

Oferta Gastronómica

Menús Celebraciones 2021

MELIÀ

LEBREROS

SEVILLA



Contenido

1. Menús celebraciones
2. Barra libre (*no permitido según normativa actual*)
3. Atenciones especiales
4. Condiciones generales

Comida para todos los gustos

Queremos ayudarle a cuidarse y seguir disfrutando de la buena gastronomía.

En la elaboración de nuestros menús utilizamos los mejores productos y en su mejor momento, Ingredientes llenos de sabor, ricos en antioxidantes y fito-nutrientes que ayudan a mantener un organismo saludable.

Además nuestra filosofía de cultura local y comercio justo se une al concepto “km.0” y nos permite ofrecerle lo mejor de cada zona, junto con la cuidada elaboración de nuestros profesionales.

Permíta que le mimemos y le cuidemos por dentro y por fuera. Permítanos que le ayudemos a cuidarse comiendo.

MELIÀ
LEBREROS
SEVILLA

Menú Celebraciones.-1

Bienvenida

Surtido de Ibéricos
Tabla de Quesos del País
Croquetas caseras del Chef
Adobo sevillano con calamares
Chupito de crema de verduras

Acto Principal

Primera Parte

Torta de Inés Rosales con guacamole dado de salmón y mejillón en escabeche

Segunda Parte

Carrillera de cerdo guisada sobre puré de patata y pimientos tricolor

Culmen

Tarta de manzana y helado de vainilla

Bodega:

Vino Blanco Rene Barbier
Kraliner

(D.O. Penedès)

Vino Tinto Monólogo

(D.O. Rioja)

Cava Roger de Flor Brut

(D.O. Cataluña)

Agua Mineral

Café

Menú Celebraciones.-1: 50,00 €
IVA incluido

Suplemento por servicio en piscina o Pérgola:
3,00 €/ comensal VA incluido

Menú Celebraciones.-2

Bienvenida

Surtido de Ibéricos
Tabla de Quesos del País
Croquetas caseras del Chef
Adobo sevillano con calamares
Chupito de crema de verduras

Acto Principal

Primera Parte

Popieta de salmón sobre tomate emulsionado en aceite

Segunda Parte

Solomillo de Cerdo con pastel de patata y salsa de boletus

Culmen

Tarta de chocolate y helado de fresa

Bodega:

Vino Blanco Rene Barbier
Kraliner

(D.O. Penedès)

Vino Tinto Monólogo

(D.O. Rioja)

Cava Roger de Flor Brut

(D.O. Cataluña)

Agua Mineral

Café

Menú Celebraciones.-2: 50,00 €
IVA incluido

Suplemento por servicio en piscina o Pérgola:
3,00 €/ comensal VA incluido

Menú Celebraciones.-3

Bienvenida

Surtido de Ibéricos
Tabla de Quesos del País
Croquetas caseras del Chef
Adobo sevillano con calamares
Chupito de crema de verduras

Acto Principal

Primera Parte

Ensalada de quínoa y brotes de espinacas con pollo de corral
marinado en cítricos

Segunda Parte

Tronco de merluza con salteado de gulas y langostinos

Culmen

Tarta de zanahoria y helado de chocolate

Bodega:

Vino Blanco Rene Barbier
Kraliner

(D.O. Penedès)

Vino Tinto Monólogo

(D.O. Rioja)

Cava Roger de Flor Brut

(D.O. Cataluña)

Agua Mineral

Café

Menú Celebraciones.-3: 50,00 €
IVA incluido

Suplemento por servicio en piscina o Pérgola:
3,00 €/ comensal IVA incluido

Menú Infantil Celebraciones

Bienvenida

(Aperitivos comunes a todos los comensales)

Primer Acto

Nuggets de Pollo, Croquetitas, Gambas Orly y
Patatas

ó

Hamburguesa de ternera con patatas.

Epílogo

Tarta de Celebración y Helado a su elección

Menú Infantil.-: 25.00 € IVA incluido



De La Bodega

D.O. Rioja (Vino Tinto):

Beronia Crianza	1,00€
Viña Alcorta Crianza	1,00€
Azpilicuenta Crianza	2,00€
Marqués de Cáceres Cr.	2,00€
Marqués de Arienzo Cr.	2,00€

D.O. Ribera del Duero (Vino Tinto):

Protos Roble	2,50€
Prado Rey Semicrianza	2,00€
Valdubón Roble	2,00€
Valdubón Crianza	3,25€
Quinta de Tarsus	3,25€

D.O. Somontano (Vino Tinto):

Viñas del Vero Roble	1,00€
Viñas del Vero Crianza	1,25€

Vinos Tierra de Cádiz (Vino Blanco):

Castillo San Diego, Barbadillo	1,25€
Tierra Blanca	1,50€

D.O. Rueda (Vino Blanco):

Aura Verdejo	1,75€
Etcétera	1,50€

Fray German Verdejo	1,50€
---------------------	-------

D.O. Albariño (Vino Blanco):

Vionta	3,00€
Pazo de Villarei	3,00€

D.O. Costers del Segre (Vino Blanco):

Raimat	1,50€
--------	-------

D.O. Catalunya/Cavas:

Cava	
Non Plus Ultra	6,00€
Freixenet Brut Barroco	2,00€
Juve & Camps	7,00€
Anna de Codorniu	2,50€

Champagne:

Möet & Chandon	25,00€
Veuve Clicquot Yellow Label	28,00€
Taitinger	25,00€

Italianos:

Lambrusco Monteberein di Módena	1,25€
---------------------------------	-------

Barra Libre por Horas (Mínimo 50 pax) – No permitido en la actualidad según normativa anti Covid 19

Oferta 2 Horas	15.00 € IVA incluido por persona
Oferta 3 Horas	19.00 € IVA incluido por persona
Hora Extra	10.00€ IVA incluido por persona (mínimo 50 pax)

** Estos precios son por persona,

Hasta la tercera hora incluida, la facturación de la barra libre será por el número de menús de adultos contratados. A partir de la cuarta hora la facturación será por el número de personas adultas que permanezcan en la sala, estableciendo siempre un mínimo de 50 personas.

Composición de bebidas en Barra Libre por Horas: En la composición de las barra libre debe haber una de las referencias publicadas no teniéndose que encontrar todas permanentemente durante el servicio. Los suplementos se aplicarán por persona/hora.

Servicios de Barra Libre por Botellas No permitido en la actualidad según normativa anti Covid 19

Refrescos	02'50 Euros
Whisky / Ginebra / Ron/ Vodka / (Estándar)	50'00 Euros
Whisky / Ginebra / Ron/ Vodka / (Premium)	75,00 Euros
Licores de Frutas / Martini / Baileys / Licor 43	46'50 Euros
Cava	25'00 Euros

Servicio de Camarero: 25,00€ IVA incluido / HORA (Servicio mínimo 4 horas)
Los precios indicados anteriormente tienen el IVA incluido.

OBSERVACIONES: En el contrato de almuerzo o cena, se especificará la duración máxima del servicio será de 4 horas

La duración de la ambientación musical no puede exceder la de la barra libre contratada.



Se incluye la bodega de vinos y cervezas servidos durante el evento, así como licores sin alcohol

- Para los amantes del vino y los destilados: Buffet tematizados en los cócteles
(Mínimo 50 pax, para menos comensales consultar precios)

Bodega Rioja	desde 5.00€/pax
Bodega Rueda	desde 4.50€/pax
Bodega Ribera del Duero	desde 6.00€/pax
Gin-Tonic Corner	desde 7.50€/pax
Whisky Corner	desde 7.50€/pax
Cava Corner	desde 5.50€/pax
Mini Black (Botellines individuales de cava o cava Rosé)	desde 5.50€/pax

- Para los más Sibaritas:
(Mínimo 50 pax, para menos comensales consultar precios)

Sushi variado	desde 9.00€/pax
Cortador de Jamón	desde 200.00€/unid.
Jamón Ibérico Marca Premium (7/7.5kg aprox.) <i>(Incluye corte en Cocina)</i>	desde 550,00€/unid.
Cazuelita de Arroz	desde 5.50€/pax
Cazuelitas de Espinacas con Garbanzos	desde 2.50€/pax
Cuenquitos de Carrilleras de Cerdo	desde 2.75€/pax
Cazuelitas de Pisto con Huevo de Codorniz	desde 2.50€/pax
Plato de Jamón centro de Mesa (100 grs.)	desde 20.00€/unid.
Plato de Queso Curado de Oveja	desde 16.00€/unid.
Plato Surtido Ibérico (Jamón, Caña de Lomo, Queso Curado)	desde 19.00€/unid.

- Para completar su evento
(Mínimo 50 pax, para menos comensales consultar precios)

Fuente de Chocolate <i>(Incluida, brochetas de frutas y chucherías)</i>	desde 5.00€/pax
Pastelería Francesa (3uds/pax)	desde 3,00€/pax
Petit Fours con el servicio de café	desde 3,00€/pax
Surtido de Emparedados	desde 2,50€/ud
Chocolate con Churros	desde 5,00€/pax
Carro de Palomitas	desde 4,00€/pax
Puestos Temáticos bebidas y/o comida <i>(Desde 300€/ud de puesto)</i>	según contenido
Barra de Chucherías	desde 4,00€/pax
Minuta Comestible	desde 3,00€/pax



Atenciones Especiales:

Tarifas Especiales para los invitados que deseen alojarse en el hotel (Sujeto a disponibilidad).

Decoración floral en mesas. (Banquetes sentados)/ Minutas y Menús Personalizados.
(Iva incluido)

CONDICIONES GENERALES CELEBRACIONES 2021 (Según normativa vigente actual Marzo 2021)

- No se reservará o bloqueará ningún espacio hasta tener un depósito de 300 € por parte del cliente. Dicho depósito será descontado de la factura final del evento.
- La reserva de la zona de la Pérgola-Piscina tiene un suplemento de 3 € por persona para la celebración de aperitivos o comidas. Así mismo, el suplemento solo da derecho a la celebración de aperitivos y comida, tras estos servicios estos espacios quedan abiertos a todos los clientes del Hotel.
- El uso de la zona de Pérgola-Piscina no está permitido en caso de mal tiempo (lluvia, viento fuerte, granizo, ...etc.)
- Todos los servicios que sean contratados en zonas exteriores, tendrán su alternativa en zona interior en caso de mal tiempo (lluvia). En caso de previsión de mal tiempo será decisión del cliente el lugar de montaje (exterior o alternativa interior. Si se decide cambiar el montaje a interior con más de 48h de antelación se le devolverá el 100% del importe del suplemento, si la decisión es entre 48 y 24h antes se le devolverá el 50%, si la petición es a menos de 24h de celebración del evento se le cargará el importe íntegro de este suplemento sin devolución posible.
- La opción de barra libre por hora se aplicará siempre que haya un mínimo de 50 comensales (Servicio no disponible en la actualidad según normativa vigente)
- El evento deberá quedar pre pagado al 100% antes de la fecha de la celebración.
- No está permitido la entrada de comida/bebida ajena al hotel. *(Consulte con nuestro departamento de Ventas).*
- La selección de la mantelería y de la decoración es competencia del hotel.
- La duración del servicio de los Menús es de 45 min para los aperitivos y 1 hora 30 minutos para el menú sentados, a contar desde la hora a la que el cliente haya pactado el inicio del evento. Duración basada en la situación Pre Covid 19 al poder servirse los aperitivos de pie *(Consultar duración actual según la normativa vigente)*

MELIÀ
LEBREROS

SEVILLA

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

Soul Matters