

Menú de Celebraciones nº 1

(Mín. 50 comensales adultos)

ENTRANTE INDIVIDUAL

Jamón Reserva y Pan con Tomate
Ajoblanco con Melva Canutera y Pimiento Rojo Asado
Calabacín con Rulo de Cabra y Confitura de Tomate

PRIMER PLATO

Milhojas de Rape y Gambas con Salsa al Pimentón

SEGUNDO PLATO

Medallones de Solomillo de Cerdo con Salsa de Oloroso
y Gratín de Patatas

POSTRE

Brownie con Helado de Vainilla

Sustituya el postre por

Tarta Especial de Celebración, de Bizcocho, Nata y Yema Tostada 1,50 € de suplemento

BODEGA

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda
Vino Tinto Roa, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Heineken, Refrescos, Agua Mineral y Café
Cava Codorníu, Brut Nature

Precio por Persona 35 € IVA incl.

Menú de Celebraciones nº 2

(Mín. 50 comensales adultos)

ENTRANTES INDIVIDUALES

Jamón Ibérico de Bellota al corte
Caña de Lomo Ibérica
Queso Curado *Boffard* con Membrillo
Pan con Tomate

PRIMER PLATO

Brandada de Bacalao con Pimiento del Piquillo y Cebolla Caramelizada

SEGUNDO PLATO

Presa de Paleta Ibérica con Patatas Panaderas

POSTRE

Tarta de Queso y Confitura de Fresas

Sustituya el postre por

Tarta Especial de Celebración, de Bizcocho, Nata y Yema Tostada 1,50 € de suplemento

BODEGA

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda
Vino Tinto Roa, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Heineken, Refrescos, Agua Mineral y Café
Cava Codorníu, Brut Nature

Precio por Persona 39 € IVA incl.

Menú de Celebraciones nº 3

(mín. 50 comensales adultos)

ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada *Mézclum* con Piña y Frutos secos aderezada con Vinagreta de Fresas

PRIMER PLATO

Lomo de Bacalao con Ajos Fritos y Perejil con Chips de Boniato sobre Puré de Manzana

Sorbete de Mojito

SEGUNDO PLATO

Chuletón Ibérico con crema de Calabaza y crujiente de Verduras

POSTRE

Coulant de Chocolate y Helado de Vainilla
o Tarta de Celebración

BODEGA

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda
Vino Tinto Roa, roble – D.O. Ribera del Duero
Cerveza Heineken, Refrescos, Agua Mineral y Café
Cava Codorníu, Brut Nature

Precio por Persona 42 € IVA incl.

Menú de Celebraciones nº 4

(mín. 50 comensales adultos)

ENTRANTE INDIVIDUAL

Jamón Reserva al corte y Pan con Tomate
Queso Curado Boffard con Membrillo
Láminas de Tomate con Guacamole y Anchoa

PRIMER PLATO

Lubina a la Donostiarra

Sorbete de Frutas Exóticas

SEGUNDO PLATO

Entrecot de Ternera Lechal a la parrilla con de crema de castañas y chips de Patata

POSTRE

Nuestro Tiramisú o Tarta de Celebración

BODEGA

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda
Vino Tinto Roa, roble – D.O. Ribera del Duero
Cava Codorníu, Brut Nature
Cerveza Heineken, Refrescos, Agua Mineral y Café

Precio por Persona 45 € IVA incl.

MENÚ DE NIÑOS con Animación Infantil (mín. 10 niños)

28.00 IVA incl.

Sin Animación Infantil

18.00 IVA incl.

MENÚ N° 1

| | |
|-----------------|-------------------------------------------------------|
| Plato Combinado | Escalope de Cerdo, Croquetas Caseras y Patatas Fritas |
| Postre | Helado con Muñeco |
| Bebida | Refrescos y Agua Mineral |



MENÚ N° 2

| | |
|-----------------|------------------------------------------------|
| Plato Combinado | Hamburguesa, Nuggets de Pollo y Patatas Fritas |
| Postre | Helado con Muñeco |
| Bebida | Refrescos y Agua Mineral |



MENÚ N° 3

| | |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------|
| Plato Combinado | Pechuga de Pollo empanada, Patatas Fritas y Macarrones Boloñesa |
| Postre | Helado con Muñeco |
| Bebida | Refrescos y Agua Mineral |

** La Animación Infantil comenzará justo a la llegada de los niños, acompañándoles y ayudándoles durante la comida y finalizada ésta comenzarán los juegos, siempre adaptados a las edades de los niños.*

MERIENDA ESPECIAL, para después de la animación:

Sandwiches surtidos, Bizcocho casero, Cookies de chocolate, Saladitos variados
Chuches y una bebida

5€ p.p.

Precios IVA incl.

Formato de Sistema de Calidad. Rev. 33 Cód. M.C. 11 / 16 1 de 6



HOTELES NUEVO TORRELUZ – Plaza Flores, Almería – T. 950.234399 – www.torreluz.es

Le informamos de que los productos de la pesca afectados por el R.D/1420/2006 para evitar el riesgo por **anisakis**, servidos por este establecimiento, han sido sometidos a congelación en los términos exigidos según el **Reglamento U.E. N°1169/2011**. Puede solicitar información a nuestro personal en materia de **alergias e intolerancias**.

OTRAS OPCIONES

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Jamón Reserva en Tosta de Pan con Tomate
Tortilla de Patatas con Crema de Pimientos del Piquillo
Chupito de Gazpacho Andaluz
Pincho de Pollo en Salsa *Satay*
Surtido de Hojaldres Rellenos
Delicias de Chipirón
Saquitos de Langostino
(Duración 30 minutos) *Bebida incluida*

8€ por comensal

COPAS de SOBREMESA -Bebidas de Primeras Marcas-

BARRA LIBRE

2 horas
3 horas

12€ por persona
17€ por persona

SOBREMESA de 2 HORAS

Contratando 2 copas
Contratando 3 copas

7€ por persona
10€ por persona

SOBREMESA DE 1 HORA

Según consumo
Contratando 1 copa

5€ por consumición
4€ por persona

ALQUILER de EQUIPO AUDIOVISUAL

(Pantalla TV, Proyector PC o Equipo de Música durante 1 hora)

90€

**Este concepto quedaría libre de cargo contratando un mínimo de una copa por adulto. La utilización de nuestros equipos está sujeta a disponibilidad. Los archivos a reproducir tanto de imagen como de sonido serán facilitados por el cliente y deben ser probados con anterioridad a la fecha del evento. Si no fuera posible realizar esta prueba, el hotel no se hace responsable de su correcta reproducción.*

ACTUACIÓN MUSICAL O DJ, (2 horas), DESDE 350€

MESA de CHUCHES -Decorada y tematizada-

Hasta 100 personas
De 100 a 150 personas
De 150 a 200 personas

250€
300€
350€



Hotel Nuevo Torreluz ****



Salón Andalucía – Montaje tipo boda



Salón Castilla – Montaje tipo boda

Precios IVA incl.

Formato de Sistema de Calidad. Rev. 33 Cód. M.C. 11 / 16 1 de 6



HOTELES NUEVO TORRELUZ – Plaza Flores, Almería – T. 950.234399 – www.torreluz.es

Le informamos de que los productos de la pesca afectados por el R.D/1420/2006 para evitar el riesgo por **anisakis**, servidos por este establecimiento, han sido sometidos a congelación en los términos exigidos según el **Reglamento U.E. N°1169/2011**. Puede solicitar información a nuestro personal en materia de **alergias e intolerancias**.