

# **MENUS PARA EVENTOS**

## **BODAS**



**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  
Salteado de Setas Campestre con Langostino al toque de Malasa

\*\*\*

## **Plato principal**

Lomo mechado al horno con Salsa Castellana,  
Patatas Bastón y Salteado de Alcachofas

\*\*\*

## **Postre**

Puding Casero

## **Bodega**

Rioja de la Casa, Blancos, Rosados,  
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 26,00 €

10% I.V.A. Incluido

# **Menú nº 2**

Copa de Encuentro con aperitivos  
Tartaleta de philadelphia con membrillo,  
Tartaleta de morcilla con manzana y Cucharita de Solomillo adobado

\*\*\*

## **Entremeses en mesa (cada 4 pers.)**

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

Bloc de Salmón Aderezado con Emulsión de Aguacate

Gambas blancas de la costa de Huelva

\*\*\*

## **Plato principal**

Solomillo de cerdo con Salsa Waingunga  
con Patatas Bastón y Champiñones al Horno

\*\*\*

## **Postre**

Tarta de pastelería y café

\*\*\*

## **Bodega**

Rioja de la Casa, Blancos, Rosados,  
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona: 34 €

10% I.V.A. Incluido

# **Menú nº3**

## **Copa de Encuentro con aperitivos**

Tosta de Foie con Piñones y culis de Naranja, Brochetitas de Mozzarella con Cherry y Torbellino Provenzal, Cucharita de Bacalao confitado con cebolla caramelizada y 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**

Gambas blancas de Huelva

\*\*\*

## **1º Plato**

Hojaldre de Mero con sabor al Eneldo Fresco

\*\*\*

## **2º Plato**

Carrillera de cerdo con Salsa Pedro Ximénez ó Morrillo de Atún a la brasa  
(a elegir previamente)

\*\*\*

## **Postre**

Tulipa de Helado Artesano

\*\*\*

## **Bodega**

Rioja de la Casa, Blancos, Rosados,  
Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

**Precio por persona: 41,50 €**

10% I.V.A. Incluido



# MENÚS PARA EVENTOS

## BODAS

### - TEMPORADA 2018 -

#### **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 6 APERITIVOS / 1 HORA = 7 A 12 APERITIVOS

<b>Pequeñas Locuras</b>		<b>Fritos</b>	
Tartaleta de queso Philadelphia con membrillo	0,35 €	Pavías de berenjena a la miel de mil flores	0,55 €
Tartaleta de cóctel de marisco	0,35 €	Calamares del campo	0,55 €
Tartaleta de pisto de verdura	0,35 €	Mini croquetas de jamón caseras	0,55 €
Tosta campera con paté de surimi	0,40 €	Delicias de queso frito con mermelada artesana	0,60 €
Mini biscuit de foie de pato	0,40 €	Huevos con bechamel aderezados con mermelada de frutos rojos	0,65 €
Tartaleta de salmón con Salsa Tártara	0,45 €	Mini croquetas de pollo con hierbabuena	0,65 €
Tosta de queso de cabra caramelizada	0,45 €	Bolas de patata, queso y chorizo	0,70 €
Bola de foie con kikos	0,50 €	Cartuchos de boquerones adobados	0,75 €
Magdalenas suaves de sobrasada y miel	0,55 €	Cartucho de tortillas de camarones	0,95 €
Tartaleta de morcilla y manzana	0,60 €	Pulpo frito con miel de mil flores	1 €
Tosta de jamón con huevo de codorniz	0,60 €	Twister de langostinos	0,95 €
Tosta rústica de queso Camembert con salmón	0,70 €	Chupa-chups de pollo Villeroy con mojo	1,05 €
Tosta de foie de pato con piñones, Módena y culís de naranja	0,65 €	Cartuchos de chocos fritos	1,20 €
Mini hamburguesa ibérica	1,05 €	Brochetitas de langostinos rebozados con kikos	1,20 €
Brochetita de mozzarella con cherry y con hierbas provenzales	1,15 €	Tacos de chocos con queso azul	1,25 €
Piruletas de lomo adobado con chistorra	1,20 €	Flamenquines caseros rellenos de jamón y queso con un toque de mahonesa de curry	1,25 €
Piruleta de pulpo con emulsión de aceituna verde	1,35€	Pollo Thandori	1,40 €
Piruletas de salmón gratinado con ali-oli de almendras	1,40€	Frituras Varias (jamoncitos, verduritas, empanadillas)	1,55 €
<b>Chupitos</b>		<b>Cucharitas</b>	
Mojito	0,50 €	Salpicón de marisco	0,45 €
De crema de aguacate con yogur y langostino	0,90 €	De salteado de setas campestres	0,45 €
Gazpacho de fresa	0,65 €	Melva con picada de cebolla, piquillo y Módena	0,55 €
Sandía, cítricos y menta	0,65 €	Bacalao confitado con cebolla caramelizada	0,60 €
Melón con jamón	0,70 €	De salmorejo con mojama	0,60 €
Salmorejo cordobés con jamón y huevo	0,75 €	Endivia con Roquefort y anchoa	0,60 €
Gazpacho de remolacha con Parmesano y frutos secos	0,80 €	Revuelto ibérico al aroma silvestre	0,65 €
<b>Vasitos</b>		Arroz negro con ali-oli	0,65 €
Ensalada César: pollo confitado, bacón picatostes y cherries, aderezada con salsa César	1,30 €	Aguacate con mozzarella	0,80 €
Ensalada de pollo a la parrilla, queso Gouda vinagreta de dátiles y melocotón	1,30 €	De tataki de atún con cebolleta	0,85 €
Ensalada de queso de cabra gratinado con mermelada de tomate	1,30 €	Tartar de aguacate y mojama	0,85 €
		Popietas de salmón rellenas	0,85 €
		Solomillo adobado	0,95 €
		<b>Varios</b>	
		Mesa de quesos (curado, semi, viejo, gouda, bola, roquefort, curado de cabra, picante y romero)	5,80 €
		Isla de botellines y vinos	3 €



# MENÚ PARA EVENTOS

## BODAS

### - TEMPORADA 2018 -

<b>ENTRANTES</b>			
Pan tostado con jamón, salmorejo y huevo	1,60 €	Bloc de Salmón con Aderezo de Aguacate	3,70 €
Pimientos de piquillo rellenos de marisco en su crema	2 €	Tabla de pulpo a la gallega	4,30 €
Revuelto de habitas, espárragos y jamón	2,10 €	Gambas de la costa de Huelva	Consultar
Taquitos de cazón en adobo	2,30 €	Langostinos Tigres	Consultar
Salteado de setas con langostino toque Masala	2,55 €	Barco de mariscos de nuestra costa	Consultar
Croquetas de langostinos y Tío Pepe	2,55 €	<b>ENTRANTES INDIVIDUALES</b>	
Chocos fritos	2,60 €	Volcán rojo relleno de marisco, frutas exóticas y mermelada de Tomate	4 €
Ración de jamón ibérico	2,95 €	Pimientos de piquillo rellenos de marisco en su crema	4 €
Pimentada con melva y gambas	3 €	Berenjena rellena de verduras, melva o carne Ibérica	5 €
Rulo de salmón con langostino y salsa tártara	3 €	Plato de chacinas (jamón, queso y caña)	5,60 €
Atún en escabeche	3,40 €	Milhojas de berenjena, calabacín, queso y bacón con salsa piquillo	5,60 €
Terrina de foie al oloroso con culís de naranja, Módena y frutos secos	3,40 €	Rulo de salmón con langostino y salsa tártara	6 €
Carpaccio de bacalao con culís de tomate y emulsión de aguacate	3,45 €		
Surtido Ibérico (jamón, queso, morcón y caña de lomo)	3,55 €		
<b>PLATOS PRINCIPALES</b>			
Lomo mechado al horno con Salsa Castellana	5,70 €	Hojaldre de mero con salsa de eneldo	6 €
Rollito de carne ibérica con queso tierno y chutney de tomate	6,30 €	Brochetas de mero a la brasa	7,80 €
Cinta de lomo a la brasa con salsa Ibérica	7,60 €	Morrillo de atún a la brasa	9 €
Solomillo en Salsa Waingunga	8,60 €	Pez espada a la plancha	9,50 €
Carrillera Ibérica al Pedro Ximénez	9 €	Torre de lubina con relleno de marisco y láminas de salmón en salsa roteña	10,10 €
Solomillo Ibérico relleno de paté y pasas	9,10 €	Brocheta de rape con mostaza de miel	10,40 €
Solomillo al horno envuelto en bacón con salsa de naranja	9,10 €	Salmón gratinado con almendras y cebolla caramelizada	12,10 €
Solomillo hojaldrado con jamón y setas	9,40 €	Merluza en Salsa Piorno con almendra y pimiento del piquillo	12,10 €
Secreto a la brasa	9,90 €	Dorada o Lubina al horno	11,60 €
Brochetas de ternera a la brasa	10,50 €	Bacalao confitado a la crema de puerros	12,40 €
Presa ibérica a la brasa	11,60 €		
<b>SORBETES</b>			
Sorbetes al gusto (limón, mandarina, fresa, piruleta, mango y melón)			2,10 €
<b>POSTRES</b>			
Pudding casero de huevo	1,55 €	Tulipa helados artesanos	3,95 €
Mousse de chocolate	2,55 €	Hojaldre de praliné	4,05 €
Brocheta de frutas con chocolate caliente	2,55 €	Buffet de postres portugueses	4,05 €
Tarta de Pastelería	2,85 €	Buffet de café e infusiones	1,00 €
Brownie dúo con helado de vainilla	3,05 €	Surtido de pastelería fina	1,85 €
Hojaldre de manzana con helado de nata	3,55 €	Mesa Dulce	Consultar
Tarta a los tres chocolates	3,65 €		
<b>BODEGA</b>			
A.- Rioja de la Casa, Blancos, Rosados, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral	7,20 €	B.- Crianza Rioja o Ribera del Duero, Blancos, Rosados, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral	10,20 €
<b>PRECIO POR COMENSAL: _____ € x _____ Comensales = _____ € IVA 10% INCLUIDO</b>			



# MENÚS PARA EVENTOS

## BODAS

### - TEMPORADA 2018 -

#### PACK INFANTIL

MENÚS (a elegir)	EDAD	ACTIVIDADES (2:30 Horas)	PRECIO
<b>TRAMPANTOJO</b> (Cinta de Lomo o pechuga de pollo, patatas, huevo frito y croquetas)	<b>MINI</b> 3-5 AÑOS	<b>LUDOTECA</b> Talleres, animación e hinchables	<b>20 €</b>
<b>COMBINADO</b> (Lomo o pechuga, patatas y figuras de pescado)	<b>INFANTIL</b> 6-11 AÑOS	<b>AVENTURA (elegir 3 actividades)</b> Escalada, Tiro con Arco, Kayak, Paddle surf, Gymkhana, Circuito de puentes, Multideporte, Tirolina y Piscina. <b>Actividades con coste añadido:</b> Tirolina (si no hay 2 monitores) = 70 € Paintball-Kids (30 bolas) = 5 € / niño Zoorball = 100 € / 1 hora	<b>25 €</b>
<b>SPEED</b> (Pizza artesana, nuggets y patatas) <b>+ BEBIDAS + HELADO</b>	<b>MAXI</b> 12-15 AÑOS		<b>27 €</b>

#### OBSERVACIONES

- Los monitores estarán a cargo de los niños a partir de que entren en el salón.
- 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.
- Hora extra: 2,50 € / niño
- Precio Menú Infantil SIN Actividades = 10 € p/p

**REGALO para el NIÑO de la COMUNIÓN: Foto + Mochila + Bordón**

#### BARRA LIBRE

Sala con capacidad para 120 personas, ambientada con música e iluminación

ALQUILER DE LA SALA: 30 € / hora.

BOTELLAS CON ALCOHOL: 48 € / botella

BOTELLAS SIN ALCOHOL: 24 € / 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.

#### OBSERVACIONES

- Servicio con camareros.- 20 € / hora por camarero.
- Servicio de Coctelería (mojitos, caipirinhas, gintonic's,...).- Consultar
- Animador Sala = 40 € / hora
- Orquestas, Dj, Charanga, Grupos musicales,...- Consultar

#### MERIENDA, CENA, RECENA...

BUFFET DE PERRITOS CALIENTES	4 € por pers.
RACIÓN DE MINIBOCATAS PARA 4 PERS. (Jamón y tomate, queso curado, chacina ibérica y vegetal)	3 € por pers.
MONTADITOS (LOMO, PECHUGA, HAMBURGUESA Y TORTILLA)	2 € und.
CHOCOLATE CON CHURROS	2 € por pers.
VASITO DE CARDO DE PUCHERO	1,50 € 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:

<b>Copa Encuentro.-</b>	Frituras Varias	1,55 €
<b>Entrantes.-</b>	Pan de pueblo tostado con salmorejo	1,60 €
	Chocos fritos	2,60 €
	Pimentada con melva y gambas	3,00 €
	Surtido ibérico	3,50 €
<b>Plato Principal.-</b>	Carrillera Ibérica al Pedro Ximénez	9,00 €
<b>Postre.-</b>	Pudding Casero	1,55 €
<b>Bodega.-</b>	A	<u>7,20 €</u>
	<b>TOTAL.-</b>	<b>30,00 €</b>

## A TENER EN CUENTA...

### Para todo tipo de Celebraciones:

- 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 p./ VEGA=80 p./ PANORÁMICO=40 p./ PLAZOLETA=500 p./ CHIRINGUITO=100 p.
- 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 1,50 € / plato individual y 1 € / ración por persona. Si el cliente aporta la tarta, el servicio será de 1 € 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 o Aula de Formación** tendrá que tener un mínimo de 40 comensales y aumentar el menú elegido en 5 € el adulto y 3 € los niños.
- El alquiler de nuestro carro de chuches sería de 25 € el servicio (no incluye recipientes).
- Para cualquier montaje ajeno a la empresa (decoración, mesa de chuches, buffet de dulces,...) se tendrá que contar con la disponibilidad del salón.
- En el caso que un cliente traiga producto perecedero para el evento, comunicará previamente el nº de bultos y tamaños que necesite conservar en frío para ver nuestra disponibilidad de espacios. Estos productos se recepcionarán el mismo día del evento con su correspondiente certificado de calidad.
- El cliente a la hora de elegir el **servicio de café** contara con tres opciones:
  - Tipo buffet.- 1 € por comensal.
  - Servicio en mesa con cafetera.- 1,20 € por comensal.
  - A demanda directamente de la cafetera de maquina a la mesa.- 1,50 € por comensal.

### Y para BODAS:

- Para la celebración de una Boda aumentar en un 15% los precios.
- DEGUSTACIÓN.- Se realizaría en nuestro mesón que se encuentra abierto para los almuerzos los sábados y domingos de Octubre a Mayo. Hasta 150 invitados degustación gratuita para 2 personas y a partir de 150 invitados degustación gratuita para 4 personas.
- El servicio de cortador de jamón profesional será de 370 € / pieza (recebo alto) por hora. Otras calidades y mas piezas, consultar.
- El servicio de DJ y Animación para Bodas estará comprendido en un intervalo de tiempo de 2 horas como mínimo y 4 horas como máximo teniendo un coste de 80 € / hora.
- NOCHE DE BODAS.- se obsequiará a los novios con el alojamiento con detalles para la ocasión y el desayuno a la mañana siguiente. Si los novios se hacen cargo del alojamiento de sus invitados, se le aplicará a la tarifa oficial un 15% de descuento.
- En caso de celebrarse la boda civil en nuestra finca, a tener en cuenta:
  - Arco, mesa de ceremonia y bancos.- 100 €
  - Sillas vestidas de blanco.- 2 €/silla
  - Dependiendo el lugar de la ceremonia (balcón de la plaza, parque "La Dehesa", orilla del embalse,...) tendrá un coste adicional.
  - La decoración del evento puede ser a cargo del cliente o realizarles un presupuesto personalizado.

Estas tarifas se rigen por las "**CONDICIONES DE RESERVA Y ANULACIÓN PARA CELEBRACIONES 2017-18**"

## INFORMACIÓN y RESERVAS

[info@waingunga.com](mailto:info@waingunga.com) / 959 50 40 49 / 655 86 56 31 / 959 50 40 48 (fax) / [www.waingunga.com](http://www.waingunga.com)