

Atalaya

Events Group

Temporada
2021



*Bodas
de Ensueño*

Salones
Atalaya



Atalaya
CATERING

Precios Validos Para Salones Atalaya Y Hacienda Dehesa El Palmitero

Información: 660 411 887

www.grupoatalaya.net



Índice



<i>Nuestras Instalaciones.....</i>	<i>Pág. 3-4</i>
<i>¿Que Incluye En La Promoción Todo Incluido Atalaya?</i>	<i>Pág. 5</i>
<i>8 Opciones De Menú De La Promoción Todo Incluido Atalaya.....</i>	<i>Pág. 6-13</i>
<i>Resumen De Todos Los Platos De La Promoción Todo Incluido Atalaya. Pág.</i>	<i>14</i>
<i>Menú Infantil Y Juvenil</i>	<i>Pág.15</i>
<i>Para Ampliar La Recepción De Su Boda.....</i>	<i>Pág.16</i>
<i>Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción</i>	<i>Pág. 17-18</i>
<i>Nuestros Postres Especiales</i>	<i>Pág. 18</i>
<i>Su Barra Libre De La Promoción</i>	<i>Pág. 19</i>
<i>Servicios Extras Para La Barra Libre De Su Boda</i>	<i>Pág. 20</i>
<i>Servicios Extras Para Su Boda</i>	<i>Pág. 21</i>
<i>Atenciones Especiales Para Su Boda</i>	<i>Pág. 22</i>
<i>Si Tienes Catering y Solo Buscas Hacienda (Precios de Alquiler)</i>	<i>Pág. 23</i>
<i>Nuestra Página Web en Código QR.....</i>	<i>Pág. 24</i>

Dehesa el Palmitero

Dehesa El Palmitero es una Hacienda ubicada en Cantillana, provincia de Sevilla, con más de 400 hectáreas alrededor del río Guadalquivir, y a tan solo 20 minutos del centro de Sevilla, donde podréis disfrutar de la calma y la vegetación con unas vistas inigualable de ensueño. Una propuesta diferente para celebrar una boda al aire libre, y sorprender a los invitados en un marco increíble.

Espacios y capacidades.

Cuenta con un salón de banquete con capacidad máxima de 350 comensales en el interior y de 150 comensales en el patio de enganche en el exterior al aire libre, con terrazas, extensas zonas ajardinadas... Unos espacios que convertirán vuestra ceremonia en una celebración de ensueño.



Salones Atalaya

Nacidos el año 2002, actualmente Salones Atalaya cuenta con un complejo compuesto por dos salones totalmente equipado para poder celebrar vuestro enlace. En este espacio recibiréis un trato personalizado y atento, pues cuentan con un departamento específico de Asesoramiento y Organización para que vosotros únicamente os limitéis a disfrutar y dejéis a un lado las preocupaciones. Sin duda, un servicio adicional que garantiza un servicio profesional y de calidad.

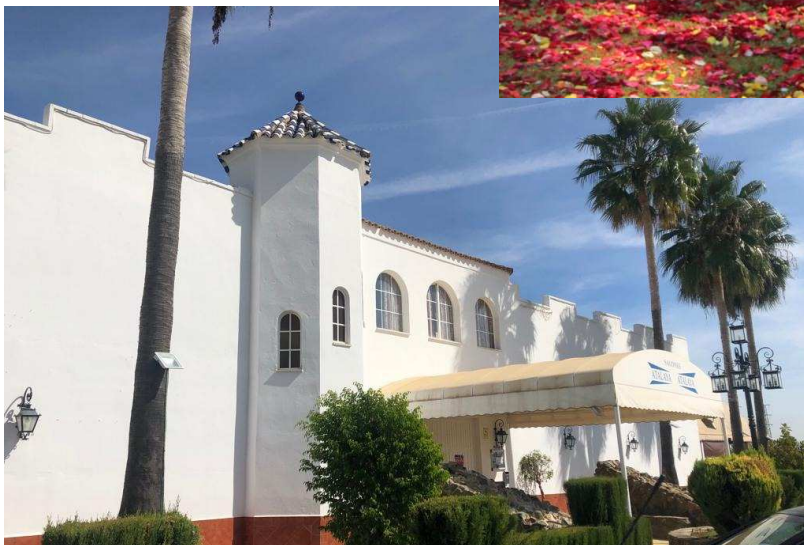
Espacios y capacidades

Salones Atalaya es un complejo que está formado por dos salones totalmente independientes: Salón Marino, que cuenta con una capacidad para 550 comensales y Salón Cobre con una capacidad para 300 personas.

Asimismo, disponen de amplias zonas ajardinadas ideal para el cóctel, así como zona de aparcamiento. Todos sus espacios están perfectamente habilitados para celebrar un día tan especial.

Servicios que ofrece

Garantía y calidad son dos de las palabras que definen el servicio de Salones Atalaya. Si decidís contar con ellos, debéis saber que recibiréis un servicio muy completo en vuestra boda.



Salones
Atalaya

Todo Incluido Atalaya

En Esta Promoción Incluye:

*Recepción De 1 Hora Y 15 O De 1 Hora Y 35
Según Configuración Menú Con Canapés Y Fritos Al Pase*

+

Bodegón De Vinos Y Botellines De Cervezas Cruzcampo, Refrescos y Zumos En Recepción

+

8 Opciones De Menú, Además Se Pueden Combinar Los Platos

Entre Estas 8 Opciones. (Pág.4 al 11)

+

Tarta De La Boda Incluida, Elige Tu Sabor

+

Bodega Ilimitada, Bebe Todo Lo Que Quieras, No Hay Limites

+

Sorbete De Limón, Mojito de Fresa O Piña Colada A Elegir

+

3 Horas De Barra Libre Incluida Con Mas De 20 Marcas A Disposición De Los Invitados.

+

Coctelería En Barra Libre Incluida

+

Buffet De Chucherías Y Frutos Secos (No Es Candy Bar)

+

Nuestra Recena Es Una Magnifica Barbacoa O Montaditos Variados A Elegir

+

Y Por Tan Solo 1€ Más Por Comensal A Sumar A La Promoción,

Consigue Su Discoteca con Dj Animador

*(La Discoteca Con Dj Animador Tiene El Coste De 1€ Por Comensal Si Superas Los 100 Adultos,
Por Debajo De los 100 Adultos El Precio Es De 250€, Iva Incluido)*

*Cásate Con Nosotros en el 2021 en cualquier fecha
con nuestra Promoción Todo Incluido "ATALAYA"*

Por Sólo **49** euros Adulto iva incluido

Oferta Sujeta a disponibilidad en nuestras instalaciones

Menú 1 - Torre Sevilla

Recepción de una hora y cuarto

Canapés al pase

Brioche de foie atalaya
Delicatessen de ahumados
Muffins de queso gorgonzola
Bocaditos de chicharrón de cádiz
Ensaladilla de corvina y salsa tártara
Tatakí de atún mechado con escabeche suave
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

Fritos al pase

Adobo atalaya
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Tiras de choco
Surtido de croquetas caseras
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

Primer plato individual

Ensalada de presa ibérica a la sal con lascas de parmesano y salsa mostaza Dijon
O
Pastel de rape y langostinos

Segundo plato individual

Bacalao en estado puro
O
Crep de langostinos con velo de marisco

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Tercer plato individual

Tournedó de cerdo ibérico con torre de cuscús y verduras con salsa de paté
O
Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Tinto de la casa, vino blanco Semi dulce, vino rosado, moscatel de Chipiona, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (bodegas barbadillo), cerveza cruzcampo, refrescos marca coca cola, nestea, aquarius, shandy, san miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava

Menú 2 – Torre del Oro

Recepción de una hora y cuarto

Canapés al pase

Brioche de foie atalaya
Delicatessen de ahumados
Muffins de queso gorgonzola
Bocaditos de chicharrón de cádiz
Ensaladilla de corvina y salsa tártara
Tatakí de atún mechado con escabeche suave
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

Fritos al pase

Adobo atalaya
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Tiras de choco
Surtido de croquetas caseras
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

Primer plato individual

Festival de marisco

(5 gambas blancas, 3 langostinos de la casa y 3 mejillones)

○

Tián de ensaladilla y guacamole sobre crema de ajo blanco, cola de langostino y nachos

Segundo plato individual

Arroz campero de presa y boletus

○

Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto ali oli

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Tercer plato individual

Carrillada de cerdo al oloroso sobre mousse de patatas

○

Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Tinto de la casa, vino blanco Semi dulce, vino rosado, moscatel de Chipiona, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (bodegas barbadillo), cerveza cruzcampo, refrescos marca coca cola, nestea, aquarius, shandy, san miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava

Menú 3 – La Giralda

Recepción de una hora y cuarto

Canapés al pase

Brioche de foie atalaya
Delicatessen de ahumados
Muffins de queso gorgonzola
Bocaditos de chicharrón de cádiz
Ensaladilla de corvina y salsa tártara
Tataki de atún mechado con escabeche suave
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

Fritos al pase

Adobo atalaya
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Tiras de choco
Surtido de croquetas caseras
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

Primer plato individual

Timbal de pimientos asados sobre pastel de bacalao y crujiente de chanquetes
O
Crema de salmorejo con tosta de pan cristal y helado de ajo blanco con crujientes de jamón

Segundo plato individual

Revoltillo de ahumados y chanquetes
O
Lomo de san pedro con parmentier de patata y jamón con salsa de manzanilla

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Tercer plato individual

Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry
O
Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa px
(Puedes elegir para este plato otras salsas como cremolati de whisky, 5 pimientos o gorgonzola)

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Tinto de la casa, vino blanco Semi dulce, vino rosado, moscatel de Chipiona, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (bodegas barbadillo), cerveza cruzcampo, refrescos marca coca cola, nestea, aquarius, shandy, san miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava

Menú 4 – Plaza de España

Recepción de una hora y cuarto

Canapés al pase

Brioche de foie atalaya
Delicatessen de ahumados
Muffins de queso gorgonzola
Bocaditos de chicharrón de cádiz
Ensaladilla de corvina y salsa tártara
Tataki de atún mechado con escabeche suave
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

Fritos al pase

Adobo atalaya
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Tiras de choco
Surtido de croquetas caseras
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

Primer plato individual

Festival tierra y mar

(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)

o

Coctel de marisco atalaya 2.0

Segundo plato individual

Suprema de rosada sobre patatas al mortero y salsa bilbaína 2.0

o

Corvina horneada con graten de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Tercer plato individual

Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas

o

Medallón de solomillo de cerdo atalaya con salsa de jengibre y frutos rojos con terciopelo de foie

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Tinto de la casa, vino blanco Semi dulce, vino rosado, moscatel de Chipiona, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (bodegas barbadillo), cerveza cruzcampo, refrescos marca coca cola, nestea, aquarius, shandy, san miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava

Menú 5 – Archivo de Indias

Recepción de una hora y treinta y cinco minutos – recepción ampliada

Canapés al pase

Brioche de foie atalaya
Blinis de paté de cangrejo
Delicatessen de ahumados
Muffins de queso gorgonzola
Bocaditos de chicharrón de cádiz
Patatas ali – oli atalaya con mini gambas
Ensaladilla de corvina y salsa tártara
Tatakí de atún mechado con escabeche suave
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

Fritos al pase

Adobo atalaya
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Tiras de choco
Surtido de croquetas caseras
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Taleguillas sevillanas al estilo atalaya
Trufitas de morcilla de burgos y manzana
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

Primer plato individual

Ensalada de pollo braseado con vinagreta de mango

o

Bacalao en estado puro

o

Festival tierra y mar

(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

Taco de presa con patatas al revoltillo

o

Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa cremolati de whisky

(Puedes elegir para este plato otras salsas como px, 5 pimientos o gorgonzola)

o

Medallón de solomillo de cerdo atalaya con salsa de jengibre y frutos rojos con terciopelo de foie

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Tinto de la casa, vino blanco Semi dulce, vino rosado, moscatel de Chipiona, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (bodegas barbadillo), cerveza cruzcampo, refrescos marca coca cola, nestea, aquarius, shandy, san miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava

Menú 6 – La Catedral

Recepción de una hora y treinta y cinco minutos – recepción ampliada

Canapés al pase

Brioche de foie atalaya
Blinis de paté de cangrejo
Delicatessen de ahumados
Muffins de queso gorgonzola
Bocaditos de chicharrón de cádiz
Patatas ali – oli atalaya con mini gambas
Ensaladilla de corvina y salsa tártara
Tataki de atún mechado con escabeche suave
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

Fritos al pase

Adobo atalaya
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Tiras de choco
Surtido de croquetas caseras
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Taleguillas sevillanas al estilo atalaya
Trufitas de morcilla de burgos y manzana
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

Primer plato individual

Festival de marisco

(5 gambas blancas, 3 langostinos de la casa y 3 mejillones)

Arroz al más puro estilo marinero

Crep de langostinos con velo de marisco

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

Carrillada de cerdo al oloroso sobre mousse de patatas

Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Tinto de la casa, vino blanco Semi dulce, vino rosado, moscatel de Chipiona, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (bodegas barbadillo), cerveza cruzcampo, refrescos marca coca cola, nestea, aquarius, shandy, san miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava

Menú 7 – Las Setas

Recepción de una hora y treinta y cinco minutos – recepción ampliada

Canapés al pase

*Brioche de foie atalaya
Blinis de paté de cangrejo
Delicatessen de ahumados
Muffins de queso gorgonzola
Bocaditos de chicharrón de cádiz
Patatas ali – oli atalaya con mini gambas
Ensaladilla de corvina y salsa tártara
Tataki de atún mechado con escabeche suave
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque*

Fritos al pase

*Adobo atalaya
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Tiras de choco
Surtido de croquetas caseras
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Taleguillas sevillanas al estilo atalaya
Trufitas de morcilla de burgos y manzana
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta*

Primer plato individual

*Revoltillo de ahumados y chanquetes
○
Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas
○
Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto Ali oli*

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

*Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry
○
Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa 5 pimientos
(Puedes elegir para este plato otras salsas como px, cremolati di whisky o gorgonzola)
○
Corvina horneada con graten de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco*

lige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Tinto de la casa, vino blanco Semi dulce, vino rosado, moscatel de Chipiona, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (bodegas barbadillo), cerveza cruzcampo, refrescos marca coca cola, nestea, aquarius, shandy, san miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava

Menú 8 – Alcázar de Sevilla

Recepción de una hora y treinta y cinco minutos – recepción ampliada

Canapés al pase

Brioche de foie atalaya
Blinis de paté de cangrejo
Delicatessen de ahumados
Muffins de queso gorgonzola
Bocaditos de chicharrón de cádiz
Patatas ali – oli atalaya con mini gambas
Ensaladilla de corvina y salsa tártara
Tataký de atún mechado con escabeche suave
Crema de rulo de cabra y chut-ney de albaricoque

Fritos al pase

Adobo atalaya
Puntillitas de Huelva crujientes
Chips de berenjenas y miel de caña
Tiras de choco
Surtido de croquetas caseras
Puntas de solomillo ibérico atalaya
Taleguillas sevillanas al estilo atalaya
Trufitas de morcilla de burgos y manzana
Tacos de merluza macerada en cítricos y menta

Primer plato individual

Salmón al cava con caviar de avruga
○
Merluza plancha sobre parmentier de patatas al toque de trufa y salsa rio viejo
○
Lomo de san pedro con parmentier de patata y jamón con salsa de manzanilla

Que sorbete prefieres

Sorbete de limón, mojito de fresa o piña colada

Segundo plato individual

Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa gorgonzola
(Puedes elegir para este plato otras salsas como px, cremolati di whisky o 5 pimientos)
○
Tournedó de cerdo ibérico con torre de cuscús y verduras con salsa de paté
○
Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano

Elige el sabor del postre que es la tarta de la boda

(Dado de chocolate, san marcos, crema catalana)

Bodega durante la recepción y almuerzo o cena

Tinto de la casa, vino blanco Semi dulce, vino rosado, moscatel de Chipiona, manzanilla de Sanlúcar de Barrameda (bodegas barbadillo), cerveza cruzcampo, refrescos marca coca cola, nestea, aquarius, shandy, san miguel 0,0, zumos de melocotón y piña, agua mineral y cava

Resumen De Todos Los Platos Incluidos En La “Promoción Todo Incluido Atalaya”

Primeros platos individuales (entrantes)

- **Festival tierra y mar**
(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)
- **Festival de marisco**
(5 gambas blancas, 3 langostinos de la casa y 3 mejillones)
- Ensalada de pollo braseado con vinagreta de mango
- Ensalada de presa ibérica a la sal con lascas de parmesano y salsa mostaza Dijon
- timbal de pimientos asados sobre pastel de bacalao y crujiente de chanquetes
- Pastel de rape y langostinos
- Coctel de marisco atalaya 2.0
- Tián de ensaladilla y guacamole sobre crema de ajo blanco, cola de langostino y nachos
- Crema de salmorejo con tosta de pan cristal y helado de ajo blanco con crujientes de jamón

Segundos platos individuales (pescados, arroces o revueltos)

- Salmón al cava con caviar de avruga
- Suprema de rosada sobre patatas al mortero y salsa bilbaína 2.0
- Lomo de san pedro con parmentier de patata y jamón con salsa de manzanilla
- Corvina horneada con graten de patatas y zanahoria y salsa crema de marisco
- Bacalao en estado puro
- crep de langostinos con velo de marisco
- Merluza plancha sobre parmentier de patatas al toque de trufa y salsa rio viejo

Arroces a elegir

- Arroz al más puro estilo marinero
- Arroz campero de presa y boletus

Revueltos a elegir

- Revoltillo de ahumados y chanquetes
- Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto Ali oli

Terceros platos individuales (terceros)

- Carrillada de cerdo al oloroso sobre mousse de patatas
- Pimientos del piquillo rellenos de cola de toro y risotto de setas
- Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry
- Medallón de solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa px
(Puedes elegir para este plato otras salsas como cremolati de whisky, 5 pimientos o gorgonzola)
- Tournedó de cerdo ibérico con torre de cuscús y verduras con salsa de paté
- Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel
- Medallón de solomillo de cerdo atalaya con salsa de jengibre y frutos rojos con terciopelo de foie
- Medallón solomillo de cerdo ibérico sobre lecho de berenjenas empanadas en especie y salsa de parmesano
- Taco de presa con patatas al revoltillo

Se pueden cambiar los platos de las 8 opciones de menú y configurar tu propio menú, **importante:** en los menús de 3 platos y postres, los pescados solo se pueden poner en segunda posición y tercera y las carnes solo en la tercera posición.

Si eliges recepción de hora y 15 dentro de la sala consta de 3 platos individuales (primero, segundo y tercero), sin embargo en la modalidad de recepción de hora y treinta y cinco minutos dentro de la sala constara de solo dos platos individuales, un primero y un segundo, siendo el primero cualquier plato de primero o segundo de ésta página y el segundo plato un tercero de ésta página



Hay 5 opciones de menú infantil para la boda

Elige una de las 5 opciones para todos los niños comprendidos entre los 2 y 12 años.

Opción 1

*Pechuga de pollo a la plancha, patatas fritas naturales
Croquetas de la abuela, mini york queso y tortillita*

Opción 2

Hamburguesa con queso, patatas fritas naturales y croquetas de la abuela

Opción 3

Mini pizzas variadas

Opción 4

Hot dog con patatas fritas

Opción 5

Lagrimitas de pollo con patatas fritas

El postre para las opciones 1 al 5

*Tarta de la boda o mico lápiz
(Une las dos opciones por solo 1€)*

Precio del menú infantil: 24 euros

Menú juvenil para niños de 13 a 17 años

Para aquellos menús que comen algo más que un niño

Primer plato: combi – atalaya (jamón, caña, queso y langostinos)

Segundo plato: cualquiera de las 5 opciones del menú infantil + postre a elegir

Precio del menú juvenil: 37 euros

Al contratar un menú juvenil hay que pagar también otros servicios extras como bufet de quesos, sushi, buffet de pizzas, tortitas americanas etc. (En caso de ser contratados)

Para Ampliar La Recepción De Su Boda

Nuestras recepciones de ésta promoción todo incluido atalaya son conocidas
Por su generosidad y abundancia en los aperitivos, pero aun así puedes poner

Otros tipos de aperitivos y ampliar a tu gusto la recepción

Aquí te damos varias opciones.

	<u>€/Ad.</u>
• Tortilla al pase-----	0,40€
• Piña erizada de langostinos -----	0,70€
• Queso en sus quesos -----	0,60€
• Tosta de huevo de codorniz con jamón ibérico -----	1,00€
• Tosta de pan con pipirrana y anchoa del cantábrico ahumada -----	1,00€
• Piruleta de parmesano y hojaldre-----	1,20€
• Chupito de salmorejo con espuma de jamón -----	1,00€
• Catavino de langostino crocantis en quicos con reducción al px -----	0,80€
• Sopa de melón con menta y chupachups de sandía con jamón -----	0,80 €
• Mini hamburguesas de ternera -----	1,00€
• Si quieres chacina al pase (jamón ibérico, caña ibérica y queso bofar) -----	1,60€
• Si quieres degustación de quesos en recepción -----	2,80€

Vea el buffet de queso en: <http://grupoatalaya.net/index.php/vari0s-2>

• Gelcot de vino rosado con espuma de maracuyá y peta zetas-----	0,90€
• Espuma de foie con salteado de setas silvestre -----	1,00€
• Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi y palillos de madera -----	2,80€
• La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones -----	3,50€
• Perolillos de patatas bravas con Ali – olí (perolillo para cada 4 comensales) -----	0,80€

Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción

En nuestra promoción todo incluido atalaya le permitimos cualquier configuración para poder adaptarnos a todos los gustos posibles. Por ello en esta página le damos la posibilidad de poner estos platos en la promoción.

Su configuración es muy simple, los precios indicados son los precios que hay que agregarle a la promoción, quitando un plato de la misma para meter una de estas opciones.

Platos para compartir (platos para poner en el centro de la mesa de sus invitados)

- Al centro: plato de gambas y langostino salvaje ----- 25,00€
- Al centro: mi-cuit de foie con frutas del bosque ----- 16,00€
- Al centro: tabla de quesos 5 variedades para 4 pax con mermelada, orejones y pasas ----- 12,00€
- Al centro: tabla de sushi 3 variedades para 4 pax ----- 10,50€
- Al centro: jamón, caña y queso ----- 14,00€

Primeros platos ----- €/ad.

- Mariscada mediterránea langostinos tigres(4), gambas blancas(5), cigala(1) y mejillones(2) ----- 3,40€
- Festival de marisco atalaya gala (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) cigala ----- 2,80€
- Festival de marisco especial atalaya (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) pata rusa ----- 3,50€
- Festival de marisco nova atalaya (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres, (1) pata rusa y (1) cigala ----- 5,00€
- Ampliación del plato festival de tierra y mar en más cantidad ----- 2,20€
- Tartar de atún rojo con variedad de mostazas ----- 4,80€
- Micuit de foie de pato con mermelada de frambuesa ----- 2,50€
- Medallón de berenjena empanado con especias con gratinado de queso de cabra y mermelada De arándanos ----- 1,80€

Segundos platos

- Pimientos mozárabe sobre cama de arroz oriental y salsa brava ----- 1,80€
- Revuelto de morcilla de arroz con picada de piñones y lagrima de Ali – olí ----- 1,80€
- Lubina a la espalda con costra de frutos secos sobre lecho de arroz marinado cremoso ----- 4,20€
- Crepes de salmón con salsa de setas y tomate grille ----- 2,50€
- Lomo de bacalao al pil pil sobre lecho de pisto y aceite de albahaca ----- 3,50€
- Lomo de dorada rellena de palometa sobre parmentié de patatas y mojo cilantro ----- 4,10€
- Lenguado a la plancha con pastel de patata y salsa menier ----- 5,90€
- Calamar relleno de crustáceo con salsa de marisco y salteado de arroz ----- 4,10€
- Risotto de boletus y parmesano con twister de langostino y tomates cherrys ----- 2,70€

Tercer plato

- *Tournedó de solomillo de ternera con patatas de luxe y salsa de mostaza -----8,00€*
- *Escalopes de presa ibérica sobre patatas panaderas y láminas de jamón -----3,50€*
- *Entrecot de ternera con patatas de luxe y salsa pimienta -----7,00€*
- *Pieza de cochinillo lechal con patatas baby rellena de lacto alioli y salsa de foie --4,20€*
- *Tímbal de magret de pato con piña sobre lecho de cuscús -----3,80€*
- *Carrillada de ternera desmenuzada sobre lecho de puré de patatas y aceite de trufa
3,50€*

Otras opciones de postres

(Cambia tu postre por uno Premium)

- | | <u>€/Ad.</u> |
|--|--------------|
|--|--------------|

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Su Barra Libre De La Promoción

3 Horas De Barra Libre En Las Que Podrás Disfrutar De Todas Estas Marcas:

Rones

Legendario, Barceló, Brugal, Malibu, Ron Miel Puerto De Indias

Ginebra

Seagrams Gin, Beefeater, Rives, Casha (Ginebra De Fresas De Cádiz)

Whisky

J6, White Label, Red Label

Vodka

Vodka Absolut

Sin Alcohol

Mora, Manzana, Granadina

Otras Opciones

Crema De Whisky, Amaretto, Licor 43

No lo dudes si hay alguna marca que quieres que aparezca... Consulta

¿No tienes suficiente con 3h?

Amplia la barra libre por solo 2€ por adulto contratado por cada hora extra.

Otras opciones para la barra libre

- Coctelería en barra libre -----0.95€/comensal
- Fuente de chocolate (más de 2m de altura)-----300€
- Fuente de chocolate (pequeña)-----150€
- Bufet de pizzas -----1,40€/comensal
- Tortitas americanas -----1,00€/comensal
- Profiteroles-----25€/2 docenas
- Pastelería francesa -----35€/kg
- Pastelería marroquí-----65€/ kg
- Chapatitas de pringa -----15€/docena
- Montaditos de lomo -----17€/docena
- Mini-serranitos-----18€/docena
- Emparedados caseros-----15€/docena
- Caldo blanco del puchero con hierba buena-----0,60€/unidad



Y San Francisco con alcohol también disponible



Chupitos

Tu Coctelería en Barra libre por Solo

0,95 €

Por comensal contratado solamente



Caipirina

Las imágenes que aparecen en este folleto son solo de carácter informativo, el material usado, como vasos u adornos pueden variar en función al material usado por esta casa

Página 15



BEBIDAS
premium

GINEBRA



BOMBAY SAPHIRE



GINEBRA BULLDOG



GINEBRA MOMBASA COLONEL'S



GINEBRA PUERTO DE INDIAS

Completa tu Barra libre por Solo

3,50€

Por Adulto contratado

o por tickets a **6€**

Puedes Comprar el Número de Tickets que quieras, Mínimo 30 Tickets



ZUIDAM



BULLDOG

A Bitter But Perfectly Balanced Natural Peppery Dry And Hints Of Citrus Baking Goods The Timeless Tradition Of Distilling Meeting All Demands



Pizza Buffet

Atalaya

Complementa para la Barra Libre con este Excelente Buffet de Pizzas por tan solo:

1,40€

Adulto contratado

Y haz que vuestros invitados disfruten con esta opción exclusiva y a la vez sorprendente



tortitas americanas



Disfruta de nuestras Tortitas Americanas durante la Barra Libre con 3 tipos de Sirope (Chocolate, Fresa y Arce)



POR TAN SOLO



Adulto Contratado

Servicios Extras Para Su Boda

Servicios adicionales en la recepción

- Maestro cortador de jamón (jamón no incluido) ----- 150 €
- Buffet de quesos ----- 2,80 €/ad
- Buffet de sushi ----- 2,80 €/ad
- Venenciador ----- consultar
- Armonización con cantante y pianista 1 hora y media ----- 290€
- Pianista ----- consultar
- Violinista ----- consultar
- Oficiante de bodas + amenización de boda civil con cantante y pianista ----- 330€
- Fuegos artificiales (6 minutos) ----- 500€
- Espectáculo de caballo (solo salón marino) y en el palmitero ----- consultar

Opciones de menú

- Café o infusiones ----- 1€/adulto
- Buffet de café ----- 1€/adulto
- Buffet de café Premium capsulas ----- 1.20€
- Disponemos de carta de vinos ----- consúltanos

Opciones para la barra libre

- Hora extra dj ----- 100€.
- Servicio de wedding planner ----- consúltanos
- Servicio de animación infantil ----- consúltanos
- Cualquier tipo de actuación, animadores, magos... etc. ----- Consúltanos
- Catering de shishas (cachimbas) ----- consúltanos
- Video proyector ----- consúltanos
- Karaoke ----- consúltanos
- Foto matón ----- consúltanos
- Servicio profesional de fotografía ----- consúltanos
- Alquiler de vehículos clásicos o de lujo ----- consúltanos
- Servicio de autobuses ----- consúltanos
- Coctelería en barra libre ----- 0,95€ad.
- Añade a la barra libre el especial ginebra Premium ----- consúltanos
- Candy bar ----- 150€
- Carrito de helados ----- 300€
- Fuente de chocolate 2 metros ----- 300€
- Fuente de chocolate mini ----- 150€

Atenciones Especiales Para La Boda

- Incluye Las Instalaciones En Su Totalidad, Salón, Recepción Y Exteriores A Jardinadas
- Cocina Propia, Elaboración Casera Del Producto Al Día Sin Precocinados. Profesionales Incluidos
- Centro De Mesas Y Presidencial No Incluidos
- Música Ambiental En Salón Personalizable
- Menú Degustación Para 6 Pax (Mínimo 180 Adultos)
- Menú Degustación Para 2 Pax Solo En Menú De Bodas Inferiores A 180 Adultos. Las Bodas De Menos De 100 Comensales No Tienen Prueba De Menú – En Este Caso Sería De Pago – Consultar
- Plano De Mesas O Sitting Plan Incluido
- Minutas Degustación Impresa En Mesa Incluida
- El Sorbete Elegido Será Para Todo El Mundo Por Igual, No Se Puede Alternar
- Posibilidad De Escoger Entre Más De 10 Opciones De Mantelerías Sin Costes
- Parking Gratuito
- Ceremonias De Bodas Civiles En Nuestras Instalaciones Solo Por 80 Euros (Montaje De Mesa Altar, Sillas Con Sus Fundas Blanco O Burdeos, Y Alfombra Roja) Adornos Florales No Incluidos. Equipo Música No Incluido
- La Bodas Que Se Firmen La Reserva Serian 1000 Euros A Pagar 500 Euros A La Firma Del Contrato Y 5 Cuotas De 100€ Al Mes Siguiente De La Firma Hasta Completar La Cantidad De Mil Euros. Luego 10 Días Antes De La Boda Se Abonaría El 50% Que quede Del Importe De Restar Los 1000 Euros Y El Resto Al Día Siguiente De La Boda
- Consulta Nuestros Horarios Y Disponibilidad Para Decorar Tu Boda
- Los Carros De Chuches O Mesas De Gominolas De Otras Empresas Deberán Pagar Un Canon De 20 Euros A Salones Atalaya Como Concepto De Uso De Las Instalaciones, Luz, Agua O Materiales
- Las Empresas De Decoración Con Globos O Floristerías U Animación, Animadores, Dj, Orquestas Etc. Tienen Que Presentar Previamente Toda La Documentación En Regla Según Regula La Ley. En Caso De No Presentarla Tiene Un Coste De 50 Euros, Si Se Presenta Quedara Exento Del Pago De La Misma. Los Dj Y Orquestas Externos Tienen Un Canon De Entrada De 80 Euros
- Los Cortadores De Jamón Del Exterior Deberán Presentar Acreditación De Carnet De Manipulador De Alimentos, Como Ser Autónomo O Estar Dado De Alta Para El Día Del Evento Y Pagar Un Canon De 50 Euros Para Usos De Material Para Disposición Del Maestro Cortador
- En El Salón Marino (Gastrobar) De Salones Atalaya Es Un Salón Multiusos Donde De Miércoles A Domingos Se Dan Almuerzos Y Cenas A Nuestros Clientes, Dentro Del Salón Se Utilizaran Unas Zonas Personalizadas Para Eventos Especiales Como Bodas, Comuniones, Bautizos O Cualquier Otro Evento Donde Os Sentiréis Cómodos Con Las Atenciones Especiales De Estas Instalaciones. Hay Una Zona Solo Para Clientes Del Gastrobar Y Otra Para Eventos Como El Suyo. Este Salón no es Exclusivo. Solo son Exclusivos Salón Cobre de Salones Atalaya y Hacienda Dehesa Palmitero de Cantillana
- Para Poder Optar Al Salón Marino Como Salón Exclusivo Sin Compartir El Salón Con El Gastrobar Hay Que Superar 4500 Euros De Facturación Total O Llegar Hasta Los 4500 Euros Con La Contratación De Servicios Adicionales. Solo Se Aplica A Eventos De Bodas Y Solo Para El Salón Marino El Resto No Se Aplica.
- En El Caso Que Los Asistentes No Superen Los 80 Comensales Totales, Se Le Aplicará Un Suplemento De 4€ + Por Comensal, Independientemente Del Tipo De Menú, Solo Se Aplicará En El Salón Cobre De Salones Atalaya Y En Hacienda Dehesa El Palmitero De Cantillana Pero Este Último El Mínimo A Aplicar Será Si No Se Superan Los 60 Comensales Totales. En El Salón Marino De Salones Atalaya No Hay Mínimos Ni Suplementos De Ningún Tipo. En Este Salón Solo Se Abonara El Precio Del Menú Solo.

Precios Validos Para Salones Atalaya Y Hacienda Dehesa El Palmitero

Atención al cliente

Jesús reina (relaciones públicas)

Móvil: 660 411 887



info@atalayacatering.com
www.grupoatalaya.net

Tienes Catering Pero Solo Buscas La Hacienda?



Hacienda Dehesa Palmitero (Cantillana)

Alquiler de la Hacienda

Temporada Alta

(Meses de Abril a Octubre)

2500 euros

Temporada Baja

(Meses de Enero a Marzo y de Noviembre a Diciembre, incluido también viernes y domingo de todo el año)

2000 euros

Incluye Toda las instalaciones, Cocina diáfana y cámara frigorífica, Canon de Limpieza 150 euros y en caso de querer la cocina completa con Hornos, Fogones, Microondas, Lavavajillas etc. el canon es de 300€

Para Más Información

No Dudes En Consultar Nuestra Página Web!!!



*Esperamos Participar En El
Día Más Feliz De Tu Vida*