

MIENÚS

Grupos



NOMBRE:

DNI:

FECHA DEL EVENTO:

N.º COMENSALES:

ADULTOS /NIÑOS:

ALERGIAS ALIMENTARIAS:

EXTRAS:

Estadio Nuevo Colombino. Huelva
MÁS INFO 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

MIENU

Sierra de Huelva

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

VARIADO DE CHACINA IBÉRICA
CROQUETAS VARIADAS
PASTEL DE MARISCO
TORTILLITAS DE GAMBAS

PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR)

CARRILLERA IBÉRICA AL PX
RAPE EN PANKO CON MAYONESA DE CÚRCUMA
BACALAO SOBRE CAMA DE CREMA MONALISA
ARROZ MELOSO DE MARISCO

POSTRE

TARTA DE QUESO
CON FRUTOS ROJOS

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS, VINO
TINTO JOVEN, CERVEZA,
VINO BLANCO DEL
CONDADO

PVP 36,85 EUROS

Estadio Nuevo Colombino. Huelva
MÁS INFO 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

MIENU

Costa de Huelva

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

GAMBAS EXTRA DE HUELVA
ENSALADA DE ATÚN SALVAJE, PULPO Y OGORORI ROJO
TIRAS DE CHOCO Y MOSTAZA DULCE
COLAS DE LANGOSTINO EN GABARDINA CON CREMA LIGERA
DE HUEVAS

PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR)

CARRILLERA IBÉRICA AL PX
RAPE EN PANKO CON MAYONESA DE CÚRCUMA
BACALAO SOBRE CAMA DE CREMA MONALISA
RISOTTO DE BOLETUS

POSTRE

TARTA DE QUESO
CON FRUTOS ROJOS

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS, VINO
TINTO JOVEN, CERVEZA,
VINO BLANCO DEL
CONDADO

PVP 42,00 EUROS

Estadio Nuevo Colombino. Huelva
MÁS INFO 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

MIENU

Premium

PARA COMPARTIR 4 COMENSALES

GAMBAS EXTRA DE HUELVA
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
CHOCOS FRITOS
ENSALADILLA DE PULPO

PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR)

BACALAO GRATINADO EN SALSA TÁRTARA
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON PATATAS BASTÓN
ARROZ DE CARABINERO

POSTRE

BROWNIE DE
CHOCOLATE CON
HELADO DE VAINILLA

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS, VINO
TINTO JOVEN, CERVEZA,
VINO BLANCO DEL
CONDADO

PVP 49,50 EUROS

Estadio Nuevo Colombino. Huelva
MÁS INFO 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

MIENNU

Infantil

PLATO INDIVIDUAL

LOMO IBÉRICO CON PATATAS
CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN
CHOCOS FRITOS

POSTRE

HELADO

BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS, ZUMOS

PVP 25,00 EUROS

Estadio Nuevo Colombino. Huelva
MÁS INFO 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

Condiciones generales y política de cancelación:

1. Toda la bebida que se consuma en la barra o en la recepción antes del almuerzo o cena, no están incluidas en el menú y se abonarán aparte.
2. La bebida contratada en el Menú está incluida hasta el postre, una vez servido éste, las bebidas solicitadas deberán abonarse a parte.
3. La celebración del evento se extenderá hasta una hora después de haber servido el postre, salvo que se contraten servicios adicionales como recenas, botellas, etc. en cuyo caso estará detallado en el menú correspondiente.
4. Todos los Menús, pueden estar sometidos a cambios según la disponibilidad del mercado, en cuyo caso serán sustituidos por otros de la misma calidad y valor.
5. En eventos de menos de 28 personas en salones privados y exclusivos, los menús tienen un incremento de 3 euros por comensal.
 6. Si falta algún comensal, habrá que abonar el menú.
7. Una semana antes el cliente informara del número definitivo de asistentes.
8. Los depósitos de señal no serán reembolsables en caso de cancelación del evento por parte del CLIENTE, si no pudiera celebrarse el evento por causa de la pandemia cliente establecerá otra fecha en la cual el restaurante tuviera disponibilidad para dar el evento.
9. El cliente velará por el buen uso de las instalaciones del restaurante, cualquier mal uso de las instalaciones, rotura o desperfecto, correrá por la cuenta del cliente.
 10. Para reservar la fecha se requiere una fianza de 200€
12. En cumplimiento de la legislación vigente y para la ejecución del evento objeto del presente contrato, la EMPRESA empleará la máxima diligencia preventiva disponible frente a posibles contagios por COVID-19, cumpliendo no solo los protocolos dictados por las autoridades públicas sanitarias para el desarrollo de este tipo de eventos, sino además los que correspondan y estime convenientes la EMPRESA con dicha finalidad. El CLIENTE está informado y conoce la implantación de estas prácticas preventivas y manifiesta su disposición a colaborar en su desarrollo y eficacia, apoyando no solo las medidas adoptadas por la EMPRESA, sino aquellas instrucciones que en el desarrollo del evento pueda disponer adicionalmente el personal de la EMPRESA sobre los invitados y asistentes. No obstante lo anterior, el CLIENTE reconoce que aunque la EMPRESA actuará con toda la diligencia exigible para evitar el contagio de las personas asistentes al evento y para ello utilizará los medios que en el momento de la celebración aconsejen las autoridades sanitarias y los protocolos y sistemas de prevención y desinfección, no es posible la eliminación completa del riesgo de contagio por COVID-19, lo que asume el CLIENTE como riesgo improbable pero existente, insistiendo en la celebración del evento y comprometiéndose a informar a sus invitados de esta realidad.
13. En casos extraordinarios, cuando se produzcan diferencias sustanciales en el coste de uno o varios productos del menú una vez contratados por el cliente, la empresa quedará facultada para aumentar el coste de los menús hasta en un 15%. Dicha circunstancia será preavisada al cliente como mínimo con 15 días de antelación a la fecha de celebración del evento.
14. Las medidas Covid se actualizarán según la legislación vigente en cada momento, ciñéndonos a la normativa que dicten las autoridades pertinentes.
15. Queda prohibido el uso de petardos, confetis, espumas en el interior de los salones. Si no se cumpliera esta norma la empresa cobrará 50€ por concepto de limpieza