

GRUPO ARACELI

FINCAS

PROPUESTA
GASTRONÓMICA

NAVIDAD 2022—2023



PROPUESTAS DE:

- *Aperitivo de bienvenida*
- *Menús*
- *Barra libre y música*

GRUPO ARACELI

GARANTÍA DE ÉXITO

Ninguno de nuestros platos está precocinado previamente a la celebración, su elaboración “In situ” es un elemento diferenciador de nuestro servicio. Esta fórmula de trabajo garantiza la frescura y calidad de la cocina que ofrecemos. Grupo Araceli dispone de la maquinaria más moderna y adecuada, necesaria para que esta labor se lleve a cabo con éxito siempre y en cualquier lugar.



APERITIVO DE BIENVENIDA DE 30 MINUTOS**OPCIÓN 1 – 13,00€ + IVA**

TORTILLA DE CAMPO

ROLLITO DE CHISTORRA

TAQUITOS DE QUESO DE OVEJA, MAHÓN Y PESTO
CON PAN DE AJONJOLÍ

OPCIÓN 2 – 18,00€ + IVA

TORTILLA DE CAMPO

ROLLITO DE CHISTORRA

CESITA CRUJIENTE DE BRANDADA DE BACALAO CON TAPENADE
DE ACEITUNAS

TAQUITOS DE QUESO DE OVEJA, MAHÓN Y PESTO
CON PAN DE AJONJOLÍ

CROQUETITAS CASERAS DE CIGALA Y JAMÓN IBÉRICO

OPCIÓN 3 – 23,00€ + IVA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PICOS DE JEREZ

TORTILLA DE CAMPO

TAQUITOS DE QUESO DE OVEJA, MAHÓN Y PESTO
CON PAN DE AJONJOLÍ

CROQUETITAS CASERAS DE CIGALA Y JAMÓN IBÉRICO

BEBIDA – PARA TODAS LAS OPCIONES

AGUAS MINERAL Y CON GAS, REFRESCOS, CERVEZA CON
Y SIN ALCOHOL, ZUMOS DE FRUTAS,
VINO BLANCO MONOPOLE RUEDA, VINO TINTO CRIANZA

MENÚ XAREL·LO

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Se servirá una ración para cada cuatro comensales

Rueda ibérica (jamón, lomo, salchichón y chorizo, queso manchego curado)

Croquetas caseras de jamón ibérico
Picadillo de matanza con huevos y patatas

PLATO PRINCIPAL

El plato elegido será el que se sirva para todos los comensales, se marcará a comercial con 5 días de antelación

Solomillo de ibérico con risotto al vino tinto

O

Carrillera de ternera guisada al vino tinto

POSTRE

Canutillos rellenos de crema pastelera

Café, infusiones y selección de licores
Tejas de almendra

PRECIO POR PERSONA

50€ + IVA



MENÚ MACABEO

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Se servirá una ración para cada cuatro comensales

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Chipirones a la andaluza con verduras
Revuelto de morcilla fresca y ajetes

PLATO PRINCIPAL

El plato elegido de carne o pescado será el que se sirva para todos los comensales, se marcará a comercial con 5 días de antelación

Entrecote de carne roja a la parrilla con patata fritas
O
Lubina a al horno con verduras asadas

POSTRE

Tarta de queso casera con salsa de frambuesas

Café, infusiones y selección de licores
Tejas de almendra

PRECIO POR PERSONA

55€ + IVA



MENÚ CHARDONNAY

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Se servirá una ración para cada cuatro comensales

Surtido de ibéricos (jamón, lomo y queso con picos de Jerez)
Ensalada Bakartegui (salmón ahumado con yemas de espárragos
y vinagreta)
Gambas cocidas de Huelva

PLATO PRINCIPAL

El plato elegido de carne o pescado será el que se sirva para todos los comensales, se marcará a comercial con 5 días de antelación

Medallón de solomillo con patatas y salteado de setas de bosque
o
Merluza al horno con patata asada y tártara verde

POSTRE

Torrija casera

Café, infusiones y selección de licores
Tejas de almendra

PRECIO POR PERSONA

65€ + IVA



MENÚ PARELLADA

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Se servirá una ración para cada cuatro comensales

Ensalada de pimientos asados con ventresca y aceite picual
Pajaritos del campo (Gambas y frito de verdura)
Huevos rotos con patatas al romero y jamón

PLATO PRINCIPAL

El plato elegido de carne o pescado será el que se sirva para todos los comensales, se marcará a comercial con 5 días de antelación

Cordero lechal al horno de leña con patatas panaderas
(se servirá un cuarto para cada dos personas)

○

Rape de roca a la parrilla con bilbaína de chiles rojos y
tomate asado

POSTRE

Surtido de postres caseros con nata y
frambuesas.

Café, infusiones y selección de licores
Tejas de almendra

PRECIO POR PERSONA

70€ + IVA



BODEGA PARA TODAS LAS OPCIONES DE MENÚ

BODEGA

Agua mineral con y sin gas, cerveza con y sin alcohol, zumos de frutas, refrescos y vinos:

VINO BLANCO

D.O. Rueda : Monopole S.XXI

VINOS TINTOS

D.O. Rioja : Cvne CZA

D.O. Ribera del Duero: Finca Vallejo CZA

CAVA

Roger Goulart Brut Reserva



COCTEL BELLINI COCTEL DE 1 HORA Y MEDIA

APERITIVOS FRIOS

TACO WRAP CALIFORNIA CON MAHONESA DE KIMCHI

MINIBAO DE PASTRAMI Y ENCURTIDOS

TARTARE DE SALMÓN NORUEGO CON AROMA DE LIMA

COCA DE SARDINA AHUMADA SOBRE BABAGANUSH

BLINI DE ATÚN AHUMADO CON HUEVAS DE MUJOL

TORTILLA DE CAMPO

PINCHO DE LANGOSTINO CON HUEVO DE CODORNIZ Y ALI OLI

PITA DE GUACAMOLE CON AVE

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS CREMOSAS DEL PUCHERO DE ARACELI

BOCADILLO DE CALAMARES EN BROCHETA

HOJALDRE DE PANCETA IBÉRICA Y MANGO

EMPANADA DE CHISTORRA DE ARBIZU

PANCHINETA CALIENTE DE PARMENTIER

MINI CANELÓN DE PATO, BERZA Y MORCILLA

PAPAS BRAVAS ARRUGÁS

PAN CHINO DE POLLO AL CHILINDRÓN

PRECIO POR PERSONA:

60€ + IVA



COCTEL COSMOPOLITAN COCTEL 1 HORA Y MEDIA

APERITIVOS FRIOS

TACO WRAP CALIFORNIA CON MAHONESA DE KIMCHI
MINIBAO DE PASTRAMI Y ENCURTIDOS
TARTARE DE SALMÓN NORUEGO CON AROMA DE LIMA
COCA DE SARDINA AHUMADA SOBRE BABAGANUSH
BLINI DE ATÚN AHUMADO CON HUEVAS DE MUJOL
TORTILLA DE CAMPO
PINCHO DE LANGOSTINO CON HUEVO DE CODORNIZ Y ALI OLI
PITA DE GUACAMOLE CON AVE
VIRUTAS DE CECINA CON LASCAS DE PARMESANO
TOSTA DE ANCHOA FRESCA CON ALBAHACA

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS CREMOSAS DEL PUCHERO DE ARACELI
BOCADILLO DE CALAMARES EN BROCHETA
HOJALDRE DE PANCETA IBÉRICA Y MANGO
EMPANADA DE CHISTORRA DE ARBIZU
PANCHINETA CALIENTE DE PARMENTIER
MINI CANELÓN DE PATO, BERZA Y MORCILLA
PAPAS BRAVAS ARRUGÁS
PAN CHINO DE POLLO AL CHILINDRÓN
LANGOSTINOS DE SANLÚCAR A
LA ANDALUZA
PINCHO DE SOLOMILLO Y CHAMPIÑÓN AL PX

PRECIO POR PERSONA

67€ + IVA



COCTEL DRY MARTINI COCTEL DE 1 HORA Y MEDIA

APERITIVOS FRIOS

TACO WRAP CALIFORNIA CON MAHONESA DE KIMCHI
MINIBAO DE PASTRAMI Y ENCURTIDOS
TARTARE DE SALMÓN NORUEGO CON AROMA DE LIMA
COCA DE SARDINA AHUMADA SOBRE BABAGANUSH
BLINI DE ATÚN AHUMADO CON HUEVAS DE MUJOL
TORTILLA DE CAMPO
PINCHO DE LANGOSTINO CON HUEVO DE CODORNIZ Y ALI OLI
PITA DE GUACAMOLE CON AVE
VIRUTAS DE CECINA CON LASCAS DE PARMESANO
TOSTA DE ANCHOA FRESCA CON ALBAHACA

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS CREMOSAS DEL PUCHERO DE ARACELI
BOCADILLO DE CALAMARES EN BROCHETA
HOJALDRE DE PANCETA IBÉRICA Y MANGO
EMPANADA DE CHISTORRA DE ARBIZU
PANCHINETA CALIENTE DE PARMENTIER
MINI CANELÓN DE PATO, BERZA Y MORCILLA
PAPAS BRAVAS ARRUGÁS
PAN CHINO DE POLLO AL CHILINDRÓN
LANGOSTINOS DE SANLÚCAR A
LA ANDALUZA
PINCHO DE SOLOMILLO Y CHAMPIÑÓN AL PX
CORNER DE ARROCES (DOS TIPOS DE ARROZ A
ELEGIR ENTRE, ARROZ CON VERDURAS, ARROZ
NEGRO Y ARROZ A BANDA)

PRECIO POR PERSONA

72€ + IVA



COCTEL DE 1 HORA Y MEDIA

PARA TODAS LAS OPCIONES DE COCTEL

POSTRES

LIMON PIE

MINI TARTA DE QUESO

TRUFAS DE CHOCOLATE

BODEGA

Agua mineral con y sin gas, cerveza con y sin alcohol, zumos de frutas, refrescos y vinos:

VINO BLANCO: D.O. Rueda : Monopole S.XXI

VINOS TINTOS

D.O. Rioja : Cvne CZA

D.O. Ribera del Duero: Finca Vallejo CZA

CAVA

Roger Goulart Brut Reserva



BARRA LIBRE Y MÚSICA

BARRA LIBRE CLÁSICA DE 2 HORAS 21,00€ + IVA

BARRA LIBRE CLÁSICA DE 3 HORAS 23,00€ + IVA

MÚSICA 1.125€ + IVA

ALQUILER DE FINCA

Consultar con el departamento comercial mínimos y precios





GRUPO
ARACELI
