la terraza
Oasis

COCTEL OASIS

25 €

1 h y 30 min.

Aperitivos

Patatas fritas y aceitunas
Chupito de salmorejo con huevo de codorniz
Hummus de garbanzos al pimentón y sésamo garrapiñado
Ensaladilla rusa con crema de guisantes
Vasito de tartar de salchichón de Málaga y picatostes crujientes
Croquetas de rape y mahonesa de pimentón
Brocheta de pollo a las finas hierbas
Hamburguesa de ternera con tomate de la huerta y kétchup picante
Camperito de cerdo asado, emmental y mahonesa de teriyaki

Postres

Rocas de chocolate blanco y corn flake
Brocheta de fruta de temporada

Bebidas incluidas

Vino Tinto Berceo, Vino Blanco Embrumas, cerveza, refrescos y agua

Aperitivos

Chips and olives
Salmorejo shot with quail egg
Paprika chickpea hummus and candied sesame
Russian salad with pea cream
Málaga salchichon Tartar and crunchy croutons
Monkfish croquettes and paprika mayonnaise
Fine herbs chicken brochette
Beef Burger with tomato and spicy ketchup
Mini roast pork sandwich, Emmental cheese and Teriyaki mayonnaise

Dessert

White chocolate rocks with Corn Flakes
Fruit brochette

Drinks included

Berceo Red Wine, Embrumas White Wine, beer, soft drinks and whatter

Datos de interes

El número mínimo de personas para disfrutar de los menús de cóctel será de 25 personas. La duración del picoteo es de 1h, más media hora de cortesía previa con bebidas. Una vez establecida la hora de comienzo del evento, se tendrá un margen de cortesía de 30 minutos por posible retraso. Transcurrido ese tiempo se contabilizará un cargo de 6€ por persona/hora.

Para personas con alergias o intolerancias disponemos de menús especiales, deberán ser comunicadas en el momento de confirmación de la reserva. En caso de solicitar tarta, deberá encargarse con 5 días de antelación. El precio del menú no incluye otros servicios como equipo audiovisual, decoración o alquiler de espacios.

El número definitivo de comensales se confirmará con diez días de antelación, admitiendose modificaciones hasta 5 días antes del evento. Transcurrida esta fecha no se contemplarán como bajas, las anulaciones posteriores a esta fecha ni los invitados que no asistan al evento. En caso de que se presenten más invitados de lo establecido se factura por el número total.

Como garantía se requiere un depósito del 30% del total del precio del cóctel por transferencia bancaria. En caso de cancelación o modificación no se procederá a la devolución del importe ya abonado. El resto se abonará en el día de la celebración del evento, en efectivo o tarjeta. El pago también puede hacerse por transferencia bancaria con carácter previo al evento.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802

Correo: eventos@grupopremium.com

Additional Information

The minimum required to enjoy the cocktail menus is 25 people. The cocktail menu is 1 hour long. Once the beginning time is established, there will be a courtesy of maximum 30 minutes delay. After this time, there will be a charge of 6€/hour per person.

Allergies and intolerances must be communicated when confirming the reservation. In case of cake, it should be re¬quested at least 5 days before the event. The menu price doesn't include other services, such as audiovisual equipment, decoration or venue renting.

To confirm the reservation, the menu must be booked at least 10 days before the celebration and the number of guests must be confirmed at least 5 days before the celebration. That
final number of guests will be the considered in terms of invoicing.

A 30% of the total amount should be prepaid 5 days before the event by bank transfer. This payment is not refundable. The rest amount will be paid on the day of the event, in cash or card (Visa, Maestro, American Express and Mastercard are welcome). The
payment can also be done by bank transfer before the celebration.

For further information please contact our event department.

Telephone: 952 063 802

eventos@grupopremium.es