota.
Paletilla 380 € (5kg aprox.)
Jamón 600 € (8kg. Aprox.)

CANDY BAR

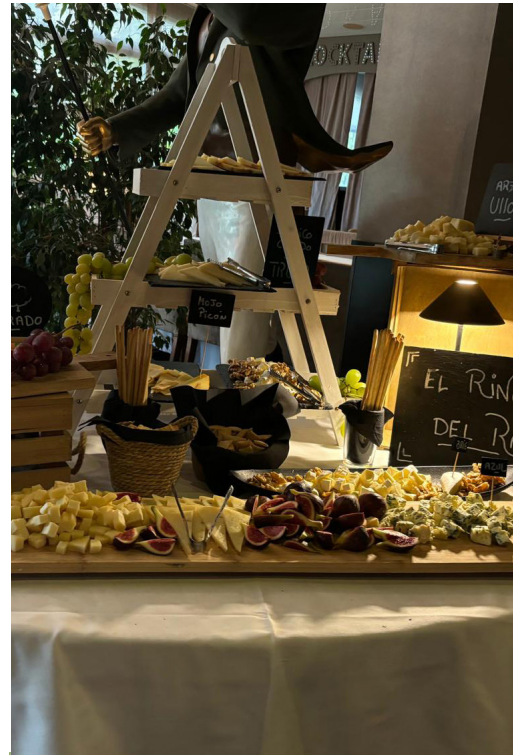
Alquiler de mesa,
peana de tres pisos, y recipientes
cristal, y blanco. 50€

Montaje Mesa dulce variada
5kg. 200€

RECENA

1(elegir2) / 8€

Mini Perritos
Mini Quiche Lorraine
Mini Croissant Jamón y queso
Chapatinas Jamón Serrano y Tomate
Mini Pizzas



Copas

TICKETS para copas:

8€/copa

3.20€ / refresco / cerveza

BARRA LIBRE POR PERSONA (Primeras marcas)

25€ por comensal la primera hora.

20€ por comensal segunda hora.

Apartir de la 3ª hora se facturará 10€ por comensal inicial.

La barra libre se calculara para la totalidad de los invitados adultos
No tenemos límite de horario para la barra libre siempre y cuando haya un número mínimo de 50 invitados y no tengamos un evento posterior.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva deberá abonarse una señal de 200€

CONFIRMACIONES Y PAGO

La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que deberá ser confirmado con al menos 72 horas de antelación.

El pago de la factura deberá realizarse por lo menos 72 horas antes de la celebración del, evento.

OTROS CONCEPTOS

En todo el recinto está prohibido el uso de arroz, confetis, cañones y pirotecnia de cualquier tipo (bengalas, petardos, cohetes...)

No está permitido aportar ningún tipo de comida o servicio ajeno a nosotros, para así garantizar la calidad y evitar cualquier problema de salud alimentaria.,

Hora máxima garantizada de permanencia en el restaurante las 18:00 h.
Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre según disponibilidad posterior