

*Menú para
grupos*



2022/23

*Casa
Emiliana*



Menú 1

(MÁXIMO 75 PERSONAS)



Aperitivos a compartir:

- Surtido de jamón y lomo ibérico con queso manchego
- Huevos estrellados
- Croquetas caseras melosas “como las de mamá”
 - Judiones de la granja con matanza
 - o
 - Crema de bogavante y frutos de mar

Plato principal a elegir:

- Lechazo asado en nuestro horno de leña acompañado de patatas panaderas
-
- Entrecot de ternera a la parrilla de carbón
-
- Lubina al horno con pastel de Verduras y Salsa de Carabineros
-
- Lomo de bacalao en salsa de cebollinos y pastel de verdura



POSTRE Y CAFÉ

BEBIDAS:

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo - Vino tinto D.O. Rioja
- Agua mineral -
Refrescos

48€ POR PERSONA (IVA no incluido)



Casa
Emiliana



Menú 2

(MÁXIMO 75 PERSONAS)



Aperitivos a compartir:

- Surtido de jamón y lomo ibérico con queso manchego
- Huevos revueltos, cebolla caramelizada, trigueros y crema de queso
- Croquetas caseras melosas “como las de mamá”
- Morcilla de Burgos
- Judiones de la granja con matanza
o
- Crema de calabaza y alcachofas crujientes

Plato principal a elegir:

- Lechazo asado en nuestro horno de leña acompañado de patatas panaderas
- Entrecot de ternera a la parrilla de carbón
- Lubina al horno con pastel de Verduras y Salsa de Carabineros
- Lomo de bacalao en salsa de cebollinos y pastel de verdura



POSTRE Y CAFÉ

BEBIDAS:

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo - Vino tinto D.O. Rioja
- Agua mineral -
Refrescos

51€ POR PERSONA (IVA no incluido)



*Casa
Emiliana*



Menú 3

(MÁXIMO 75 PERSONAS)



Aperitivos a compartir:



- Surtido de jamón y lomo ibérico con queso manchego
- Milhojas de foie con cebolla caramelizada y Pedro Ximénez
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel
- Judiones de la granja con matanza
-
- Crema de boletus trufado

Plato principal a elegir:

- Lechazo asado en nuestro horno de leña acompañado de patatas panaderas
-
- Entrecot de ternera a la parrilla de carbón
-
- Lubina al horno con pastel de Verduras y Salsa de Carabineros
-
- Lomo de bacalao en salsa de cebollinos y pastel de verdura



POSTRE Y CAFÉ

BEBIDAS:

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo - Vino tinto D.O. Rioja
- Agua mineral -
Refrescos

53€ POR PERSONA (IVA no incluido)




Casa
Emiliana



Menú 4



- Crema de carabineros y frutos de mar
- Lomo de bacalao confitado con tomate a la menta y cebolla crujiente
- Sorbete de mandarina, yuzu y ron de caña

- 
- Solomillo de vaca rubia a la parrilla de carbón, patatas al horno y jugo de carne ahumada

POSTRE Y CAFÉ

BEBIDAS:

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo - Vino tinto D.O. Rioja
- Agua mineral -
Refrescos

58€ POR PERSONA (IVA no incluido)



Casa
Emiliana



Menú 5



- Crema de carabineros con crujiente de pan de especias
- Gran mariscada compuesta de:
Cigalas, Langostinos, Gambas y Buey de mar.
- Sorbete de limón al cava



- Pierna y paletilla asada en nuestro horno de leña
acompañado de patatas panaderas

POSTRE Y CAFÉ

BEBIDAS:

- Vino blanco D.O. Rueda Verdejo - Vino tinto D.O. Rioja
- Agua mineral -
- Refrescos


68€ POR PERSONA (IVA no incluido)




*Casa
Emiliana*



Menú Infantil

- 
- Sopa de Pollo con Fideos
 - Espagueti Boloñesa
 - Lasaña Boloñesa

- 
- Solomillito de Vaca al grill con patatas fritas
 - Hamburguesa de pollo con queso y patatas fritas
 - Bocaditos de merluza con patatas fritas
 - Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

POSTRE Y BEBIDA
Agua mineral ó Refresco

20€ POR PERSONA (IVA no incluido)



*Casa
Emiliana*



*Servicios
adicionales*



2022



*Casa
Emiliana*

Menús empresas

Servicios adicionales

Discoteca móvil:

Esta cuenta con los sistema de sonido más avanzados: 1.500 watos de sonido en dos etapas de potencia, altavoces profesionales montados en trípode, mesa de mezclas, luces de led, cableado, conexiones y DJ profesional.

- Amenización durante todo el banquete + 2 Horas de Discoteca **450€** (IVA no incluido)
- Hora completa adicional: **200€** (IVA no incluido)

Servicio por copa:

El servicio por copa se cobrará a razón de 8 €/ la copa no premium y conllevaría la obligación de contratar un servicio de camareros a 120 €/hora

Barra libre:

La barra libre cuenta con primeras marcas nacionales y de importación. Las horas extra que se contraten será calculado en base al número de asistentes al banquete.

- 1ª Hora: 15€ por comensal adulto (IVA no incluido)
- 2ª Hora y sucesivas: 10€ por comensal adulto (IVA no incluido)



Casa
Emiliana

Cóctel de recepción

(SIEMPRE ACOMPAÑADO DE UN MENÚ.
SOLO EL CÓCTEL NO SE SIRVE EN NINGÚN CASO)



- Torreznos de Soria crujientes
- Chips de patata casera
- Aceitunas aliñadas con mojo picón
- Lomo ibérico en pan de cristal y tomate
- Palitos hojaldrados de pipas y queso
- Croquetas de Idiazábal
- Pimientos asados con ventresca de atún
- Bocaditos de merluza con crema de aguacate
- Prensadito de ibérico con miel y mostaza
- Langostinos crujientes con mango texturizado



BEBIDAS:

Vino blanco D.O. Rueda Verdejo - vino tinto D.O. Rioja
agua mineral, cerveza, zumos y refrescos

26€ POR PERSONA (IVA no incluido)



Carretera de Burgos, KM 23, 100
28709 - San Sebastián de los Reyes
91 654 43 12
info@casaemiliana.com