

MENÚ CÓCTEL

Cóctel de bienvenida (Variedad de canapés fríos y calientes)

Cartuchito de calamares	Tosta de boquerones
Rosada frita con tartare de aguacate	Gambón en tempura
Croquetas de setas	Croquetas 5J
Hamburguesitas de ternera	Pollo cajún
Cremoso de patatas con pulpo	Pollo yakitori
Porra con ventresca de atún	Ajo blanco de piña
Solomillo ibérico con boletus	Surtido de quesos
Surtido de ibéricos	Rusa LACALIZA

Cóctel

(1hora 30 minutos)

Variedad de canapés fríos y calientes
(16 canapés del cóctel de bienvenida)

Bebidas durante el cóctel

Refrescos
Vinos
Cerveza Nacional

Postre

Mini Postres Variados
Tarta Artesanal para corte
Vino Moscatel Espumoso

Este menú incluye:

Barra libre primeras marcas
(sin límite de botellas)
hasta las 19h30 en almuerzo
hasta 03h00 en cena

Animación musical con DJ
(excepto si se hace en terraza panorámica)

Mínimo 120 comensales adultos confirmados

85 € I.V.A. Incluido
Precio por adulto

30 € I.V.A. Incluido
Precio por niño

MENÚ CLÁSICO

Cóctel de bienvenida (Variedad de canapés fríos y calientes)

Croquetas de setas	Ajo blanco de piña
Hamburguesitas de ternera	Surtido de quesos
Pollo cajún	Surtido de ibéricos
Porra con ventresca de atún	Rusa LACALIZA

Primer plato

Lomo de Dorada sobre wok de verduras
Ensalada Lacaliza
Porra Antequerana

Segundo plato

Carrilada ibérica
Solomillo de cerdo ibérico a las brasas
Secreto ibérico bellota

Bebidas durante el banquete

Vino blanco, Tinto Crianza
Refrescos
Cerveza nacional
Agua

Postre

Tarta Artesanal
Café o Infusión
Vino Moscatel Espumoso

Este menú incluye:

Barra libre primeras marcas (sin límite de botellas)
hasta las 19h30 en almuerzo / hasta 03h00 en cena
Animación musical con DJ
(excepto si se hace en terraza panorámica)
Impresiones de menú
Prueba del menú para 6 personas

Mínimo 120 comensales adultos confirmados
Todos los días (excepto los sábados noche)

95 € I.V.A. Incluido
Precio por adulto

30 € I.V.A. Incluido
Precio por niño

MENÚ SELECCIÓN

Cóctel de bienvenida (Variedad de canapés fríos y calientes)

Cartuchito de calamares	Tosta de boquerones
Rosada frita con tartare de aguacate	Gambón en tempura
Croquetas de setas	Croquetas 5J
Hamburguesitas de ternera	Pollo cajún
Cremoso de patatas con pulpo	Pollo yakitori
Porra con ventresca de atún	Ajo blanco de piña
Solomillo ibérico con boletus	Surtido de quesos
Surtido de ibéricos	Rusa LACALIZA

Primer plato

Ajo blanco de piña
Ensalada de gambones, aguacate y mangos
Salmón con crema de langostinos

Sorbete: Limón, piña, manzana verde, mandarina

Segundo plato

Pluma ibérica a las brasas
Carrilada ibérica
Lomo bajo de ternera Argentina

Bebidas durante el banquete

Vino tinto crianza Rioja o Ribera del Duero
Vino blanco o rosado, refrescos, agua, cerveza nacional

Postre

Tarta artesanal
Café o Infusión
Vino moscatel espumoso

Este menú incluye:

Barra libre primeras marcas (sin límite de botellas)
hasta las 19h30 en almuerzo / hasta 03h00 en cena
Animación musical con DJ (excepto si se hace en terraza)
Impresiones de menú
Prueba del menú para 6 personas

Mínimo 120 comensales adultos confirmados

115 € I.V.A. Incluido
Precio por adulto

30 € I.V.A. Incluido
Precio por niño

MENÚ PREMIUM

Cóctel de bienvenida (Variedad de canapés fríos y calientes)

Cartuchito de calamares	Tosta de boquerones
Rosada frita con tartare de aguacate	Gambón en tempura
Croquetas de setas	Croquetas 5J
Hamburguesitas de ternera	Pollo cajún
Cremoso de patatas con pulpo	Pollo yakitori
Porra con ventresca de atún	Ajo blanco de piña
Solomillo ibérico con boletus	Surtido de quesos
Surtido de ibéricos	Rusa LACALIZA

Primer plato

Lubina con salteado de verduras
Lomo de bacalao a la riojana
Carpacio de tomate raf con aguacate ventresca de atún

Sorbete: Limón, piña, manzana verde, mojito

Segundo plato

Solomillo de ternera Wellington sobre cremoso de patatas
Chuleta de parpatana sobre cama de patatas panaderas
Presa Ibérica Bellota a las Brasas con gratén de patatas y
verduras al vapor

Bebidas durante el banquete

Blanco Godello, Ribera del Duero crianza
cerveza, refrescos y agua

Postre

Milhoja de crema con crocante de almendras
Semifrío de 2 chocolates
Brownie con helado de vainilla y nueces de Macadamia
Cava Juve Camps, café o Infusión

Este menú incluye:

Barra libre primeras marcas (sin límite de botellas)
hasta las 19h30 en almuerzo / hasta 03h00 en cena
Animación musical con DJ, Impresiones de menú
Prueba del menú para 6 personas

Mínimo 120 comensales adultos confirmados

135 € I.V.A. Incluido
Precio por adulto

30 € I.V.A. Incluido
Precio por niño

Menú Cóctel

de 100 a 120 invitados adultos	90€
de 80 a 100 invitados adultos	95€
de 60 a 80 invitados adultos	100€
de 40 a 60 invitados adultos	105€

Menú Clásico

de 100 a 120 invitados adultos	100€
de 80 a 100 invitados adultos	105€
de 60 a 80 invitados adultos	110€
de 40 a 60 invitados adultos	115€

Menú Selección

de 100 a 120 invitados adultos	120€
de 80 a 100 invitados adultos	125€
de 60 a 80 invitados adultos	130€
de 40 a 60 invitados adultos	135€

Menú Premium

de 100 a 120 invitados adultos	140€
de 80 a 100 invitados adultos	145€
de 60 a 80 invitados adultos	150€
de 40 a 60 invitados adultos	155€

Información y Reservas: 952 405 390 / 666 466 173
info@lacializaeventos.com

Jamón ibérico de cebo y cortador profesional

500€

Jamón ibérico de bellota y cortador profesional 5J

750€

Cervezas de importación en cóctel de bienvenida

5€/pers.

Barra de coctelería durante la recepción

(sólo en terraza panorámica)

600€

Realización de Boda Civil en terraza panorámica

(sólo en almuerzos)

500€

Cóctel de bienvenida y cena en terraza

30€/pers. (incremento sobre menú)

Montaje de recepción y coctel en terraza panorámica

10€/pers. (incremento sobre menú)

Ampliación 1 hora barra libre

800€

Ampliación 2 horas barra libre

1400€

Ampliación 3 horas barra libre

1800€

Ampliación 4 horas barra libre

2000€

Recena tipo cóctel(8 canapés)

30€/pers



Cueva del Tesoro 16
La Cala del Moral 29720, Málaga

Información y Reservas:
952 405 390 / 666 466 173

info@lacializaeventos.com



Bodas
y eventos