

Atalaya

Events Group

Especial
Bautizo



Exclusivo Solo Temporada 2021



Precios Validos Para Salones Atalaya Y Hacienda Dehesa El Palmitero

Información: 660 411 887

www.grupoatalaya.net



RECEPCIÓN PARA TODOS LOS MENÚS

Recepción De 45 Minutos

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 Macerado En Cítricos Y Menta

MENÚ SONAJERO

Recepción de 45 Minutos Con Canapés y Fritos al Pase, Página 2

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Ensalada De Pollo Braseado Con Vinagreta De Mango

O

Timbal De Pimientos Asados Sobre Pastel De Bacalao Y Crujiente De Chanquetes

O

Coctel De Marisco Atalaya 2.0

O

Crep De Langostinos Con Velo De Marisco

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Carrillada De Cerdo Al Oloroso Sobre Mousse De Patatas

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 Pimientas O Gorgonzola)

Pre Postre: Sorbete Limón, Mojito de Fresa o Piña Colada a Elegir

ELIGE TU POSTRE

Tarta Opera (Mousse De Chocolate Con Bizcocho De Café), San Marcos O Crema Catalana

Café, Infusiones Y Cola Cao

Bodega Durante El Almuerzo

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

Se Pueden Hacer Cambios Entre Los Platos De Todas Las Opciones De Menú Y Configurar El Tuyo

PRECIO: 28 € IVA INCLUIDO

MENÚ PUPO

Recepción de 45 Minutos Con Canapés y Fritos al Pase, Página 2

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Festival Tierra Y Mar

(2 Jamón Ibérico, 2 Caña De Lomo, 2 Queso Reserva, 2 Langostinos Y 3 Gambas)

O

Ensalada De Presa Ibérica A La Sal Con Lascas De Parmesano Y Salsa Mostaza Dijon

O

Suprema De Rosada Sobre Patatas Al Mortero Y Salsa Bilbaína 2.0

O

Arroz Al Más Puro Estilo Marinero

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Tournedó De Cerdo Ibérico Con Torre De Cuscús Y Verduras Con Salsa De Paté

O

Taco De Presa Con Patatas Al Revoltillo

Pre Postre: Sorbete Limón, Mojito de Fresa o Piña Colada a Elegir

ELIGE TU POSTRE

Tarta Opera (Mousse De Chocolate Con Bizcocho De Café), San Marcos O Crema Catalana

Café, Infusiones Y Cola Cao

Bodega Durante El Almuerzo

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

Se Pueden Hacer Cambios Entre Los Platos De Todas Las Opciones De Menú Y Configurar El Tuyo

PRECIO: 28 € IVA INCLUIDO

MENÚ BIBI

Recepción de 45 Minutos Con Canapés y Fritos al Pase, Página 2

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Festival De Marisco

(5 Gambas Blancas, 3 Langostinos De La Casa Y 3 Mejillones)

O

Salmón Al Cava Con Caviar De Avruga

O

Lomo De San Pedro Con Parmentier De Patata Y Jamón Con Salsa De Manzanilla

O

Revoltillo De Ahumados Y Chanquetes

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Pimientos Del Piquillo Rellenos De Cola De Toro Y Risotto De Setas

O

Solomillo Hojaldrado De Cerdo Ibérico Acompañado De Nuestra Salsa Carbonara Al Moscatel

Pre Postre: Sorbete Limón, Mojito de Fresa o Piña Colada a Elegir

ELIGE TU POSTRE

Tarta Opera (Mousse De Chocolate Con Bizcocho De Café), San Marcos O Crema Catalana

Café, Infusiones Y Cola Cao

Bodega Durante El Almuerzo

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

Se Pueden Hacer Cambios Entre Los Platos De Todas Las Opciones De Menú Y Configurar El Tuyo

PRECIO: 28 € IVA INCLUIDO

MENÚ POTITO

Recepción de 45 Minutos Con Canapés y Fritos al Pase, Página 2

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Pastel De Rape Y Langostinos

O

Crema De Salmorejo Con Tosta De Pan Cristal Y Helado De Ajo Blanco Con Crujientes De Jamón

O

Revuelto De Bacalao Dorado Al Estilo Portugués Con Lacto Ali Oli

O

Corvina Horneada Con Graten De Patatas Y Zanahoria Y Salsa Crema De Marisco

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Vou-Eu-Vent Relleno De Carrillada De Ternera Sobre Salsa De Curry

O

Medallón De Solomillo De Cerdo Atalaya Con Salsa De Jengibre Y Frutos Rojos Con Terciopelo De Foie

Pre Postre: Sorbete Limón, Mojito de Fresa o Piña Colada a Elegir

ELIGE TU POSTRE

Tarta Opera (Mousse De Chocolate Con Bizcocho De Café), San Marcos O Crema Catalana

Café, Infusiones Y Cola Cao

Bodega Durante El Almuerzo

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

Se Pueden Hacer Cambios Entre Los Platos De Todas Las Opciones De Menú Y Configurar El Tuyo

PRECIO: 28 € IVA INCLUIDO

MENÚ PATUCO

Recepción de 45 Minutos Con Canapés y Fritos al Pase, Página 2

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Tián De Ensaladilla Y Guacamole Sobre Crema De Ajo Blanco, Cola De Langostino Y Nachos

O

Bacalao En Estado Puro

O

Merluza Plancha Sobre Parmentier De Patatas Al Toque De Trufa Y Salsa Rio Viejo

O

Arroz Campero De Presa Y Boletus

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Medallón Solomillo De Cerdo Ibérico Sobre Lecho De Berenjenas Empanadas En Especie Y Salsa De Parmesano

O

Medallón De Solomillo De Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas Y Salsa 5 Pimientas

(Puedes Elegir Para Este Plato Otras Salsas Como Cremolati De Whisky, Px O Gorgonzola)

Pre Postre: Sorbete Limón, Mojito de Fresa o Piña Colada a Elegir

ELIGE TU POSTRE

Tarta Opera (Mousse De Chocolate Con Bizcocho De Café), San Marcos O Crema Catalana

Café, Infusiones Y Cola Cao

Bodega Durante El Almuerzo

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, Nester, Aquarius, Shandy, San miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Se Pueden Hacer Cambios Entre Los Platos De Todas Las Opciones De Menú Y Configurar El Tuyo

PRECIO: 28 € IVA INCLUIDO



Hay **5 Opciones De Menú Infantil** Para Su Bautizo

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

Otras Opciones De Platos Para Su Bautizo

En Nuestra Promoción Para Bautizos 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 Foe De Pato Con Mermelada De Frambuesa ----- 2,50€
- Medallón De Berenjena Empanado Con Especies 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 – Oli ----- 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 Parmentí 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 Laminas De Jamón ----- 3,50€
- Entrecot De Ternera Con Patatas De Luxe Y Salsa Pimienta ----- 7,00€
- Pieza De Cochinitillo Lechal Con Patatas Baby Rellena De Lacto Alioli Y Salsa De Foie ----- 4,20€
- Timbal 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

Barra Libre Para Su Bautizo

Si Contratas Horas De Barra Libre Para El Menú De Bautizo Incluye:

Rones

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

Ginebra

Seagram's Gin, Beefeater, Rives, Casha (Ginebra de Fresas de Cádiz)

Whisky

Jb, 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

Barra libre para este menú:

1 Hora de Barra Libre por tan solo 4€ más por comensal Adulto

2 Horas de Barra Libre por tan solo 6€ más por comensal Adulto

3 Horas de Barra Libre por tan solo 8€ más por comensal Adulto

Otras Opciones Para La Barra Libre

- Coctelería en Barra Libre -----0,95€/Comensal
- Fuente De Chocolate (Mas 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
(Mínimo De 50und)



Y San Francisco con alcohol también disponible



Chupitos

Tu Coctelería en Barra libre por Solo

0,95 €

Por comensal contratado solamente



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



BEBIDAS
premium

GINEBRA



BOMBAY
SAPPHIRE



GINEBRA
PUERTO DE INDIAS



GINEBRA
BULLDOG



GINEBRA
MOMBASA COLONEL'S

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



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



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 Bautizo

Dale Un Toque Diferente A Su Bautizo Complementando Algunos De Estos Servicios

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
- Aumenta La Recepción Del Evento En Media Hora Mas Por Tan Solo ----- 2€/Comensal
- Venenciador ----- Consultar
- Amenización Con Cantante Y Pianista 1 Hora Y Media ----- 290€
- 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

- 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 Dj Cubre 3 Horas De Barra Libre ----- 250€
- 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 Aproximadas A 150 Pax ----- 300€
- Fuente De Chocolate 2 Metros ----- 300€
- Fuente De Chocolate Mini ----- 150€

Atenciones Especiales Para Su Bautizo

- Incluye Las Instalaciones, Salón, Recepción Y Exteriores A Jardinadas, Los Bautizos Menos De 100 Comensales Podrán Ubicarse En Un Mismo Salón Con Otros Eventos Separados Por Mamparas Con Su Servicio Logístico Independiente.
- Todos los Bautizos se desarrollaran en el Salón Cobre de los Salones Atalaya
- Si Es En Hacienda Dehesa El Palmitero De Cantillana El Coste Es De 3€ Más Por Comensal Contratado Sea La Fecha Que Sea, Para Bautizos Hasta Un Mínimo De 40 Comensales Totales Por Debajo Abra Que Abonar Además 300 Euros
- Cocina Propia, Elaboración Del Producto En El Día, Profesionales Incluidos.
- Música Ambiental En Salón
- Menú Degustación NO INCLUIDA EN LOS BAUTIZOS, Pudiéndose Realizar Mediante Petición Abonando Sus Tarifas Vigentes Y Según Disponibilidad En Las Fechas Promocionadas Por La Empresa.
- Croquis Informativo De La Ubicación De Los Invitados En Sus Mesas.
- Minutas Degustación Impresa En Mesa.
- Parking Gratuito.
- Eventos Personalizados. (Elija Su Mantelería Sin Costes Para Ti)
- El Mínimo Para Poder Desarrollar Un Evento – Bautizo Es De Un Mínimo De 40 Comensales Totales, En caso De No Llegar Al Mínimo Se Abonara 4 Euros Mas Por Comensal Contratado. Para Bautizos De Menos De 40 Comensales Podrán Ser Ubicados En Un Mismo Salón Con Otros Eventos Similares
- Los Bautizos podrán optar al salón marino Gastrobar de Salones Atalaya con la carta de menús especiales del Gastrobar, en este caso no hay mínimos ni suplementos a abonar.
- 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
- Todo BAUTIZO Que Quiera Decorar Su Salón Deberá Comunicarlo Previamente, Los Carros De Chuches O Mesas De Gominolas De Otras Empresas Deberán Pagar Un Canon De 20 Euros A Salones Atalaya, Así Como Empresas De Decoración Con Globos O Floristerías U Animación. Presentando Previamente Toda La Documentación En Regla Según Regula La Ley.
- La reserva de Fecha seria abonando 600 euros en 3 cuotas de 200 cada una, luego el 50% antes del evento entre 10 y 2 días antes y el resto al finalizar el evento.

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€