

MENÚ CÓCTEL

Cóctel de bienvenida (Variedad de canapés fríos y calientes)	
Cartuchito de calamares	Tosta de boquerones
Rosada frita con tartar 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

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

45 € 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	Cerveza nacional
Refrescos	Agua

Postre	
Tarta Artesanal	Vino Moscatel Espumoso
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
(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)

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

45 € 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 tartar 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	Vino moscatel espumoso
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 (excepto si se hace en terraza)
Impresiones de menú
Prueba del menú para 6 personas
Mínimo 120 comensales adultos confirmados

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

45 € 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 tartar 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

155 € I.V.A. Incluido
Precio por adulto

45 € I.V.A. Incluido
Precio por niño

BAREMO
INVITADOS/PRECIO CUBIERTO

SERVICIOS ADICIONALES

Menú Cóctel		
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 Clásico		
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 Selección		
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€	

Menú Premium		
de 100 a 120 invitados adultos	160€	
de 80 a 100 invitados adultos	165€	
de 60 a 80 invitados adultos	170€	
de 40 a 60 invitados adultos	175€	

Jamón ibérico de cebo y cortador profesional
600€

Jamón ibérico de bellota y cortador profesional 5J
850€

Barra de coctelería durante la recepción
(sólo en terraza panorámica)
15€/ persona

Realización de Boda Civil en terraza panorámica
(sólo en almuerzos)
600€

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
1900€

Ampliación 4 horas barra libre
2300€

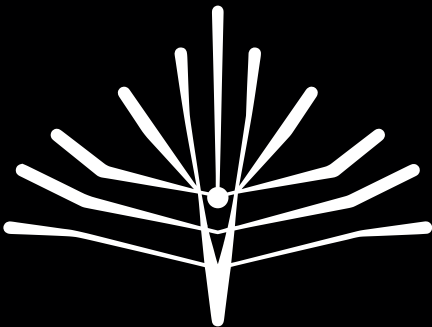
Recena tipo cóctel(8 canapés)
30€/pers



Cueva del Tesoro 16
La Cala del Moral 29720, Málaga

Información y Reservas:
952 405 390 / 666 466 173

info@lactalizaeventos.com



LACALIZA
EVENTOS

Bodas
y eventos

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