

COMIDAS DE EVENTOS

**Bodas, Bautizos, Comuniones y mucho más
- TEMPORADA 2017 -**



**Hay eventos que se celebran una vez en la vida.
Por ello tenemos que estar a la altura.**

**En Waingunga haremos que su celebración sea tal
y como usted desea.**

**Podrá elegir uno de nuestros menús elaborados
o realizarlos usted mismo, a su gusto y necesidad.**

**Esperando poder satisfacerle...
Bienvenido a Waingunga.**

Menú nº 1

Copa de Encuentro
(sin aperitivos)

Plato individual de Ibérico
(Jamón, queso y morcón)

Entremeses en mesa
(plato al centro por cada 4 comensales)

Chocos fritos de Huelva
Cazón en adobo
Revuelto de habitas, espárragos y jamón

Plato principal

Lomo mechado al horno con Salsa Castellana y su guarnición

Postre

Tarta de pastelería de Comuni6n

Bodega

Rioja de la Casa, Blanco del Condado, Rosado,
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 26,50 €

10% I.V.A. Incluido

Menú nº 2

Copa de Encuentro con aperitivos
Tartaleta de cóctel de marisco
Tosta de foie con piñones, Módena y culís de naranja

Entremeses en mesa (cada 4 pers.)

Surtido ibérico
(Jamón, caña de lomo, queso y morcón)

Pimentada con melva y gambas

Gambas blancas de la costa de Huelva

Plato principal

Solomillo de cerdo con Salsa Waingunga con su guarnición

Postre

Tarta de pastelería de Comunión y café

Bodega

Rioja de la Casa, Blanco del Condado, Rosado,
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 31 €

10% I.V.A. Incluido

Menú nº3

Copa de Encuentro con aperitivos

Cucharita de melva
Tosta de queso caramelizado
Chupito de Salmorejo cordobés con jamón y huevo
Cartuchos de tortillitas de camarones

Entremeses en mesa (cada 4 pers.)

Surtido ibérico
(Jamón, caña de lomo, queso y morcón)

Pimientos del piquillo rellenos de marisco en su crema

Plato Individual

Rulo de salmón con langostinos y Salsa Tártara

Gambas blancas de Huelva

Plato principal

Carrillera de cerdo con Salsa Pedro Ximénez y su guarnición

Postre

Brownie dúo con helado de vainilla

Bodega

Rioja de la Casa, Blanco del Condado, Rosado,
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 33,50 €

10% I.V.A. Incluido

Menú nº 4

Copa de Encuentro más aperitivos

Cucharita de melva

Mini biscuit de foie

Tartaleta de salmón con salsa tártara

Cartuchos de chocos fritos

Mini croquetas de pollo y hierbabuena caseras

Brochetita de langostino con kikos

Entremeses en mesa (cada 4 pers.)

Surtido ibérico

(Jamón, caña de lomo, queso y morcón)

Tabla de pulpo a la gallega

Plato Individual

Milhojas de berenjena, queso y bacon con Salsa de Piquillo

Gambas y langostinos de la costa de Huelva

Plato principal, a elegir previamente entre:

Solomillo al horno con bacon en Salsa de Naranja

Brocheta de rape con mostaza de miel

Dorada a la Brasa

... todo va con su guarnición

Postre

Hojaldre de manzana con helado de nata

Café y Pastelería fina

Bodega

Rioja de la Casa, Blanco del Condado, Rosado,

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 45 €

10% I.V.A. Incluido



COMIDAS DE EVENTOS

Bodas, Bautizos, Comuniones y mucho más

- TEMPORADA 2017 -

MENÚ GENERAL – precios por persona –

COPA DE ENCUENTRO

ELIJA A SU GUSTO

SI DESEA INCLUIR COMIDA EN LA COPA DE ENCUENTRO, DEBERÁ ELEGIR ENTRE ESTAS OPCIONES DEPENDIENDO DE LA DURACIÓN:
30 MIN. = 3 A 5 APERITIVOS / 1 HORA = 6 A 12 APERITIVOS

Pequeñas Locuras		Fritos	
Tartaleta de queso Philadelphia con membrillo	0,30 €	Pavías de berenjena a la miel de mil flores	0,50 €
Tartaleta de cóctel de marisco	0,30 €	Calamares del campo	0,50 €
Tartaleta de pisto de verdura	0,30 €	Mini croquetas de jamón caseras	0,50 €
Tosta campera con paté de surimi	0,35 €	Delicias de queso frito con mermelada artesana	0,55 €
Mini biscuit de foie de pato	0,35 €	Huevos con bechamel aderezados con mermelada de frutos rojos	0,60 €
Tartaleta de salmón con Salsa Tártara	0,40 €	Mini croquetas de pollo con hierbabuena	0,60 €
Tosta de queso de cabra caramelizada	0,40 €	Bolas de patata, queso y chorizo	0,65 €
Bola de foie con kikos	0,45 €	Cartuchos de boquerones adobados	0,70 €
Magdalenas suaves de sobrasada y miel	0,50 €	Cartucho de tortillas de camarones	0,90 €
Tartaleta de morcilla y manzana	0,55 €	Pulpo frito con miel de mil flores	0,95 €
Tosta de jamón con huevo de codorniz	0,55 €		
Tosta rústica de queso Camembert con salmón	0,65 €	Twister de langostinos	0,90 €
Tosta de foie de pato con piñones, Módena y culís de naranja	0,60 €	Chupa-chups de pollo Villeroy con mojo	1 €
Mini hamburguesa ibérica	1 €	Cartuchos de chocos fritos	1,15 €
Brochetita de mozzarella con cherry y con hierbas provenzales	1,10 €	Brochetitas de langostinos rebozados con kikos	1,15 €
Piruletas de lomo adobado con chistorra	1,15 €	Flamenquines caseros rellenos de jamón y queso con un toque de mahonesa de curry	1,15 €
Piruleta de pulpo con emulsión de aceituna verde	1,30 €	Tacos de chocos con queso azul	1,25 €
Piruletas de salmón gratinado con ali-oli de almendras	1,35 €	Pollo Thandori	1,40 €
		Frituras Varias (jamoncitos, verduritas, empanadillas)	1,55 €
Chupitos		Cucharitas	
Mojito	0,45 €	Salpicón de marisco	0,40 €
De crema de aguacate con yogur y langostino	0,85 €	De salteado de setas campestres	0,40 €
Gazpacho de fresa	0,60 €	Melva con picada de cebolla, piquillo y Módena	0,50 €
Sandía, cítricos y menta	0,60 €	Bacalao confitado con cebolla caramelizada	0,55 €
Melón con jamón	0,65 €	De salmorejo con mojama	0,55 €
Salmorejo cordobés con jamón y huevo	0,70 €	Endivia con Roquefort y anchoa	0,55 €
Gazpacho de remolacha con Parmesano y frutos secos	0,75 €	Revuelto ibérico al aroma silvestre	0,60 €
		Arroz negro con ali-oli	0,60 €
		Aguacate con mozzarella	0,75 €
		De tataki de atún con cebolleta	0,80 €
Vasitos			
Ensalada César: pollo confitado, bacón picatostes y cherries, aderezada con salsa César	1,25 €	Tartar de aguacate y mojama	0,80 €
Ensalada de pollo a la parrilla, queso Gouda vinagreta de dátiles y melocotón	1,25 €	Popietas de salmón rellenas	0,80 €
Ensalada de queso de cabra gratinado con mermelada de tomate	1,25 €	Solomillo adobado	0,90 €



COMIDAS DE EVENTOS

Bodas, Bautizos, Comuniones y mucho más

- TEMPORADA 2017 -

ENTRANTES			
Pan tostado con jamón, salmorejo y huevo	1,55 €	Gambas de la costa de Huelva	Consultar
Pimientos de piquillo rellenos de marisco en su crema	1,90 €	Langostinos Tigres	Consultar
Revuelto de habitas, espárragos y jamón	2€	Barco de mariscos de nuestra costa	Consultar
Chocos fritos	2,30 €		
Salteado de setas con langostinos al toque de curry	2,50 €	ENTRANTES INDIVIDUALES	
Croquetas de langostinos y Tío Pepe	2,50 €		
Ración de jamón ibérico	2,90 €	Rulo de salmón con langostino y salsa tártara	3.30 €
Pimentada con melva y gambas	3 €	Volcán rojo relleno de marisco, frutas exóticas y mermelada de Tomate	3,50 €
Taquitos de cazón en adobo	3,30 €	Berenjena rellena de verduras, melva o carne Ibérica	4,30 €
Terrina de foie al oloroso con culís de naranja, Módena y frutos secos	3,30 €	Plato de chacinas (jamón, queso y caña)	5,50 €
Tabla de pulpo a la gallega	3,30 €	Milhojas de berenjena, calabacín, queso y bacón con salsa piquillo	5,50€
Atún en escabeche	3,30 €		
Carpaccio de bacalao con culís de tomate y emulsión de aguacate	3,40 €		
Surtido Ibérico (jamón, queso, morcón y caña de lomo)	3,50 €		
PLATOS PRINCIPALES			
Lomo mechado al horno con Salsa Castellana	5,70 €	Hojaldre de mero con salsa de eneldo	5,50 €
Rollito de carne ibérica con queso tierno y chutney de tomate	6.20 €	Brochetas de mero a la brasa	7,70 €
Cinta de lomo a la Ibérica a la brasa	7,50 €	Morrillo de atún a la brasa	8,80 €
Solomillo en Salsa Waingunga	8,50 €	Pez espada a la plancha	9,70 €
Carrillera al Pedro Ximénez	8,60 €	Torre de lubina con relleno de marisco y láminas de salmón en salsa roteña	10 €
Solomillo Ibérico relleno de paté y pasas	9 €	Brocheta de rape con mostaza de miel	10,30 €
Solomillo al horno envuelto en bacon con salsa de naranja	9 €	Salmón gratinado con almendras y cebolla caramelizada	12 €
Solomillo hojaldrado con jamón y setas	9,30 €	Merluza en Salsa Piorno con almendra y pimiento del piquillo	12 €
Secreto a la brasa	9,90 €	Dorada o Lubina al horno	11,50 €
Brochetas de ternera a la brasa	10 €	Bacalao confitado a la crema de puerros	12,30 €
Presa ibérica a la brasa	11,50 €		
SORBETES			
Sorbetes al gusto (limón, mandarina, fresa, piruleta, mango, melón)			2 €
POSTRES			
Puding casero de huevo	1,50 €	Tulipa helados artesanos	3,90 €
Mousse de chocolate	2,50 €	Hojaldre de praliné	4 €
Brocheta de frutas con chocolate caliente	2,50 €	Buffet de postres portugueses	4 €
Tarta de Pastelería	2,80 €	Café, infusiones, chocolate...	1,20 €
Brownie dúo con helado de vainilla	3 €	Surtido de pastelería fina	1,80 €
Hojaldre de manzana con helado de nata	3,50 €	Mesa Dulce	Consultar
Tarta a los tres chocolates	3,60 €		
BODEGA			
A.- Rioja de la Casa, Blanco del Condado, Rosado, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral.	7 €	B.- Crianza Rioja o Ribera del Duero, Blanco del Condado, Rosado, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral	10 €
PRECIO POR COMENSAL: _____ € x _____ Comensales = _____ € IVA 10% INCLUIDO			



COMIDAS DE EVENTOS

Bodas, Bautizos, Comuniones,...

- TEMPORADA 2017 -

PACK INFANTIL

MENÚ (a elegir)	EDAD	ACTIVIDADES (2:30 Horas)	PRECIO	OBSERVACIONES
TRAMPANTOJO (Cinta de Lomo o pechuga de pollo, patatas, huevo frito y croquetas)	MINI 3-5 AÑOS	LUDETECA Talleres, animación e hinchables	20 €	- Los monitores estarán a cargo de los niños a partir de que entren en el salón.
COMBINADO (Lomo o pechuga, patatas y figuras de pescado)	INFANTIL 6-11 AÑOS	AVENTURA (elegir 3 actividades) Escalada, Tiro con Arco, Kayak, Paddle surf, Circuito de puentes, Gymkhana, Multideporte, Tirolina y Piscina. Actividades con coste añadido:	25 €	- Los monitores empiezan las actividades con bailes y se terminará con la Piñata. - El Menú será el mismo para todas las edades. - Monitor: 1 cada 10 niños, exclusivos en cada comunión, excepto en la Ludoteca.
SPEED (Pizza artesana, nuggets y patatas)	MAXI 12-15 AÑOS	Tirolina (si no hay 2 monitores)=60€ Paintball-Kids (30 bolas)=4€/niño Zoorball=100€/1hora Animador Sala=30€/hora	27 €	- Hora extra: 2€ / niño - Precio Menú Infantil SIN Actividades = 10€ p/p
+ BEBIDAS + HELADO				REGALO para el NIÑO de la COMUNIÓN: Foto+Mochila+Bordón

BARRA LIBRE

Sala con capacidad para 110 personas, ambientada con música, iluminación y karaoke

ALQUILER DE LA SALA: 60 € / hora.

BOTELLAS CON ALCOHOL: 48 € / botella

BOTELLAS SIN ALCOHOL: 22 € / botella

Nota: Autoservicio en mesa preparada con copas, refrescos e hielo.

Mínimo de botellas según personas:

10-20 pers.- Mín. 5 bot. / 21-30 pers.- Mín. 8 bot.

31-50 pers.- Mín. 12 bot. / 51...pers.- Min. 16 bot.

MERIENDA, CENA, RECENA...

RACIÓN DE MINIBOCATAS PARA 4 PERS. (Jamón y tomate, queso curado, chacina ibérica y vegetal)	2 € por pers.
HAMBURGUESA	1,10 € und.
MINI BOCATA DE TORTILLA DE PATATAS	1,70 € und.
MINI BOCATA DE LOMO	1,90 € und.
CHOCOLATE CON CHURROS	2€ por pers.
PARA ALMUERZOS O CENAS CONSULTAR LA CARTA DEL MESÓN O SOLICITAR LOS MENÚS	

¿CÓMO HAGO EL MENÚ?

La primera columna corresponde a la variedad de platos y la siguiente a sus precios por persona.

Elija los platos según desee, por ejemplo:

Copa Encuentro.-	Frituras Varias	1,55 €
Entrantes.-	Pan de pueblo tostado con salmorejo	1,55 €
	Chocos fritos	2,30 €
	Pimentada con melva y gambas	3,00 €
	Surtido ibérico	3,50 €
Plato Principal.-	Carrillera al Pedro Ximénez	8,60 €
Postre.-	Puding Casero	1,50 €
Bodega.-	A	7,00 €
	TOTAL.-	29,00 €

A TENER EN CUENTA...

- Los entrantes son raciones para cada 4 personas.
- En el precio de la Bodega, entra la bebida desde 30 min. antes de entrar en la sala (copa de encuentro), hasta los postres. Si escogiera 1 hora de copa de encuentro, la demasía sería 2 € por persona.
- El nº mínimo de comensales es de 20 personas.
- Salas disponibles: PIORNO=140 pers./ VEGA=80 pers./ PANORÁMICO=40 pers./ PLAZOLETA=500 pers./ CHIRINGUITO=100 pers.
- Tenemos una gran variedad de SALSAS para aderezar los platos. Si quisiera alguna de ellas u otro tipo de platos o tiene alguna sugerencia, coméntenosla. Si el cliente aporta el marisco, el servicio de platos será de 1 €/plato individual y 0,60 €/ración por persona. Si el cliente aporta la tarta, el servicio será de 0,60 € por persona.
- El precio de las Copas tras la celebración es de 4 € tubo y 5 € copa de balón, en combinados y 2,50 € licores sin alcohol.
- Para la celebración de un evento en el Chiringuito de la Piscina aumentar el menú elegido en 3 € por persona.
- Para la celebración de una Boda aumentar en un 15% los precios.
- **IMPORTANTE:** Estas tarifas se rigen por las **"CONDICIONES DE RESERVA Y ANULACIÓN PARA CELEBRACIONES 2016-17"**