

Finca Hort del Kalausí

Menús eventos de empresa 2011

Típica casa de campo ilicitana de 1860 restaurada minuciosamente, cuidando en todo momento la estética de la época. Estanques y fuentes en sus 8.000 metros de jardines regalan a los sentidos rincones de gran belleza, posibilitando crear varios ambientes en una misma celebración con cabida para más de 600 comensales.

Situada a tan sólo 5 minutos de Elche, constituye un entorno ideal para realizar todo tipo de eventos: reuniones de empresa, bodas al aire libre, ceremonias civiles, , etc.



“Un oasis de paz rodeado de palmeras”

INSTALACIONES

- 3 aseos de señoras y 2 de caballeros.
- Zona para la celebración de charlas.
- Piscina, jardines, fuentes y estanque.
- Aparcamiento.
- Salón interior con capacidad para 80 personas aprox.

Finca Hort del Kalausí

Menús eventos de empresa 2011

Catering Ya le presenta el siguiente menú para la celebración de su evento empresarial en la finca Hort del Kalausí (Elche) y le detallamos las condiciones de contratación. Esperamos que sean de su agrado y le recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que usted crea oportuna.

EL PRESUPUESTO INCLUYE

- o Mantelería y fundas de sillas
(Varios tipos a elegir)
- o Mesas y sillas
- o Vajilla y cubertería
- o Personal necesario para dar el servicio
(Camareros y cocineros)
- o Coordinador del evento
(Maytre)
- o Alquiler de la finca
- Arreglos florales en las mesas

NOTA: El mínimo de comensales es de 30 personas. En su defecto, el suplemento a aplicar sería de 200 euros.

EL PRESUPUESTO NO INCLUYE

- o 8% de I.V.A.

CONDICIONES DE PAGO

- 1ª pago 50% del total una semana antes del evento.
- 2ª pago: resto tres días después del banquete.



HORT DEL KALAUSÍ

Finca Hort del Kalausí

Menús eventos de empresa 2011

CONSIDERACIONES GENERALES

- Este es uno de los menús que Catering Ya le propone, no obstante estos podrán ser modificados y adaptados a sus necesidades, con el correspondiente cambio en tarifa.
- Le ofrecemos la posibilidad de elaborar cualquier menú especial que fuera necesario para algún invitado alérgico a algún alimento, dieta específica, vegetarianos...
- Cualquier extra solicitado por el cliente (cambio en nuestra bodega, carpas, decoración floral especial etc.) será presupuestado de forma independiente.
- Se deberá comunicar a la empresa el número aproximado de comensales ocho días antes de la celebración.
- Los precios indicados serán aplicables para los eventos celebrados durante 2011.

Muy atentamente,

Paulina Schönborn

Dpto. Atención al cliente

info@hortdelkalausí.com

Móvil: 692 62 35 68



HORT DEL Kalausí

Finca Hort del Kalausí

Menú empresa A

Copa de espera con almendritas y croquetitas

Entradas

Rueda de ibéricos de guijuelo
Revuelto de bacalao y cebollita tierna sobre tulipa de brick
Queso relleno de dátiles con mermelada de tomate
Ensalada de mezclum, cherry, bacón, frutos secos y reducción de balsámico

Plato principal

Solomillo de ibérico con salsa de setas, patatitas París y tomate al horno

Opción bajo pedido

Rollitos de lenguado rellenos de marisco

Postre

Tarta de galletas de chocolate blanco

Café

Vino tinto Rioja Añares y Vino blanco Vega Deo
Cerveza, refrescos y minerales

1 Copa por persona

Precio: 45 EUROS+ 8% I.V.A.



HORT DEL KALAUSÍ

Finca Hort del Kalausí

Menú empresa B

Copa de espera con almendritas y croquetitas

Entradas

Salmón marinado al eneldo con espuma de queso blanco
Mousse de foie con verdurita escabechada templada
Musaka de berenjena bacón y cebollita
Ensalada de rúcula, parmesano, frutos secos y reducción de balsámico

Plato principal

Milhoja de secreto ibérico, berenjena y patata

Opción bajo pedido

Lomos de dorada con picada de tomate seco y almendra

Postre

Brownie con chocolate caliente

Café

Vino tinto Rioja Añares y Vino blanco Vega Deo
Cerveza, refrescos y minerales

1 Copa por persona

Precio: 45 EUROS+ 8% I.V.A.



HORT DEL KALAUSÍ

www.hortdelkalausí.com