

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU N°1

ENTRANTES

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen (centro de mesa)
- Terrina de foie al oporto con compota de ciruela y pistacho (centro de mesa)
- Vieira gratinada con veloute de mejillones y crujiente de cebolla (individual)

CARNES

- Carrillera estofada de ternera al Vino tinto

POSTRES

- Tarta aniversario de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Emina Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **46€**

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU N°2

ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos (centro de mesa)
- Pastel de cabracho con ali-oli de rúcula (centro de mesa)
- Ensalada de frutos de mar con vinagreta de tomate (individual)

CARNES

- Solomillo de Buey con salsa de foie y milhojas de patata y Bacon

POSTRES

- Tarta Saint Honoré de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Emina Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **51 €**

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU N°3

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota de Guijuelo (centro de mesa)
- Terrina de foie al oporto con cremosos de pera (centro de mesa)
- Ensalada templada queso de cabra, vinagreta de módena y frutos rojos (individual)

PESCADOS

- Medallón de rape empiñonado “Gran mesón”

POSTRES

- Tarta Milhojas de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Emina Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **52,50 €**

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU nº 4

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota/ Queso añejo de oveja de Sardón (centro de mesa)
- Ensalada de ventresca de bonito y pimientos asados (centro de mesa)
- Ravioli de setas y hongos sobre crema de garbanzos (individual)

PESCADOS

- Bacalao en pil-pil de boletus (1/2 ración)

CARNES

- Carrillera estofada de ternera al Vino tinto (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta Bienvenida de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Emina Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **47 €**

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU nº 5

ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos (centro de mesa)
- Pastel de cabracho con ali-oli de rúcula (centro de mesa)
- Vieira gratinada con veloute de mejillones y crujiente de cebolla (individual)

PESCADOS

- Rodaballo gallego salvaje con risotto de trigueros y trompetillas (1/2 ración)

CARNES

- Solomillo de Buey con salsa de foie y milhojas de patata y Bacon (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta de Trufa de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Emina Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **54 €**

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU nº 6

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota/ Queso añejo de oveja de Sardón (centro de mesa)
- Ravioli de setas y hongos sobre crema de garbanzos (individual)

PESCADOS

- Bacalao en pil-pil de boletus

CARNES

- Carrillera estofada de ternera al Vino tinto

POSTRES

- Tarta Bienvenida de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Emina Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **56 €**

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

MENU nº 7

ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos (centro de mesa)
- Vieira gratinada con veloute de mejillones y crujiente de cebolla (individual)

PESCADOS

- Rodaballo gallego salvaje con risotto de trigueros y tromeptillas

CARNES

- Solomillo de Buey con salsa de foie y milhojas de patata y Bacon

POSTRES

- Tarta Aniversario de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Emina Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **65.50 €**

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

COCKTAIL DE BIENVENIDA (OPCIONALES)

COCKTAIL N°1

- Tosta de pastel de cabracho con ali-oli de rúcula
 - Tosta de crema de queso, cebolla caramelizada y setas al ajillo
 - Esfera crujiente de morcilla, pasas, piñones y miel
 - Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)
- PvP iva no incluido 4,00 €

COCKTAIL N°2

- Tosta de Brandada de Bacalao con aceite de tomate y trufa
 - Brocheta de mozzarella y tomate cherry con aceite de orégano
 - Rollito de cecina con mermelada de tomate
 - Croquetas de jamón ibérico
 - Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)
- PvP iva no incluido +5,00 €

COCKTAIL N°3

- Tosta de Mousse de queso Gorgonzola
 - Tosta de foie con punto de manzana y cebolla caramelizada
 - Rollito de salmón con crema de queso y eneldo
 - Croquetas surtidas de jamón ibérico y rape
 - Crujiente de langostino con aceite de soja
 - Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)
- PvP iva no incluido +6,00 €

COCKTAIL N°4

- Tosta de pastel de cabracho con ali-oli de rúcula
 - Brocheta de mozzarella y tomate cherry con aceite de orégano
 - Rollito de cecina con mermelada de tomate
 - Croquetas surtidas de jamón ibérico y rape
 - Crujiente de langostino con aceite de soja
 - Bebidas (Tinto crianza, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos, cava)
- PvP iva no incluido +7,00 €

RESTAURANTE PATIO
Catering y eventos de Valladolid, S.L.
C/ Jorge Guillén 6
47003 Valladolid
B 47540463

OTROS CONCEPTOS

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Cesión de cada ala del museo (máximo 120 pax/12 mesas) | 900€+18%iva |
| 2. Cesión Patio de los Reyes | 3500€+18%iva |
| 3. Cesión Patio Novicios | 1800€+18%iva |
| 4. Calefactor (si fuera necesario) | 300€+18%iva |
| 5. Servicio de DJ (2 ½ horas máx 3am) | 600€+18%iva |
| 6. Barra libre(2 ½ horas máx 3am) | 11€+iva/persona |
| 7. Personal (guardarropas, azafatas,...) | pedir presupuesto |

***Este presupuesto incluye el montaje, la iluminación, la seguridad, conserjería, y limpieza del museo, así como la decoración de las mesas.**

El número definitivo de invitados a efectos de facturación será el facilitado con 72h de antelación al evento

Una variación de más del 10% en el número previsto de invitados puede hacer necesaria la variación del presupuesto

Forma de pago: transferencia.