

MENÚ INFANTIL

FRITOS VARIADOS (*Gambas Orly, Calamares, Croquetas, Merluza y Villeroy*)
ESCALOPE A LA MILANESA CON PATATAS FRITAS
COPA DE HELADO A LOS TRES GUSTOS
AGUAS Y REFRESCOS

Precio: 36,00 € IVA incl.

SERVICIOS EXTRAS

No incluidos en el Precio del Menú

- **APERITIVO CALIENTE**
(En Menús nºs 1 al 5) **12,00 €**
- **COPA (Licor o Cava)** **7,00 €**
- **FLORES:**
Centro Presidencia (unidad) **55,00 €**
Pequeños Centros de Color (unidad) **18,00 €**
- **MENÚS IMPRESOS** **2,00 €**
(Con texto alegórico, a 1 tinta)
- **ATENCIÓN EXCLUSIVA** **120,00 €**
A facturar con un número de comensales inferior a diez.
- **OTROS SERVICIOS (Consultar):**
 - 1.- MEGAFONÍA
 - 2.- PROYECTORES
 - 3.- FOTÓGRAFO
 - 4.- CLUB "LA BODEGA" (400 €)
 - 5.- MÚSICA FIN DE FIESTA O AMBIENTACIÓN MUSICAL
 - 6.- MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS MUY NUMEROSOS

IVA INCLUIDO

SALONES Y FACTURACIÓN

ASIGNACIÓN DE SALONES: La *Sociedad Bilbaina* se reserva este derecho atendiendo a sus criterios de organización.

EL PRECIO INCLUYE: Aperitivo, Platos y Bebidas correspondientes (vinos, aguas y café) e IVA.

COPA (Licor o Cava): NO ESTÁ INCLUIDA.

Para mejorar el servicio, imprescindible comunicar a Secretaría, en el momento de concretar el Menú, si se desea ofrecer copa o no.

NÚMERO DE COMENSALES A FACTURAR:

Se facturará el último número de comensales comunicado a Secretaría 24 horas antes de la celebración, siempre que en ese momento las ausencias no superen la decena. Si las bajas fueran superiores a 10, podría cobrarse también el excedente de ausencias.

LLAMAR PARA CONFIRMAR EL NÚMERO DE COMENSALES.

almuerzos y cenas
(servidos en comedores privados)



Sociedad Bilbaina

Navarra, 1
Apdo. C. 274
48001 BILBAO

Información y reservas:
Secretaría
Tels.: 94 423 14 07 - 94 423 24 43
Fax : 94 423 01 00
secretaria@sociedadbilbaina.com
www.sociedadbilbaina.com

Sociedad Bilbaina

MENÚS
almuerzos
y cenas
(servidos en comedores privados)

APERITIVO "A"

(Incluido en los menús nºs 1 al 8)

FRÍO

Bocadito de Salmón y Tártara con Polvo de Aceituna Negra
Brocheta de Jamón, Melón y Tomate
Cucharita de Foie y Culís de Mango
Bouché de Mousse de Queso y Eneldo

Snack Caliente

CARRO DE BEBIDAS

MENÚ Nº 1

WOK DE ARROZ CON VERDURAS, ZAMBURIÑAS
Y SUAVE WASABI
TIMBAL DE CODILLO Y MANZANA CONFITADA
CON CARAMELO DE MOSTAZA Y PURÉ DE CASTAÑA
ENSALADA DE FRUTA CON YOGUR GRIEGO

Precio: 40,00 € IVA incl.

MENÚ Nº 2

PARMEGIANA A LA PARMESANA
MERLUZA AL HORNO CON VINAGRETA DE JAMÓN
SORBETE DE MANDARINA

Precio: 42,00 € IVA incl.

MENÚ Nº 3 (máximo 70 personas)

PANACHÉ DE VERDURAS CON JAMÓN
SALMÓN POCHÉ CON SALSA BRILLAT
SOUFLÉ ALASKA

Precio: 42,00 € IVA incl.

MENÚ Nº 4

PENCAS DE ACELGA RELLENAS DE PUERROS Y SETAS
SOBRE CREMA DE ESPINACAS
PALETILLA DE CORDERO DEHUESADA
CON SALTEADO DE VERDURAS
SORBETE DE LIMÓN

Precio: 42,00 € IVA incl.

MENÚ Nº 5 (máximo 70 personas)

ARROZ MARINERO CALDOSO
MEDALLÓN DE AÑOJO MECHADO
CON ATADILLO DE TRIGUEROS Y BACÓN
SORBETE DE MANGO

Precio: 47,00 € IVA incl.

MENÚ Nº 6

ESPÁRRAGOS RELLENOS DE TARTAR DE CENTOLLO
CON VINAGRETA DE GAMBAS
BACALAO AL CLUB RANERO
BLOQUE CROCANTI CON CREMA DE CAFÉ

Precio: 47,00 € IVA incl.

(Con Aperitivo Caliente: 58,00 € IVA incl.)

MENÚ Nº 7

MENESTRA DE VERDURAS ILUSTRADA
MEDALLÓN DE RAPE CON PANCETA EN SU JUGO
Y CEBOLLA CARMELIZADA
MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

Precio: 48,00 € IVA incl.

(Con Aperitivo Caliente: 59,00 € IVA incl.)

MENÚ Nº 8

ENSALADA DE AGUACATE CON DADITOS DE QUESO DE CABRA,
LANGOSTINOS MARINADOS Y VINAGRETA DE ALBAHACA
ENTRECÔTE AL PUNTO CON PIQUILLOS Y PANADERA
TARTA TIRAMISÚ SOBRE CREMA DE CAFÉ

Precio: 50,00 €

(Con Aperitivo Caliente: 61,00 € IVA incl.)

BEBIDAS "A"

(Incluidas en los menús nºs 1 al 8)

BLANCO S.B.
TINTO CRIANZA S.B.
AGUAS MINERALES Y CAFÉ

APERITIVO "B"

(Incluido en los menús nºs 9 al 11)

FRÍO

Bocadito de Salmón y Tártara con Polvo de Aceituna Negra
Brocheta de Jamón, Melón y Tomate
Cucharita de Foie y Culís de Mango
Bouché de Mousse de Queso y Eneldo

CALIENTE

Crujiente de Gamba y Chipotle
Flamenquines Empanados
Aros de Txipirón con Ali-Oli
CARRO DE BEBIDAS

MENÚ Nº 9

ENSALADA DE VENTRESCA CON PIQUILLOS
Y COGOLLOS DE LECHUGAS
LOMOS DE MERLUZA CON ALMEJAS
Y ESPÁRRAGOS EN SALSA VERDE
BIZCOCHO DE MANZANA Y MASCARPONE CON BASE DE NATILLAS

Precio: 66,00 €

MENÚ Nº 10

SALTEADO DE HONGOS CON HÍGADO DE PATO
Y HUEVO ESCALFADO
TRONCO DE RODABALLO EN SU JUGO
CON PISTO DE VERDURAS
SORBETE DE PIÑA

Precio: 67,00 €

MENÚ Nº 11

ENSALADA DE CIGALAS, VIEIRA Y HONGOS
CON VINAGRETA DE SETAS
CENTRO DE SOLOMILLO CON PASAS, PIÑONES
Y JARDINERA DE VERDURAS
BISCUIT CON CHOCOLATE

Precio: 81,00 €

BEBIDAS "B"

(Incluidas en los menús nºs 9 al 11)

BLANCO ESPECIAL S.B.
TINTO CRIANZA ESPECIAL S.B.
AGUAS MINERALES
CAFÉ