

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) Duración aproximada: 30/40 minutos.	
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	
Postre Tarta Artesanal 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) Duración aproximada: 60 minutos.	
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 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) Duración aproximada: 60 minutos.	
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

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€

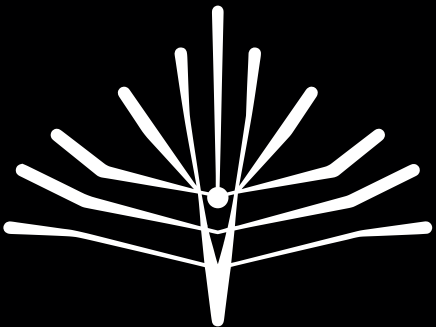
Recena tipo cóctel(8 canapés)
30€/pers



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