

*Los grupos
del
Molina*


de san Lázaro

MENÚS DE GRUPO MOLINO DE SAN LÁZARO

Menús pensados para grupos desde 9 hasta 200 personas con platos combinables entre sí, para dar con un menú que se ajuste en producto y/o presupuesto a lo que buscan nuestros clientes.

El arroz cremoso de quesos aragoneses del menú N°2 no se prepara para grupos de más de 25 personas.

Para grupos superiores a 50 personas, se deberá cerrar un menú con una sola opción de segundo.

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.

De la misma forma, todos los detalles de la reserva deberán estar confirmados con 10 días de antelación; hora, número de adultos, número de niños, menú elegido, alergias, extras, etc. Estos datos serán los que se facturarán el día del evento.

Para las alergias alimentarias comunicadas con antelación los platos se pueden adaptar ó sustituir. Cada plato adaptado conllevará un suplemento de 1€.

Las reservas realizadas en una de nuestras terrazas exteriores llevarán un incremento de un 10% en el total de la factura dado que se reservan dos espacios por si llegada la fecha el tiempo no es apto para una celebración al aire libre.

Para hacer efectiva la reserva del espacio, se solicita un anticipo de 100€ que se descontará del pago final de la factura, el resto se pagará como tarde al finalizar.

La estancia en nuestros salones será hasta las 17:00h en servicio de comidas y hasta las 24:00h en servicios de cenas, pudiendo ampliar estos horarios previa contratación de discoteca y/ó barra libre.

Si tiene alguna duda al respecto puede contactar con nuestro departamento comercial en reservas@elmolinosanlazarro.com o llamando al 976 394 108.



Menús de grupo

MENÚ N°1

Precio por persona: 30€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Causa limeña de patata y pato con dados de foie micuit

SEGUNDO PLATO

Hojaldre de salmón marinado sobre crema de puerro

CARNE

Medallón de ternera glaseado con parmentier de patata y migas crujientes

POSTRE

Pastel de tiramisú

BODEGA

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

MENÚ N°2

Precio por persona: 32€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Canelón de txangurro y calabacín con mayonesa de langostino

SEGUNDO PLATO

Arroz cremosos de quesos aragoneses

CARNE

Solomillo Wellington de ibérico con hongos y salsa española

POSTRE

Tarta de vainilla bourbon

BODEGA

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

MENÚ N°3

Precio por persona: 34€ (IVA incluido)

PICOTEO

Ensalada de queso de cabra, tomates secos y nueces
Croquetas caseras de jamón ibérico
Migas tradicionales con longaniza

ENTRANTE

Hojaldre de langostinos sobre crema de espinacas

SEGUNDO PLATO

Abanico de ibérico con romesco y patata

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, servicio de agua y café o infusión

MENÚ N°4

Precio por persona: 37€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Coca de verduras escalibadas con foie a la plancha

PESCADO

Bacalao con romesco, almendra garrapiñada y puerros escalibados

CARNE

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

POSTRE

Sacher de albaricoque

BODEGA

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



Menús de grupo

MENÚ N°5

Precio por persona: 40€ (IVA incluido)

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 tradicionales con longaniza
Buñuelos de bacalao con ali oli

SEGUNDO PLATO*

Jarrete de ternera glaseado parmentier de patata y verduritas al wok
o
Bacalao al pil pil con guiso cremoso de hongos

POSTRE

Sacher de albaricque

BODEGA

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

MENÚ N°6

Precio por persona: 43€ (IVA incluido)

PICOTEO

Jamón y lomo ibérico con pan y tomate
Ensalada de queso de cabra con miel y frutos secos
Terrina de foie micuit con caramelo de vino tinto
Croquetas caseras de jamón ibérico
Trigueros a la plancha con tomate concasé
Bacalao al ajoarriero aragonés

SEGUNDO PLATO*

Carrillera de ternera con puré de patata
o
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

BODEGA

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

MENÚ N°7

Precio por persona: 46€ (IVA incluido)

PICOTEO

Surtido de ibéricos con pan y tomate
Terrina de foie micuit con caramelo de vino tinto
Timbal de guacamole y txangurro
Trigueros a la plancha con tomate concasé
Croquetas caseras de jamón ibérico
Langostinos a la plancha

SEGUNDO PLATO*

1/2 Paletilla de Ternasco D.O. Aragón con patatas a lo pobre
o
Merluza asada en salsa de cava, patatas rotas y huevas de arenque

POSTRE

Tarta de manzana asada y chocolate blanco

BODEGA

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

MENÚ N°8

Precio por persona: 49€ (IVA incluido)

PICOTEO

Jamón ibérico con pan y 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 rosti de patatas y salsa española
o
Rodaballo relleno de setas con salsa de boletus

POSTRE

Pastel de chocolate caliente

BODEGA

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

*Las opciones de carne o pescado deberán comunicarse con 10 días de antelación.



*Las opciones de carne o pescado deberán comunicarse con 10 días de antelación.

Para después...

Botella de Cava Ramiro II Brut Nature 14€

Botella de vino extra 10€

Licores 4€

Copas-combinados primeras marcas 7€

Discoteca* 90 minutos: 150€

30 minutos de ampliación: 50€

Barra libre 90 minutos: 17€

30 minutos de ampliación: 5€

*Impuestos SGAE y AGEDI no incluidos

*Todos nuestros precios llevan IVA incluido.



Y además...

Candy Bar o Crispy Corner 150€

Letrero de madera niño/a personalizado desde 25€

Photocall especial by Molino 150€

Rincones decorativos 75€

Alquiler de proyector y pantalla (no incluye portátil) 100€

Seating y meseros con distribución de invitados* 1€ pax

* Obligatorio a partir de 25pax

Minutas con el menú en mesa 1,5€ pax

Decoración de mesas con flor natural desde 20€/ud.

Momentos musicales 25€*

Corte de tarta 25€*

Consultar condiciones

Para otro tipo de decoración y peticiones especiales, se pondrá a vuestro servicio y se encargará de personalizar cada detalle nuestro equipo comercial.

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.

*Todos nuestros precios llevan IVA incluido.



Para los niños



Animación infantil 2 horas y hasta 10 niños 200€, resto de niños 15€/niño

Monitor* en mesa durante la comida hasta 10 niños 150€

Monitor en mesa + animación hasta 10 niños 300€, resto 25€/niño

Centro de mesa de 3 globos de colores a elegir con helio 25€

Pompas de jabón, 30 unidades 25€



Menús infantiles

MENÚ N°1

Precio por persona: 14€ (IVA incluido)

PLATO ÚNICO

Croquetas caseras de jamón,
pechugas empanadas y patatas fritas

POSTRE

Tarta de vainilla y chocolate

INCLUYE

Pan, agua, zumo o refresco

MENÚ N°2

Precio por persona: 16€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Pasta con salsa napolitana

SEGUNDO PLATO

Pechugas empanadas con patatas fritas

POSTRE

Tarta de vainilla y chocolate

INCLUYE

Pan, agua, zumo o refresco

MENÚ N°3

Precio por persona: 18€ (IVA incluido)

PLATO ÚNICO

Croquetas caseras de jamón,
costillas de ternasco y patatas fritas

POSTRE

Tarta de vainilla y chocolate

INCLUYE

Pan, agua, zumo o refresco

MENÚ N°4

Precio por persona: 20€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Pasta con salsa napolitana

SEGUNDO PLATO

Costillas de ternasco con patatas fritas

POSTRE

Tarta de vainilla y chocolate

INCLUYE

Pan, agua, zumo o refresco

Molino
de san Lázaro

Paseo de la Ribera, 22, 50015 Zaragoza
www.elmolinodesanlazarro.com
976 394 108
reservas@elmolinodesanlazarro.com

