



# Menú de Navidad - Chalet del Golf

## APERITIVO

Consomé de Navidad  
Paté de Campaña con trufa

## PRIMERO

Cappelletti de calabaza y cardamomo con trufa de temporada

## SEGUNDO

(a elegir previamente)

Solomillo de ternera asado  
con parmentier de patata y salsa de setas

O

Lubina en salsa verde  
con alcachofas

## POSTRE

Hojaldre de Chantilly y frutos rojos

Bodega  
Vino Blanco Viña Lobera, Verdejo  
Vino Tinto Cune selección especial Club de Campo D.O. Rioja  
Cava

72 € IVA incluido

Reservas en el 673.27.28.41 o [beatriz@cavaliercatering.es](mailto:beatriz@cavaliercatering.es)



# Menú de Navidad - Cristalera de la Hípica

## APERITIVO

Consomé de Navidad  
Paté de Campaña con trufa

## PRIMERO

Cappelletti de calabaza y cardamomo con trufa de temporada

## SEGUNDO

(a elegir previamente)

Solomillo de ternera asado  
con parmentier de patata y salsa de setas

O

Lubina en salsa verde  
con alcachofas

## POSTRE

Hojaldre de Chantilly y frutos rojos

Bodega  
Vino Blanco Viña Lobera, Verdejo  
Vino Tinto Cune selección especial Club de Campo D.O. Rioja  
Cava

70 € IVA incluido

Reservas en el 673.27.28.41 o [beatriz@cavaliercatering.es](mailto:beatriz@cavaliercatering.es)



# Menú infantil - Cristalera de la Hípica

## ENTRANTES

Croquetas caseras de jamón ibérico  
Fingers de pechuga de pollo campero  
Empanadillas de atún

## PRINCIPAL

Lasaña boloñesa

## POSTRE

Tartaleta de chocolate negro

Carrito de chuches

Refrescos y agua

35 € IVA incluido  
Para menores de 12 años

Reservas en el 673.27.28.41 o [beatriz@cavaliercatering.es](mailto:beatriz@cavaliercatering.es)



# Menú de Año Nuevo - Chalet del Golf

## APERITIVO

Consomé de Navidad  
Paté de campaña con trufa

## PRIMERO

Langostinos y txangurro  
con crema de marisco

## SEGUNDO

(a elegir previamente)

Pato asado a la naranja  
con frutos rojos y lombarda estofada

o

Lubina asada  
con salsa de lechuga de mar y tinta

## POSTRE

Tarta fina de manzana

con Chantilly

Bodega  
Vino Blanco Viña Lobera, Verdejo  
Vino Tinto Cune selección especial Club de Campo D.O. Rioja  
Cava

60 € IVA incluido

Reservas en el 673.27.28.41 o [beatriz@cavaliercatering.es](mailto:beatriz@cavaliercatering.es)



# CONDICIONES DE RESERVA

Para garantizar la reserva, deberá realizarse el pago del 100% del almuerzo sobre el número definitivo de comensales y la elección previa del plato principal. Dicho pago deberá abonarse mediante transferencia bancaria a la cuenta detallada a continuación y con el envío del justificante de la transferencia:

BRANDELICIOUS, S.L

IBAN: ES15 0081 5077 7900 0187 1493

BIC/SWIFT: BSABESBBXXX

## PLAZOS DE PAGOS:

- 50% sobre el total de confirmados, en el momento del bloqueo de fecha
- 50% restante, no más tarde del 10 de diciembre de 2024

En el caso de cancelación antes del 1 de diciembre, se devolverá el importe abonado. Para cancelaciones posteriores a esta fecha, se incurrirá en el 100% de gastos de cancelación.

---  
\* EL CLIENTE no podrá disponer de aquellos productos elaborados para el evento que no hubieran sido consumidos durante la celebración

Reservas en el 673.27.28.41 o [beatriz@cavaliercatering.es](mailto:beatriz@cavaliercatering.es)