

Menús per a grups 2011

Grups grans (Superiors a 30 persones)

Per raons estructurals, els menús per a grups superiors a 30 persones es realitzaran a peu dret. Seran esdeveniments tipus cocktail, amb un seguit d'aperitius passats, amb vins servits pels nostres cambrers, i barra de begudes.

Menú A

- *Copa de cava de benvinguda
 - *12 aperitius a escollir entre la nostra proposta d'aperitius (Mínim 5 freds)
 - *Selecció de postres (Rebosteria, trufes i bombons)
 - *Vi blanc, vi negre i cava servit pels nostres cambrers
 - *Barra lliure d'aigua, refrescos i cervesa de barril fins la finalització del sopar
- Preu per persona: 29,00 € (iva inclòs)**

Menú B

- *Copa de cava de benvinguda
 - *14 aperitius a escollir entre la nostra proposta d'aperitius (Mínim 6 freds)
 - *Selecció de postres (Rebosteria, trufes i bombons)
 - *Vi blanc, vi negre i cava servit pels nostres cambrers
 - *Barra lliure d'aigua, refrescos i cervesa de barril fins la finalització del sopar
- Preu per persona: 33,00 € (iva inclòs)**

Menú C

- *Copa de cava de benvinguda
 - *16 aperitius a escollir entre la nostra proposta d'aperitius (Mínim 7 freds)
 - *Selecció de postres (Rebosteria, trufes i bombons)
 - *Vi blanc, vi negre i cava servit pels nostres cambrers
 - *Barra lliure d'aigua, refrescos i cervesa de barril fins la finalització del sopar
- Preu per persona: 38,00 € (iva inclòs)**

Aperitius a escollir en funció del menú:

FREDS

1. Montaditos de pernil ibèric
2. Amanida d'espàrrecs i gambetes al pesto
3. Torradeta de foie amb melmelada de figues
4. Tataki de tonyina amb vinagreta de soja
5. Paté d'albergínia amb cremós de formatge i dorito
6. Triangles de meló amb foie caramel·litzat
7. Mini amanida de formatge de cabra amb pinyons i mel
8. Cullereta d'humus amb crudités de pastanaga
9. Xupito de Bloody Mary amb canyeta de ciboulette i sèsam
10. Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà

CALENTS

1. Cub de patata brava natural amb allioli de Formentera i pebre blanc
2. Mini hamburguesa amb un toc de ceba i mostassa
3. Faves i pèsols caramel·litzats amb cansalada i botifarra
4. Risotto de verdures i pollastre
5. Cruixent de brie i codony
6. Cullera de fideuà
7. Broqueta de llagostí embolcallat de calamar
8. Mini croquetes de carn d'olla
9. Montadito de filet mignon amb foie
10. Pinxo de xampinyó amb bacó i llagostí

-El contractant haurà d'abonar el 50 % de l'import total del menú en el moment d'efectuar la reserva , en efectiu, amb targeta de crèdit o mitjançant transferència bancària. El 50 % restant s'abonarà el dia de realització de l'event, mitjançant les mateixes vies anteriorment esmentades.

- En cas d'assistència de menys comensals dels pressupostats, s'abonarà l'import total del pressupost. En cas contrari, si l'assistència de comensals és major a l'estimada, s'haurà de comunicar amb un mínim de 24 hores, amb el corresponent increment de preu del pressupost, aplicant-se com increment el preu estipulat del menú per a cada comensal afegit.

- Es prega el respecte del horaris establerts i pactats, i per això s'exigeix màxima puntualitat per part del grup assistent, per motius evidents de logística de l'espai. En cas de retards excessius (superiors a una hora), Lau Beach es reserva el dret a modificar el menú i els horaris de l'event.

- En cas d'anul·lació de l'event en un plaç superior a una setmana, Lau Beach retornarà íntegrament l'import entregat per part del contractant. En cas que l'anul·lació es realitzi en un plaç inferior a una setmana, Lau Beach retornarà la meitat de l'import entregat per part del comensal (és a dir, el 25 % del total pressupostat).

- Tots els serveis addicionals utilitzats i consumits, fora del pressupost, s'abonaran en finalitzar l'event.

- Lau Beach es reserva el dret de modificar el menú acceptat. Sempre amb la prèvia consulta i autorització del contractant.

Canet de Mar, a ____ de _____ de 2011

El Contractant: Responsable de "Lau Beach