Casa Emiliana

Menú para Grupos

Periodo 2025

Casa Emiliana

Menú 1

(Máximo 75 persona)

Aperitivos a compartir

Surtido de jamón y lomo ibérico con queso manchego
Revuelto de huevos, jamón y patata media luna
Croquetas caseras melosas "como las de mamá"

Judiones de la granja con matanza
O
Crema de carabineros del Atlántico y perfume de anises
(Se elegirá el mismo para todos los comensales)

Plato principal a elegir

(Se debe comunicar con quince días de antelación)

Cordero asado en nuestro horno de leña acompañado de patatas panaderas
Lomo de vaca a la parrilla de carbón y panaderas
Lubina al horno, salsa de puerro y cebollinos con panaderas
Lomo de bacalao en salsa de cebollinos y patatas al horno

POSTRE Y CAFÉ

Bebidas

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

Precio:

55 €

Por persona
(IVA no incluido)

Casa Emiliana

Menú 2

(Máximo 75 persona)

Aperitivos a compartir

Surtido de jamón y lomo ibérico con queso manchego
Ensalada de tomate y aguacate aliñado con balsámico de frambuesa
Croquetas caseras melosas "como las de mamá"
Morcilla de Burgos

Judiones de la granja con matanza
O
Crema de la huerta y aceite de olivas
(Se elegirá el mismo para todos los comensales)

Plato principal a elegir

(Se debe comunicar con quince días de antelación)

Cordero asado en nuestro horno de leña acompañado de patatas panaderas
Lomo de vaca a la parrilla de carbón y panaderas
Lubina al horno con patatas al horno y Salsa vasca
Lomo de bacalao en salsa de cebollinos y patata al horno

POSTRE Y CAFÉ

Bebidas

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

Precio:

59 €

Por persona
(IVA no incluido)

Casa Emiliana

Menú 3

(Máximo 75 persona)

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
O
Crema o sopa de temporada (Verdura o Salmorejo)
(Se elegirá el mismo para todos los comensales)

Plato principal a elegir

(Se debe comunicar con quince días de antelación)

Cordero asado en nuestro horno de leña acompañado de patatas panaderas
Lomo de vaca a la parrilla de carbón y panaderas
Lubina al horno con patata panadera y Salsa de Cebollinos
Lomo de bacalao en salsa de cebollinos y patata al horno

POSTRE Y CAFÉ

Bebidas

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

Precio:

62 €

Por persona
(IVA no incluido)

Casa Emiliana

Menú 4

Crema de carabineros y frutos de mar

Lomo de bacalao confitado, salsa de puerro y patata panadera

Sorbete de limón al cava

Solomillo de vaca de la Sierra de Guadarrama DO, 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

Precio:

68 €

Por persona
(IVA no incluido)

Casa Emiliana

Menú 5

Alcachofa de Tudela terminadas en plancha y foie

Gran mariscada compuesta de:
Cigalas, Langostinos, Gambas y Buey de mar.
(para cada 4 comensales)

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

Precio:

79 €

Por persona
(IVA no incluido)

Casa Emiliana

Menú Infantil

(A elegir un Primero y un Segundo)

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 CAFÉ

Bebidas

Agua mineral o Refresco

Precio:

20 €

Por persona
(IVA no incluido)

Casa Emiliana

Servicios Adicionales

Discoteca móvil

Cuenta con los sistemas de sonido más avanzados: 1.500 watios 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)

Barra libre

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

la Hora: 15€ por comensal adulto (IVA no incluido)

2a Hora y sucesivas: 10€ por comensal adulto.

Para la contratación de Barra Libre para menos de 25 comensales, tendrá que abonar un fijo de 120 € por camarero y hora.
El servicio por copa se cobrará a razón de 9€ la copa no premium.

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
Grisines de pan de cristal
Croquetas de Idiazábal
Samosas de verduras al curry
Bocaditos de merluza con crema de aguacate
Gyozas de buey
Langostinos crujientes con mango texturizado

Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo - Vino Tinto D.O. Rioja
Agua mineral, cerveza, zumos y refrescos

Precio:

35 €

Por persona
(IVA no incluido)

Condiciones Generales

~ Su banquete quedará reservado en firme una vez se realice un depósito de 200€, que se descontarán del importe del banquete.
~ El número definitivo de asistentes se establecerá QUINCE DÍAS antes del evento.
~ La elección del menú quedará cerrada con QUINCE DÍAS de antelación a su celebración.
~ Estos precios no incluyen degustaciones. Si el cliente lo desea deberá informarse en el departamento de contratación.
~ Las mesas del evento se montarán según criterio del restaurante, para facilitar la comodidad del cliente, en función del espacio asignado.
~ Todos los precios son por persona.
~ El pago será efectuado únicamente en metálico (no superando el total de la factura 1.000,00€ en cumplimiento de la ley 7/212 contra el fraude fiscal), talón conformado o transferencia bancaria. No admitiendo tarjetas de crédito o talones personales.
~ En la Comunidad de Madrid existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser disparados en ningún caso.
~ En el acto de realizar la reserva en firme, mediante el pago del depósito y la emisión de su correspondiente recibo, ambas partes asumen el conocimiento y la aceptación de todas las normas, condiciones generales e información objeto de este documento.
~ Esta carpeta tiene carácter informativo y no contractual, por lo que la empresa se reserva el derecho de cambio de información y precios, dando por no válida cuanta información exista (antes del pago de la señal).
~ Dependiendo del número de invitados podemos ofrecerles, según disponibilidad, Espacios Privados.
IMPORTANTE: si usted tiene invitados con discapacidad, les rogamos nos lo comunique en el acto de contratación, ya que, disponemos de espacios adaptados a sus necesidades.
Disponemos de menús para cualquier intolerancia alimenticia, consulte a nuestros comerciales.

Casa Emiliana

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