

MENÚS DE GRUPO

Menús pensados para grupos de hasta 200 personas con platos combinables entre sí para dar con un menú que se ajuste en producto y/ó presupuesto a lo que buscan nuestros clientes.

En los menús con opción de carne y pescado a elegir es necesaria la confirmación de cantidad de cada plato con 10 días de antelación.
Para grupos superiores a 50 personas se deberá cerrar un menú con una sola opción de segundo.

Condiciones pruebas de menús: se realizarán los jueves a las 14:00 ó a las 21:00 (excepto festivos y vísperas), con reserva previa mínimo 10 días antes.
El precio será el del menú elegido.

De la misma forma todos los detalles de la reserva deben estar confirmados con 10 días de antelación; hora, nº adultos, nº niños, menú elegido, intolerancias, extras...
Estos datos serán los que se facturarán el día del evento.

Para hacer efectiva la reserva del espacio se solicita un anticipo de 100 euros, que se descontará del pago final de la factura.

La estancia en nuestros salones será:
hasta las 18:00h para comidas y hasta las 01:00h para cenas.

Por favor, consúltenos presupuesto sin compromiso.
Si tiene cualquier duda al respecto puede contactar con nuestro departamento comercial en:
reservas@elmolinodeSanLazaro.com o en el teléfono 976.394.108.



MENÚ N^o1

PRIMER PLATO

Causa limeña de patata y pato con dados de foie micuit

SEGUNDO PLATO

Hojaldre de crema de puerro y salmón marinado

CARNE

Aguja de ternera con parmentier de patata, migas y ñoquis

POSTRE

Pastel Caliente de Chocolate con Helado

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

28,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o3

PICOTEO

Ensalada de Queso de Cabra, Tomates Secos y Nueces
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Bacalao al Ajoarriero Aragonés

PESCADO

Merluza Asada con canelón de boloñesa de gambas y salsa americana

CARNE

Paletilla de ternasco deshuesado con puré de patata y migas crujientes

POSTRE

Tarta de yema quemada, nata avainillada y trufa

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

32,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o5

PICOTEO

Jamón de Teruel D.O. con Pan con Tomate
Pastel de Foie con Manzana y Queso de Cabra Caramelizado
Timbal de guacamole y txangurro
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Migas Caseras tradicionales
Buñuelos de Bacalao con ali oli

SEGUNDO PLATO*

½ Carrillera de Ternera con Pure de Patatas.

○

Dorada con tartaleta de cebolla y arroz de tomate

POSTRE

Sacher de albaricoque con helado

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

36,00 € IVA INCL.

*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERÁN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN

MENÚ N^o2

PRIMER PLATO

Canelón de Txangurro y Calabacín con Mayonesa de Bogavante

SEGUNDO PLATO

Arroz cremoso de quesos aragoneses

CARNE

Solomillo Wellington de cerdo ibérico con salsa de mostaza

POSTRE

Tarta de vainilla bourbon con helado

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

30,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o4

PRIMER PLATO

Hojaldre de espinacas y langostinos

PESCADO

Salmón confitado con velouté de coco y quiche de puerros escalivados

CARNE

Confit de pato con tatin de manzana

POSTRE

Pastel caliente de chocolate con Helado

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

34,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o6

PRIMER PLATO

Coca de Verduras Escalibadas con Foie a la Plancha

PESCADO

Merluza asada con salsa de cava, patatas rotas y huevas de arenque

CARNE

Jarrete de ternera glaseado con parmentier de patata y verduritas al wok

POSTRE

Pastel Caliente de Chocolate con Helado

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

38,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o7

PICOTEO

Jamón y Lomo Ibérico con Pan con Tomate
Ensalada de Queso de Cabra con Miel y Frutos Secos
Terrina de Foie Micuit al Vino Tinto con Caramelo
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Trigueros a la Plancha con Tomate concasé
Bacalao al ajoarriero aragonés

SEGUNDO PLATO*

Paletilla de ternasco rellena de setas y ajetes con crema de patata trufada

Lubina asada con guiso de chipirones en su tinta y ali oli

POSTRE

Tarta de bizcocho de cacao, cremoso de chocolate, mango
y mousse de chocolate con helado

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

40,00 € IVA INCL.

*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERÁN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN.

MENÚ N^o8

PICOTEO

Surtido de Ibéricos con Pan con Tomate
Terrina de Foie Micuit al Vino Tinto con Caramelo
Timbal de guacamole y txangurro
Trigueros a la Plancha con tomate concasé
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Langostinos a la Plancha

SEGUNDO PLATO*

½ Paletilla de Ternasco D.O. Aragón con Patatas a lo Pobre

Bacalao con romescu, almendra garrapiñada y puerros escalibados

POSTRE

Pastel Caliente de Chocolate con Helado

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

42,00 € IVA INCL.

*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERÁN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN.

MENÚ N^o9

PICOTEO

Jamón Ibérico con Pan con Tomate
Pimientos asados al vermouth con bacalao ahumado
Carpaccio de Ternera con Lascas de Parmesano
Pastel de Foie con Manzana y Queso de Cabra Caramelizado
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Bacalao al ajoarriero aragonés

SEGUNDO PLATO*

Solomillo de Ternera Asado con Tatin de
Patatas y salsa Española

Rodaballo relleno de hongos con salsa de boletus

POSTRE

Tarta de manzana asada y chocolate
blanco con helado

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha/ Macabeo Chardonnay
(1 botella de vino por cada 3 personas)
Pan, agua mineral, y café o infusión.

45,00 € IVA INCL.

*LAS OPCIONES DE CARNE O PESCADO DEBERÁN ELEGIRSE CON ANTELACIÓN.



Y PARA DESPUÉS...

Botella de Cava Ramiro II Brut Nature: **12€**

Botella de vino extra: **12€**

Licores: **4€**

Copas-combinados primeras marcas: **6€**

Barra libre 90 minutos: **14 €**

30 minutos de ampliación: **4 €**

Discoteca* 90 minutos: **150 €**

30 minutos de ampliación: **50 €**

*Impuestos SGAE Y AGEDI no incluidos.

Y ADEMÁS.....

Candy Bar, mesa decorativa chuches: mesa de 80X80, **120€** / mesa de 80x120, **175€**

Alquiler de proyector y pantalla, **100 €**

Seating y meseros con distribución de invitados*, **1€ / pax**

*(Imprescindible a partir de 30 pax)

Minutas con el menú en mesa, **1€ / pax**

Decoración de mesas con flor natural, **12€ / mesa**

Para otro tipo de decoración y peticiones especiales se pondrá a vuestro servicio y se encargará de personalizar cada detalle **ONE & ONLY DAY**

No se permite el acceso de empresas externas para decorar u ofrecer cualquier otro tipo de servicio que no haya sido contratado por el Molino de San Lázaro.



MENÚS INFANTILES

Menú INFANTIL Nº 1

- PRIMER PLATO
Pasta con Salsa Napolitana
- SEGUNDO PLATO
Pechuga Empanada con Patatas Fritas
- POSTRE
Tarta de yema quemada, nata
avainillada y trufa
Pan, refresco, zumo ó agua

12,00 € IVA INCL.

Menú INFANTIL Nº 2

- PRIMER PLATO
Entremeses variados
Embutido - Ensaladilla Rusa
Croquetas - Calamares - Hojaldritos
- SEGUNDO PLATO
Costillas de ternasco con Patatas Fritas
- POSTRE
Helado
Pan, refresco, zumo ó agua

16,00 € IVA INCL.

PARA LOS NIÑOS...



- Monitor* en mesa durante la comida **150 €**
- Animación infantil para la sobremesa **150€**
- Monitor + animación infantil **200 €**
- *1 monitor para cada 10 niños máximo.

Candy Bar, mesa decorativa chuches mesa de 80X80, **120€** / mesa de 80x120, **175€**

Centro de mesa de 3 globos con helio de colores a elegir con pesa y con nombre del niño/a en purpurina escrito en el globo - **25€**

