



Nuestros menús CÓCTEL NAVIDAD 2023

Desde el equipo que formamos el Palacio San Joseren queremos agradecer la confianza depositada en nosotros. Somos partícipes de la ilusión en cada celebración y desde este momento nos ponemos a vuestra completa disposición para cualquier asunto que pudiera surgir. Nuestro objetivo es la satisfacción de vuestros invitados para lograr así que ese día sea inolvidable.

Dependiendo del número de comensales se reservará una sala u otra.
Los espacios comunes (jardines, porche, etc) podrán ser compartidos en el caso de haber más de una celebración.
Para disfrutar del Palacio en exclusividad no dudéis en consultarnos.

Atentamente,

El equipo que forma Palacio San Joseren,
94 441 50 50
info@palaciosanjoserren.com

Palacio San Joseren

www.palaciosanjoserren.com
94 441 50 50
info@palaciosanjoserren.com

MENÚ 1

Jamón Ibérico con picos y salmorejo
Chupito de gazpacho suave con manzana verde
Tosta de Foie con compota de manzana y jengibre
Blinis de salmón ahumado con crema de queso fresco
Tosta de boquerón en fritada
Gildas de boquerón y anchoas

Brocheta de pulpo con cremita de patata ahumada
Hojaldrito de hongos
Quesadillas de queso gallego y trufa blanca
Croquetitas variadas

Tejas de almendra
Vasitos de mouse de queso y frambuesa
Mini cups de trufa y mango

Café

Vino Tinto Viña Pomal Cr.
Vino Blanco Nanclares Verdejo
Refrescos y Cervezas

Agua Mineral

Precio por persona: **61,50€ + I.V.A. (10%)**
(Suplemento Pomal RVA + 4€)

**Se servirán 2 unidades de cada variedad por persona*

Palacio San Joseren

MENÚ 2

Jamón Ibérico con picos y salmorejo
Quesos del país; Roncari e Idiazabal
Tosta de Foie con compota de manzana y jengibre
Tako de salmón ahumado con sésamo negro y salsa de eneldo
Chupito de crema de calabaza y naranja * (caliente o frío)
Sandwichito de roast beef con miel y mostaza
Langostinos con mayonesa de kimchi
Medallón de bogavante y muselina

Merlucitas fritas con mayonesa piquillos y pimentón de la vera
Hojaldrito de txangurro
Brocheta de pulpo con cremita fina de patata
Gratinado de cigalitas y vieiras
Brocheta de solomillo con salsa de foie
Croquetitas variadas

Mini cups de limón y merengue
Mini brownies de chocolate
Tostaditas de crema
Vasitos de mousse de queso y frambuesa

Café

Vino Tinto Viña Pomal Cr.
Vino Blanco Nanclares Verdejo
Cava Juvé y Camps
Refrescos y Cervezas

Agua Mineral

Precio por persona: 72 € + I.V.A. (10%)

**Mínimo 20 comensales*

(suplemento Pomal RVA + 4€)

**Se servirán 2 unidades de cada variedad por persona*

Palacio San Joseren

www.palaciosanjoserren.com

94 441 50 50

info@palaciosanjoserren.com

ESTACIONES

Estas son algunas de las estaciones o puestos temáticos que podemos ofrecer para reforzar el cóctel.
Podemos personalizar una estación a vuestro gusto.
No dudéis en pedirnos más información.

CORTE DE JAMON EN VIVO	PUESTITO DE TALOS
ESTACIÓN DE QUESOS	MOJITOS
ESTACIÓN DE SUSHI	VERMOUTH Y GILDAS
PUESTITO DE OSTRAS ABIERTAS IN SITU	BARRA DE CHAMPAGNE

Y MUCHAS MÁS

BARRA LIBRE

Una vez servido el cocktail, pueden quedarse en San Joseren disfrutando de una sobremesa con copas Nuestro servicio de barra libre cuenta con una la más amplia variedad de licores. Ofrecemos de cada variedad las marcas más reconocidas del mercado.

Servicio de DJ durante 2 Horas: **550€+IVA (10%)**

Hora adicional DJ: **150 € + IVA(10%)**

La Barra Libre 2 horas Precio por persona: **22€ + I.V.A. (10%)**

Hora adicional de barra Precio por persona: **10€ + I.V.A. (10%)**

Servicio de camarero por hora: 130€/ CAMARERO /HORA

Existe la posibilidad de no contratar barra libre y apuntar el consumo.

Combinados: **8€ + IVA**

Existe la posibilidad de bebidas PREMIUM así como diferentes cócteles en la barra libre (mojitos, bloody marys , etc)

Palacio San Joseren

www.palaciosanjoserren.com

94 441 50 50

info@palaciosanjoserren.com

CONDICIONES GENERALES

FORMA de PAGO; La reserva del servicio quedará formalizada mediante la firma de un contrato y el abono del 30% del presupuesto estimado que será descontado en la liquidación final. La consulta sobre una fecha no implica la reserva de la misma.

El pago deberá efectuarse a través de una entidad bancaria o por transferencia, en ambos casos entregando el justificante de pago.

El resto del pago se realizará al finalizar el servicio o en el transcurso la semana posterior.

NUMERO De COMENSALES; El número final de comensales quedará cerrado siete días antes del evento.

Palacio San Joseren

www.palaciosanjoserren.com

94 441 50 50

info@palaciosanjoserren.com