

MENÚS PARA GRUPOS 2019

Grupos grandes (Más de 30 personas)

Por razones estructurales, los menús de grupos superiores a 30 personas se realizarán de pie. Serán eventos tipo cocktail, con una serie de aperitivos y vinos servidos por nuestros camareros y barra de bebidas.

Menú A

- ** Copa de cava de bienvenida
- ** 12 aperitivos a escoger entre nuestra propuesta de aperitivos (Mínimo 5 fríos)
- ** Sorbete de limón
- ** Vino blanco, vino tinto y cava servido por nuestros camareros
- ** Barra libre de agua, refrescos y cerveza de barril [hasta la finalización de la cena](#)

Precio por persona: 35,00 € (IVA incluido)

Menú B

- ** Copa de cava de bienvenida
- ** 14 aperitivos a escoger entre nuestra propuesta de aperitivos (Mínimo 6 fríos)
- ** Sorbete de limón
- ** Vino blanco, vino tinto y cava servido por nuestros camareros
- ** Barra libre de agua, refrescos y cerveza de barril [hasta la finalización de la cena](#)

Precio por persona: 39,00 € (IVA incluido)

Menú C

- ** Copa de cava de bienvenida
- ** 16 aperitivos a escoger entre nuestra propuesta de aperitivos (Mínimo 7 fríos)
- ** Sorbete de limón
- ** Vino blanco, vino tinto y cava servido por nuestros camareros
- ** Barra libre de agua, refrescos y cerveza de barril [hasta la finalización de la cena](#)

Precio por persona: 45,00 € (IVA incluido)

Aperitivos a escoger en función del menú:

FRÍOS

1. Montaditos de jamón ibérico
2. Broqueta de bacalao con tomate cherry y vinagreta de miel
3. Torradita de foie con mermelada de higos
4. Tataki de atún con vinagreta de soja
5. Paté de berenjena con cremoso de queso y dorito
6. Triángulos de melón con foie caramelizado
7. Mini ensalada de queso de cabra con piñones y miel
8. Cucharadita de humus con crudités de zanahoria
9. Chupito de Bloody Mary con cañita de ciboulette y sésamo
10. Carpaccio de ternera con virutas de parmesano

CALIENTES

1. Cubo de patata brava natural con allioli de Formentera y pimienta negra
2. Mini hamburguesa con un toque de cebolla y mostaza
3. Habas y guisantes caramelizados con panceta y butifarra
4. Risotto de verduras y pollo
5. Crujiente de brie y membrillo
6. Cucharada de fideuá
7. Gambas en nido de patata
8. Croquetas de chipirones en su tinta
9. Montadito de filet mignon con foie
10. Pincho de champiñón con bacon y langostino

*** Si los comensales traen postres adicionales se cobrarán 2€ por persona en concepto de servicio y manipulación. Además Lau Beach no se hace responsable de posibles problemas alimenticios que puedan derivar de los mismos.**

- El contratante deberá abonar el 50% del importe total del menú en el momento de efectuar la reserva, en efectivo, con tarjeta de crédito o mediante transferencia bancaria. El 50% restante se abonará el día del evento, mediante las vías anteriormente mencionadas.
- En caso de asistencia de menos comensales de los presupuestados, se abonará el importe total del presupuesto. En caso contrario, si la asistencia de los comensales es mayor a la estimada, se deberá comunicar con un mínimo de 24 horas, con el correspondiente incremento de precio del presupuesto, aplicándose como incremento el precio estipulado del menú para cada comensal añadido.
- Se ruega respetar los horarios establecidos y pactados, y por eso se exige máxima puntualidad por parte del grupo asistente por motivos evidentes de logística de espacio. En caso de retrasos excesivos (superiores a una hora), Lau Beach se reserva el derecho de modificar el menú y los horarios del evento.
- En caso de anulación del evento en un plazo superior a una semana, Lau Beach devolverá íntegramente el importe pagado por el contratante. En el caso que la anulación del evento se realice en un plazo inferior a una semana, Lau Beach devolverá la mitad del importe pagado por el contratante (es decir, el 25% del total presupuestado). En caso de anular el evento dos días antes o menos Lau Beach no devolverá el importe pagado por el contratante.
- Todos los servicios adicionales utilizados y consumidos fuera del presupuesto, se abonarán al finalizar el evento.
- Lau Beach se reserva el derecho de modificar el menú aceptado, sólo en el caso de fallo de entrega de producto fresco por parte del proveedor, en cuyo caso se cambiaría por el producto más similar posible, notificando asimismo al cliente lo antes posible.

Canet de Mar, a ____ de _____ de 2019

El Contratante:

Responsable de "Lau Beach":