



Menús Complementarios

2016-2017



Cortijo El Esparragal

Gerena - Sevilla

Copa de bienvenida

Manzanilla, oloroso, refrescos, agua mineral, zumos, cerveza
Aceitunas, Tortilla de patatas y pan preñado de choricitos
6.5 €+ IVA por persona

Grupo Básico de Aperitivos

Chupito de salmorejo
Tartaleta de revuelto campero
Salchichón ibérico a taquitos
Croquetitas variadas
(jamón, gambas y espinacas)
Tartaleta de changurro
Agujitas de merluza
Buñuelos de bacalao
Lagrimitas de pollo
Pan preñado de filetitos de cerdo empanados

(45 minutos)

Bebidas: blanco y tinto de la casa, cerveza,
refrescos, oloroso...

19€ + 10% iva por persona

Suplementos

(para añadir al Grupo básico de aperitivos)

Grupo de chacinas

Jamón Ibérico, caña de lomo y queso
de oveja
suplemento 5.50 €+ IVA por persona

Cazuelas Tradicionales

(3 cazuelitas a elegir)

Arroz con Langostinos
Arroz Ibérico
Mero a la gaditana
Ternera a la gaditana
Carrillada ibérica
Revuelto cortijero

suplemento 5€ + IVA por persona



Coffee Breaks

Básico

Café, leche, infusiones, zumos
Pastas de té

5,50 €+ IVA por persona

Sevilla

Café, leche, infusiones, zumos
Donuts, bizcochos caseros, bollería dulce y salada

8.50 €+ IVA por persona

El Esparragal

Café, leche, infusiones, zumos,
Ensaimadas, mini-baguettes vegetales,
Mini-baguettes de pan tumaca, mini-baguettes de chistorras,
bizcochos caseros de limón y chocolate

12.50 €+ IVA por persona

Montero

Café, leche, infusiones, zumos
Chocolate, anís, coñac
Migas, churros, huevos revueltos, chistorras, beicon y huevos
fritos

16 € + IVA por persona

MENÚ TALLER DE PAELLA

(Grupo Mínimo 15 pax)

Aperitivos (30 min.)

Queso de oveja

Taquitos de salchichón ibérico

Pan preñado de chistorras

Pan preñado de filetitos de cerdo empanados

Croquetitas variadas

(Jamón, gambas espinacas)

Agujitas de merluza

Lagrimitas de pollo

Primer plato

Pastel de pescado de roca

Salmorejo con guarnición de jamón y huevo duro

Crema de calabacín con picatostes y aceite de oliva virgen

Segundo plato

Paella elaborada por los propios clientes

Tipos de paellas (elegir una opción)

Paella mixta, paella a banda, Paella vegetal, Arroz negro

Bebidas: Vino blanco o tinto de la casa, cerveza, refrescos, agua mineral

Café

Postre

Natillas de leche El Esparragal

40 € + IVA

(Taller Incluido)

MENÚ BUFFET

Aperitivos opcionales (45 minutos)
(ver menú habituales)

Primeros platos

Salmorejo con guarnición de virutas de ibérico y huevo

Arroz de ibérico

Pastel de pescado de roca

Segundos platos

Atún a la roteña

Carrillera ibérica a la canela, con crema de patatas al aceite de oliva virgen

Lomo asado de ternera acompañado con cebollitas al vino tinto

Postres

Natillas del esparragal

Arroz con leche

Tarta del esparragal

Bebidas: Vino blanco o tinto de la casa, cerveza, refrescos, agua mineral
Café

35 €+ IVA

CONDICIONES DE RESERVA Y CANCELACIÓN

Condiciones de reserva

- Todas las reservas de grupos serán realizadas por escrito (e-mail o fax), y deberá notificarse el nombre del intermediario y cliente final, así como la/s persona/s de contacto y nacionalidad de los clientes finales.
- El periodo máximo de bloqueo será de 30 días desde la solicitud, desbloqueándose automáticamente a partir de ese momento. Si se requiere más tiempo para cerrar el grupo podrá efectuarse una prórroga por 30 días más.
- Los servicios confirmados se entenderán como definitivos y serán los mínimos a facturar por El Esparragal.
- Para efectuar la reserva en firme se requiere el prepago del 10% del total en concepto de señal.
- Las agencias que sean clientes nuevos deberán abonar el 100% por anticipado, salvo acuerdo expreso.
- El pago del importe pendiente se realizará el día de la salida del grupo, o en un máximo de 30 días a partir de la misma.
- El cliente o intermediario que tenga pendiente alguna cantidad con El Esparragal deberá ponerse al corriente en el pago antes de volver a utilizar las instalaciones
- Se designará al menos una persona responsable del grupo que será la que se dirija en su representación a nuestro personal para todas aquellas cuestiones que puedan afectar a la buena marcha de las actividades.
- Para responder de la prestación de los servicios en óptimas condiciones es necesario comunicar los cambios en los mismos con al menos 48 horas de antelación.
- Cualquier actividad imprevista o que modifique el programa confirmado durante los días que dure el evento deberá ser solicitada al personal de recepción o a la persona que haya realizado la reserva del grupo.
- Es imprescindible comunicar a El Esparragal los nombres de las empresas externas que vayan a intervenir en los servicios contratados y las actividades que van a desarrollar.
- Dichas empresas subcontratadas, bien por El Esparragal o por el cliente, responderán por sí mismas de las responsabilidades, negligencias o fallos de los servicios que presten.
- Como continuidad del punto anterior, El Esparragal se reserva el derecho de admisión de estas empresas, prohibiéndose expresamente la comparecencia de aquellas que no dispongan de todas las altas y licencias necesarias para desarrollar su actividad.
- Se podrá exigir un número mínimo de personas o precio por determinadas actividades o usos de espacios.
- El número máximo de gratuidades para staff, chóferes o guías será de 2 personas.

Condiciones de cancelación

Los gastos de cancelación son los siguientes:

Cancelación realizada 6 meses antes del servicio: Gastos mínimos 50 €

Cancelación realizada entre 3 y 6 meses: 5% del total de la reserva

“ “ entre 3 y 1 meses: 15 % “ “ “ “

“ “ entre 1 mes y 2 días: 50 % “ “ “ “

“ “ 1 día antes o no presentación 100 % “ “ “ “

En el caso de que el número de personas contratadas haya excedido las que finalmente hayan asistido, se realizará un descuento equivalente a la media entre ambas cifras.



Hotel – Restaurante

Cortijo El Esparragal

Gerena – Sevilla

El lugar donde todo es posible



*Hotel
Restaurante
Reuniones
Incentivos
Celebraciones
Actividades out-door
Salones
Salas de conferencias
Jardines*

Cortijo El Esparragal – Ctra de Mérida, Km 795 – C.P. 41830 – Gerena – Sevilla – Tlf: 955782702 – cortijoesparragal@elesparragal.com – www.elesparragal.com