

MENUS GRUPOS



NOMBRE:

DNI:

FECHA DEL EVENTO:

N.º COMENSALES:

ADULTOS /NIÑOS:

ALERGIAS ALIMENTARIAS:

EXTRAS:

INFO Y RESERVAS

TLF. 690 830 336

EMAIL : RESTAURANTEPEIX@GMAIL.COM

ESTADIO NUEVO COLOMBINO (1 PLANTA) HUELVA

WWW.RESTAURANTEPEIX.COM

MENU AL CENTRO

Para compartir

4 COMENSALES

ENSALADILLA DE GAMBAS
PASTEL DE MARISCO
VARIADO DE CHACINA
(JAMÓN IBÉRICO Y QUESO)
TORTILLITAS DE GAMBAS
REVUELTO CAMPERO
(CHORIZO, PATATAS Y PIMIENTO)

Postre

TARTA DE GALLETAS DE LA ABUELA

Bebidas

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

PVP: 29,75 EUROS

*menú disponible para terraza o planta baja. *No disponible para Comuniones

info: 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

MENU MAR Y TIERRA

Para compartir

4 COMENSALES

CROQUETAS VARIADAS
ENSALADA DE QUESO DE CABRA
ENSALADILLA DE GAMBAS

Plato a elegir

CAZUELA MARINERA
CARRILLERAS AL PEDRO XIMÉNEZ
DORADA O SIMILAR A LA ESPALDA CON PATATAS
PANADERAS

***al contratar el menú elegir 2 opciones**

Postre

TARTA DE GALLETAS DE LA ABUELA

Bebidas

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

PVP: 35 EUROS

*menú disponible para terraza o planta baja. *No disponible para Comuniones

info: 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

MENU SIERRA DE HUELVA

Para compartir

4 COMENSALES

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

Plato a elegir

*CARRILLERA IBÉRICA AL PX

*ARROZ MELOSO DE MARISCO

*DORADA O SIMILAR A LA ESPALDA CON PATATAS
PANADERAS

*CAZUELA MARINERA

*al contratar el menú elegir 2 opciones

Postre

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

Bebidas

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

PVP: 39,85 EUROS

MENU COSTA DE HUELVA

Para compartir

4 COMENSALES

- *GAMBAS EXTRA DE HUELVA
- *ENSALADA DE ATÚN SALVAJE, PULPO Y OGNORI ROJO
- *TIRAS DE CHOCO Y MOSTAZA DULCE
- *COLAS DE LANGOSTINO GARBADINA CON CREMA LIGERA DE HUEVAS

Plato a elegir

- *BACALAO SOBRE CAMA DE CREMA MONALISA
- *CARRILLERAS IBÉRICAS
- *DORADA O SIMILAR A LA ESPALDA CON PATATAS PANADERAS
- *CAZUELA MARINERA
- *al contratar el menú elegir 2 opciones

Postre

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

Bebidas

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

PVP: 45 EUROS

MENU HUELVA PREMIUM

Para compartir
4 COMENSALES

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

Plato a elegir

BACALAO GRATINADO EN SALSA TÁRTARA
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO
ARROZ DE CARABINERO

Postre

BOWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE
VAINILLA

Bebidas

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

PVP: 49,50 EUROS

info: 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

MENU VEGANO

Para compartir

4 COMENSALES

SALMOREJO DE MANGO
CROQUETAS DE ALGA Y PLANCTON
TABULÉ DE QUINOA
ENSALADA A BAJA TEMPERATURA

Plato a elegir

*ARROZ INTEGRAL CON DADITOS DE CALABAZA,
NUECES Y PASAS.

*PISTO DE CALABACÍN

*ALBÓNDIGA VEGANA CON TOMATE

Postre

BOWNIE

Bebidas

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

PVP: 40,90 EUROS

info: 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

MENU VEGETARIANO

Para compartir
4 COMENSALES

SALMOREJO DE REMOLACHA Y PISTACHO
ENSALADA DE TOFU Y MANZANA PINK LADY
ESPÁRRAGOS SALTEADOS CON SETAS

Plato a elegir

NUTEL DE ARROZ
LENTEJAS CON VERDURAS SALTEADAS
PISTO DE CALABACÍN

Postre

FRUTA DEL TIEMPO

Bebidas

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

PVP: 39,50 EUROS

MENU INFANTIL

Plato Individual

LOMO CON PATATAS,
CROQUETAS DE JAMÓN Y
CHOCOS FRITOS.

Postre

HELADO

Bebidas

AGUA, ZUMOS, REFRESCOS

PVP: 25,00 EUROS

*Menú válido hasta 12 años

info: 690 830 336 / www.restaurantepeix.com

CONDICIONES GENERALES Y POLÍTICAS 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.
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€
11. 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.
12. 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

INFO Y RESERVAS

TLF. 690 830 336

EMAIL : RESTAURANTEPEIX@GMAIL.COM

ESTADIO NUEVO COLOMBINO (1 PLANTA) HUELVA

WWW.RESTAURANTEPEIX.COM