

MENÚS SENTADOS CLUB NÁUTICO SEVILLA

2026



Menú Cóctel + Plato 1

Cóctel

Fríos

Canelón de Foie de Oca

Pastela Andalusí

Cucharitas de tartar de Atún

Queso Viejo

Triangulitos de Atún y Crocanti

Taleguitas de alioli y Gambas

Lomo con Mojo Picón

Calientes

Croquetas de Jamón

Pechuguitas de Bechamel

Rollitos thai

Adobito

Langostinos catafi con mayonesa de wasabi

Buñuelos de Bacalao

Caramelos de Risotto

Mini Hamburguesitas

Plato Principal

Carrillera al PX con textura de puerros

O

Bacalao confitado

Postre

San marcos

O

Mousse de Yogurt con Culís de Moras

Bodega: Vino Blanco, Tinto Rioja, Cerveza, Refrescos



Precio Menú 53€ por persona 10% de IVA no incluido

Menú Cóctel + Plato 2

Cóctel

Fríos

Canelón de Foie de Oca

Galleta de Cabracho

Cucharitas de Gambas y Guacamole

Jamón Ibérico

Triangulitos de Atún y Crocanti

Crepe de Queso y Membrillo

Lomo de Paris al mojo picón

Calientes

Croquetas de Jamón

Pechuguitas de Bechamel

Rollitos thai

Tacos de Chocos

Mini Flamenquines

Buñuelos de Bacalao

Caramelos de Risotto

Mini Hamburguesitas

Plato Principal

Poularda rellena de dátiles y Beacon con Patatas Panaderas

O

Salmón en Salsa de Yogurt y cebollino y verduras a la plancha

Postre

Selva Negra

O

Tlmbal de tiramisú

Bodega: Vino Blanco, Tinto Rioja, Cerveza, Refrescos



Precio Menú 57€ por persona 10% de IVA no incluido



Menú sentado

Selección de chacinas al centro

Primer plato

Crema de Salmorejo con huevo de caza y crujiente de jamón

Segundo plato

Carrillada al Px

Postre

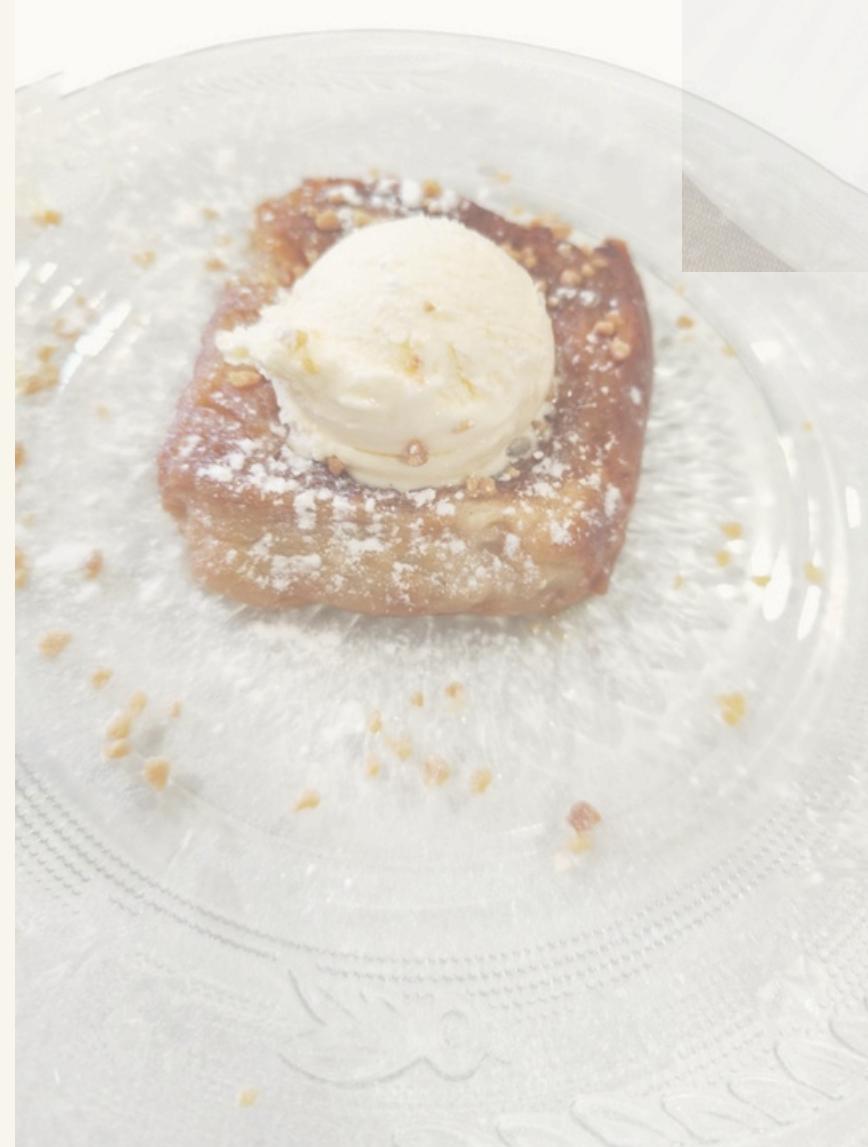
Mousse de yogurt con coulis de moras

Bodega: Vino Blanco, Tinto Rioja, Cerveza, Refresco

Precio Menú 50€ por persona 10% de IVA no incluido

Opciones de platos para menú sentado

- Pastel de Cabracho con crema de marisco y langostinos +2€
- Poupietas de lenguado y langostinos con salsa de limon y arroz salvaje + 4€
- Terrina de patatas Calabacín y panceta ahumada con aceite de trufa y huevo “mollet” +5€
- Bacalao confitado con tomate concase y blinis +6€
- Solomillo con patatas douffine y salsa de mostaza + 2€
- Poularda Rellena de Dátiles y Beacon con Salsa de Higos y patatas panaderas +4€
- canelón de cola de toro con parmentier de manzana +4€



Opciones de postres para menú sentado

- Pionono de yema y piñones
- cremoso de chocolate y naranja
- torrija brioche
- tocino de cielo
- tarta de queso payoyo

*para los menús coctel+plato tendran un incremento de 1€



Todos los Menús incluyen :

- Servicio de Camareros
- Adorno para las mesas
- Mesas vestida con Mantelería Beige
- Menaje Básico
- Bodega: Cerveza con y sin Alcohol en Botellín, vino Blanco Rueda Verdejo de la casa, Tinto Rioja de la casa, Refrescos, Agua Mineral

Servicios Extras

Aperitivo:

- Jamón 5j 100% Iberico de bellota por pieza con servicio de cortador de Jamón 1.000€+ IVA
- Jamón Ibérico por pieza con servicio de cortador de Jamón 600€+ IVA
- servicio de Cortador de jamón con mesa, platos y picos 200€ por pieza
- Buffet de encurtidos chips y gildas, 5€ por persona (facturación mínima 250€ +IVA)
- Buffet de Quesos y chacinas 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de panes y patés 5€ por pax (facturación mínima 300€ +IVA)
- Buffet de tortillas 6€ por pax (facturación mínima 360€ +IVA)
- Buffet de arroces 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de tataki de atún con algas wakame 9€ por pax (facturación mínima 540€ +IVA)
- Buffet de carnes a la plancha 9€ por pax (facturación mínima 540€ +IVA)
- Buffet pescaito frito 7€ por pax (facturación mínima 420€ +IVA)
- Buffet de guisos 5€ por pax (facturación mínima 300€ +IVA)

- 2 horas de barra libre 16€ por persona por el total de los adultos contratados
- Hora extra de barra libre 7 € por persona por el total de los adultos contratados
- Precio servicio de camarero para servicio de copas (pedidas en barra) 30€ hora por camarero (1 camarero cada 40pax), mínimo a contratar dos horas
- Precio copas(Servicio del punto anterior): 7€ copas 4€ vinos y licores 2€ refrescos,cervezas y café.
- Buffet de Chuches 5€ por persona (con una facturación mínima de 150€)
- Donuts 2€ por persona
- Mini Pizzas 3€ por persona
- Mini Hamburguesas 4€ por persona
- Montaditos(Piripis y serranitos) 3€ por persona

Condiciones de Contratación

Reserva y Pagos

- Para confirmar la reserva se solicita una provisión de fondos de 500 € para reserva del día y gestión del evento.
- El pago se realizará en dos partes:
- 50 % diez días antes del evento.
- El resto, al finalizar el almuerzo o cena, antes de comenzar la barra libre.

Número de Comensales

- 10 días previos al evento (antes de las 12:00am) deberás confirmarnos el número final de invitados. Esa será la cifra mínima que se facturará.
- Si finalmente asisten más personas, se abonará la diferencia correspondiente al precio pactado por comensal.
- Servicio mínimo para 20 adultos, con una facturación mínima de 800€+IVA

Menús y Especialidades

- 10 días antes del evento deberás comunicarnos:
- La elección de platos o cazuela principal.
- La existencia de intolerancias alimentarias.
- Los menús especiales tendrán un suplemento de 5 € por persona.

Condiciones del Servicio

- No está permitido aportar alimentos externos al catering.
- La barra libre o las copas deberán contratarse siempre para el total de adultos confirmados en la reserva inicial.
- En caso de tratarse de un evento de medio día y existir otra reserva por la noche, el salón deberá quedar desocupado a las 19:00 horas.

Documentación

- Para formalizar la reserva deberán aportar el documento de reserva debidamente cumplimentado al catering

10% IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS