



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú para grupos. (Comida)

***Para realizar la reserva leer condiciones en la ultima pagina.**

Menú 1

De pica pica...

- El surtido de embutidos ibéricos de bellota con sus picos y aove.
- Nuestra ensaladilla de marisco y langostino con salsa sriracha.
- Hojaldre de pulled chicken con salsa de naranja.
- Nuestro croqueton de pollo asado.
- La caldereta de sepia encebollada.

De postre ...

- Vasito de dos chocolates y crumble.

Bodega:

Vino tinto viña pomal, tempranillo (Rioja)

Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)

cerveza, refrescos, agua y café.

35€

***Precio sin bodega incluida 25€**

- Bajo reserva previa. Minimo para 20 comensales.

-Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrara con el precio marcado en carta.

-El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.

-La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de copas.

- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.

-En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.

-El pago total del servicio se realizara en un solo pago



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú 2

Los entrantes...

- El surtido de embutidos ibéricos de bellota con sus picos y aove.
- Nuestra ensaladilla de marisco y langostino con salsa sriracha.
- Hojaldre de pulled chicken con salsa de naranja.
- Nuestro croqueton de pollo asado.

Para terminar, a compartir...

- Cube roll de vaca madurada trinchado sobre lecho de verduras y su refrito de ajetes. 300gr. Para 2 pax.

De postre ...

- Vasito de dos chocolates y crumble.

Bodega:

Vino tinto viña Pomal, tempranillo (Rioja)
Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)
cerveza, refrescos, agua y café.

40€

***Precio sin bodega incluida 30€**

- Bajo reserva previa. Minimo para 20 comensales.

-Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrara con el precio marcado en carta.

-El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.

-La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de copas.

- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.

-En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.

-El pago total del servicio se realizara en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú 3

Los entrantes...

- El surtido de embutidos ibéricos de bellota con sus picos y aove.
- Nuestra ensaladilla de marisco y langostino con salsa sriracha.
- Hojaldre de pulled chicken con salsa de naranja.
- Nuestro croqueton de pollo asado.

De principal, a elegir:

- Carrillada de ternera a baja temperatura con salsa de setas.
- Suprema de bacalao al horno.
- El arroz meloso de sepia y gamba con verduritas.

De postre ...

- Coulant relleno de chocolate negro.

Bodega:

Vino tinto viña Pomal, tempranillo (Rioja)
Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)
cerveza, refrescos, agua y café.

45€

***Precio sin bodega incluida 35€**

- Bajo reserva previa. Mínimo para 20 comensales.

-Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrará con el precio marcado en carta.

-El contenido de este menú puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.

-La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un mínimo de copas.

- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.

-En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrará a las 18.00 horas.

-El pago total del servicio se realizará en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú 4

Los entrantes...

- El jamon ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- El foie a la sal con reducción de p.x. y sus tostas.
- Brochetas de pulpo y gamba.
- La vieira gratinada.

Para terminar:

- La zarzuela de marisco de la lonja.

De postre ...

- La torrija caramelizada con helado de vainilla.

Bodega:

Vino tinto viña Pomal, tempranillo (Rioja)
Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)
cerveza, refrescos, agua y café.

60€

***Precio sin bodega incluida 50€**

- Bajo reserva previa. Minimo para 20 comensales.
- Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrara con el precio marcado en carta.
- El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.
- La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de copas.
- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.
- En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.
- El pago total del servicio se realizara en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú vegetariano

Los entrantes...

- Nuestra ensalada vegetariana.
- Salteado de verduras a nuestro estilo.
- Focaccia con escalivada y polvo de aceituna negra.
- Huevo poche con crema de setas y frutos secos.

De principal...

- Tallarines con verduras salteadas.

De postre ...

- Vasito de dos chocolates y crumble.

Bodega:

Vino tinto viña Pomal, tempranillo (Rioja)

Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)

cerveza, refrescos, agua y café.

45€

- Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrará con el precio marcado en carta.
- El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.
- La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de copas.
- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.
- En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.
- El pago total del servicio se realizara en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú niños.

Para empezar...

-Plato con jamon y queso, croquetas y nuggets de pollo.

De principal...

-Los macarrones.

De postre...

-Helado...

Bodega:

Refrescos y agua.

22€



Servicio de barra libre

30 + 30 copas	300€
30 + 60 copas	510€
30 + 120 copas	930€
60 + 240 copas	1620€

*Este servicio se realizara con un mínimo de 30 + 30 copas.

*La duración con la contratación de la barra libre será hasta las 21:00 horas, en el caso de no gastar los tickets no se podrán devolver ni canjear.

*Solo se venderan tickets con el pack arriba indicado.

Otros servicios opcionales.

Servicio de seating	15€
Servicio de minutas.	0,90€ unidad
Servicio de mantel de tela.	18€ unidad
Servicio de silla Tiffany con cojin	6,50€ unidad
Servicio de silla crossback.	7,50€ unidad
Servicio de servilleta de tela.	0,90€ unidad
Servicio Mesa de chuches.	120€
Servicio de tarta de celebracion	5,90€ unidad

***Cualquier servicio que se quiera contratar será con 10 dias de antelación para su preparación.**



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Clausulas para grupos:

-Las reservas se efecturan por transferencia bancaria.

Numero de Cuenta. ES38 0081 0324 9100 0217 3519

-la reserva sera efectiva abonando 10€ por comensal como deposito, Indicando el nombre, numero de comensales, dia y hora de llegada.

-La transferencia se realizara como maximo 10 dias anteriores a la fecha del evento, para la empresa tener tiempo de su preparación.

-Una vez realizada la transferencia enviar comprobante por whatsapp al teléfono 655809420 y diganos su correo electrónico para poder realizar la reserva.

-En caso de la no presentación o anulación de la reserva, 72 horas anteriores a la fecha señalada el abono NO será devuelto.

-La cantidad de comida se servira en relacion al numero de comensales reservados, en caso de la no presentación de alguno de ellos se cobrara integro el menú contratado.

-Las reservas tendrán 30 minutos de demora sobre la hora reservada, en caso de no asistencia o tardanza sin previo aviso la reserva quedara anulada y la no devolución del importe transferido.

-El salón interior será reservado para un solo evento a partir de 130 comensales.

-Cualquier servicio extra que se quiera contratar será a cargo del cliente y siendo la gestión de su contratacion únicamente por la empresa.

-Queda totalmente prohibido la entrada de comida o bebida de fuera de este establecimiento.