

# 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

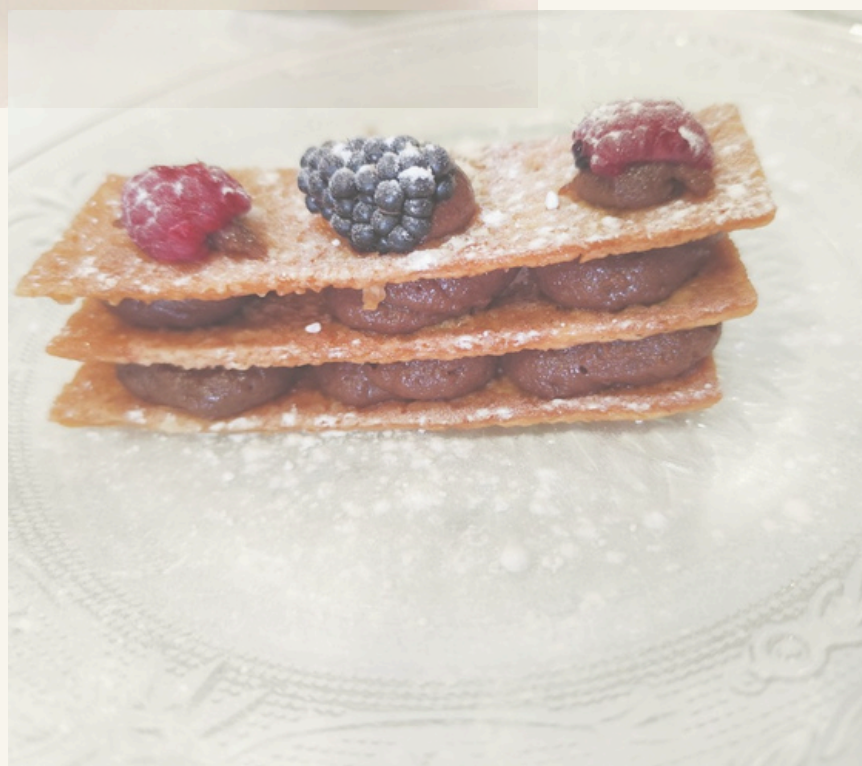
Tlmbal de tiramisú

**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 blimis +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