

MENÚS DE
BODA

2011

LOS VENERABLES

APERITIVOS-CÓCTEL

FRÍOS

Chupito de Salmorejo con Alboronía de Huevo y Jamón
Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates Verdes
Bombón de Foie con Mermelada de Tomate Verde
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Brochetas de Queso y Uvas

CALIENTES Y HORNEADOS

Chapizza de Hongos, Jamón Ibérico y Mozzarella
Crujiente de Patatas Habas y Jamón Ibérico
Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos
Mini hamburguesa de Ternera y Mayonesa de Mostaza
Pimientos del Padrón Rellenos de Chistorras

FRITURA SEVILLANA

Croquetas melosas de Jamón Ibérico de Bellota
Cartuchito de Pescado Frito
Santinboca de Jamón y Langostinos
Yemas de Espárragos verdes en tempura

MENÚ

Timbal de Pimientos asados con Bacalao confitado,
y ensaladita de Berros con Salmorejo de Naranja y Comino

Arroz meloso de Pato confitado con Setas
y Verduritas de temporada

Migas de Chocolate con Nueces
y helado cremoso de Vainilla

Café de Colombia

BEBIDA

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Cup "LA RAZA"
Manzanilla
Vino Blanco de La Tierra
Vino Tinto Rioja



COLECCIÓN LA RAZA 2011

PRECIO POR PERSONA: 56 €uros
Servicio incluido – I.V.A. no incluido

APERITIVOS-CÓCTEL

FRÍOS

Chupito de Salmorejo con Alboronía de Huevo y Jamón
Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates Verdes
Bombón de Foie con Mermelada de Tomate Verde
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Brochetas de Queso y Uvas

CALIENTES Y HORNEADOS

Chapizza de Hongos, Jamón Ibérico y Mozzarella
Crujiente de Patatas Habas y Jamón Ibérico
Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos
Mini hamburguesa de Ternera y Mayonesa de Mostaza
Pimientos del Padrón Rellenos de Chistorras

FRITURA SEVILLANA

Croquetas melosas de Jamón Ibérico de Bellota
Cartuchito de Pescado Frito
Santinboca de Jamón y Langostinos
Yemas de Espárragos verdes en tempura

MENÚ

Crema de Gazpacho con Langostinos,
Picadillo de Pimientos y mayonesa de Albahaca

Carrillera Ibérica guisada al Vino Tinto,
Pastel de Patatas y Boletus

Cremoso de Queso con confitura Artesana

Café de Colombia

BEBIDA

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Cup "LA RAZA"
Manzanilla
Vino Blanco de La Tierra
Vino Tinto Rioja



COLECCIÓN LA RAZA 2011

PRECIO POR PERSONA: 56 €uros
Servicio incluido – I.V.A no incluido

LOS REALES ALCAZARES

APERITIVOS-CÓCTEL

FRÍOS

Chupito de Salmorejo con Alboronía de Huevo y Jamón
Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates Verdes
Bombón de Foie con Mermelada de Tomate Verde
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Brochetas de Queso y Uvas

CALIENTES Y HORNEADOS

Chapizza de Hongos, Jamón Ibérico y Mozzarella
Crujiente de Patatas Habas y Jamón Ibérico
Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos
Mini hamburguesa de Ternera y Mayonesa de Mostaza
Pimientos del Padrón Rellenos de Chistorras

FRITURA SEVILLANA

Croquetas melosas de Jamón Ibérico de Bellota
Cartuchito de Pescado Frito
Santinboca de Jamón y Langostinos
Yemas de Espárragos verdes en tempura

MENÚ

Escalibada de temporada con Ventresca de Almadraba,
caramelo de Pimientos asados y Vinagre de Jerez

Bacalao con Langostinos crujientes y Albahaca,
Ragout de Verduras y majado de Azafrán y Perejil

Migas de Chocolate con Nueces
y helado cremoso de Vainilla

Café de Colombia

BEBIDA

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Cup "LA RAZA"
Manzanilla
Vino Blanco de La Tierra
Vino Tinto Rioja



COLECCIÓN LA RAZA 2011

PRECIO POR PERSONA: 62 €uros
Servicio incluido – I.V.A. no incluido

COSTURERO DE LA REINA

APERITIVOS-CÓCTEL

FRÍOS

Chupito de Salmorejo con Alboronía de Huevo y Jamón
Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates Verdes
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Bombón de Foie con Mermelada de Tomate Verde
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Brochetas de Queso y Uvas

CALIENTES Y HORNEADOS

Chapizza de Hongos, Jamón Ibérico y Mozzarella
Crujiente de Patatas Habas y Jamón Ibérico
Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos
Mini hamburguesa de Ternera y Mayonesa de Mostaza
Pimientos del Padrón Rellenos de Chistorras

FRITURA SEVILLANA

Croquetas melosas de Jamón Ibérico de Bellota
Cartuchito de Pescado Frito
Santinboca de Jamón y Langostinos
Yemas de Espárragos verdes en tempura

MENÚ

Crema de Gazpacho con Langostinos,
Picadillo de Pimientos y mayonesa de Albahaca

Presa Ibérica a la parrilla con guiso de Setas,
Patatas glaseadas y salsa de Pedro Ximénez

Estofado frío de Piña fresca y Anís
con mouse espumada de Yogurt natural y caramelo de Módena

Café de Colombia

BEBIDA

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Cup "LA RAZA"
Manzanilla
Vino Blanco de La Tierra
Vino Tinto Rioja



COLECCIÓN LA RAZA 2011

PRECIO POR PERSONA: 65 €uros
Servicio incluido – I.V.A. no incluido

ARCHIVO DE INDIAS

APERITIVOS-CÓCTEL

FRÍOS

**Chupito de Salmorejo con Alboronía de Huevo y Jamón
Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates
Verdes**

Brocheta de Rape con Salsa Marisquera

Bombón de Foie con Mermelada de Tomate Verde

Brocheta de Rape con Salsa Marisquera

Brochetas de Queso y Uvas

CALIENTES Y HORNEADOS

Chapizza de Hongos, Jamón Ibérico y Mozzarella

Crujiente de Patatas Habas y Jamón Ibérico

Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos

Mini hamburguesa de Ternera y Mayonesa de Mostaza

Pimientos del Padrón Rellenos de Chistorras

FRITURA SEVILLANA

Croquetas melosas de Jamón Ibérico de Bellota

Cartuchito de Pescado Frito

Santinboca de Jamón y Langostinos

Yemas de Espárragos verdes en tempura

MENÚ

Taco de Bacalao confitado en salsa Verde,

Pisto de Calabacines, Setas y Tomillo fresco

Sorbete refrescante de Mojito

Medallones de Solomillo Ibérico con Patatas Cachelo,

Salsa de Foie y Crujiente de Parmesano

Chocolate en Tres Texturas

Café de Colombia

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Cup "LA RAZA"

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja

PRECIO POR PERSONA: 70 €uros
Servicio incluido – I.V.A. no incluido

EL RECTORADO

APERITIVOS-CÓCTEL FRÍOS

Chupito de Salmorejo con Alboronía de Huevo y Jamón
Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates Verdes

Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Bombón de Foie con Mermelada de Tomate Verde
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Brochetas de Queso y Uvas

CALIENTES Y HORNEADOS

Chapizza de Hongos, Jamón Ibérico y Mozzarella
Crujiente de Patatas Habas y Jamón Ibérico
Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos
Mini hamburguesa de Ternera y Mayonesa de Mostaza
Pimientos del Padrón Rellenos de Chistorras

FRITURA SEVILLANA

Croquetas melosas de Jamón Ibérico de Bellota
Cartuchito de Pescado Frito
Santinboca de Jamón y Langostinos
Yemas de Espárragos verdes en tempura
Mini Pavías de Bacalao

MENÚ

Ensalada de Langostinos con Idiazábal ahumado,
Verduritas asadas y vinagreta crujiente de Bacón y Nueces

Sorbete cremoso de Mandarinas

Jarrete confitado de Cordero y Cous-cous de Verduritas,
Pasas, Aceitunas negras y Naranja

Migas de Chocolate y Nueces
con helado cremoso de Vainilla

Café de Colombia

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol
Cup "LA RAZA"
Manzanilla
Vino Blanco de La Tierra
Vino Tinto Rioja

PRECIO POR PERSONA: 82 €uros
Servicio incluido – I.V.A. no incluido

PATIO DE BANDERAS

APERITIVOS-CÓCTEL

FRÍOS

Chupito de Salmorejo con Alboronía de Huevo y Jamón
Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates Verdes

Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Bombón de Foie con Mermelada de Tomate Verde
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Brochetas de Queso y Uvas

CALIENTES Y HORNEADOS

Chapizza de Hongos, Jamón Ibérico y Mozzarella
Crujiente de Patatas Habas y Jamón Ibérico
Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos
Mini hamburguesa de Ternera y Mayonesa de Mostaza
Pimientos del Padrón Rellenos de Chistorras

FRITURA SEVILLANA

Croquetas melosas de Jamón Ibérico de Bellota
Cartuchito de Pescado Frito
Santinboca de Jamón y Langostinos
Yemas de Espárragos verdes en tempura
Mini Pavías de Bacalao

MENÚ

Coca de Foie Gras con Jamón de Pato,
ragout de Orejones y Brotes Verdes

Solomillo de Buey con ravioli de Boletus
y Patatas confitadas al horno

Chocolate en Tres Texturas

Café de Colombia

BEBIDA

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Cup "LA RAZA"

Manzanilla

Vino Blanco de La Tierra

Vino Tinto Rioja

PRECIO POR PERSONA: 91 €uros
Servicio incluido – I.V.A. no incluido

PATIO DE LOS NARANJOS

APERITIVOS-CÓCTEL **FRÍOS**

Chupito de Salmorejo con Alboronía de Huevo y Jamón
Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates Verdes
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Bombón de Foie con Mermelada de Tomate Verde
Brocheta de Rape con Salsa Marisquera
Brochetas de Queso y Uvas

CALIENTES Y HORNEADOS

Chapizza de Hongos, Jamón Ibérico y Mozzarella
Crujiente de Patatas Habas y Jamón Ibérico
Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos
Mini hamburguesa de Ternera y Mayonesa de Mostaza
Pimientos del Padrón Rellenos de Chistorras

FRITURA SEVILLANA

Croquetas melosas de Jamón Ibérico de Bellota
Cartuchito de Pescado Frito
Santinboca de Jamón y Langostinos
Yemas de Espárragos verdes en tempura
Mini Pavías de Bacalao

MENÚ

Ensalada templada de Bogavante asado,
Verduritas estofadas y crema de Calabaza

Suprema de Merluza con Piquillos y Patatas rotas

Taco de Lomo de Buey,
salsa de Idiazabal y Romero

Cítricos y Chocolate

Café de Colombia

BEBIDA

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Cup "LA RAZA"
Manzanilla
Vino Blanco de La Tierra
Vino Tinto Rioja



COLECCIÓN LA RAZA 2011

PRECIO POR PERSONA: 123 €uros
Servicio incluido – I.V.A. no incluido

LOS PRECIOS DE LOS MENÚS DE GALA INCLUYEN:

- * Minutas para todos los comensales contratados.
 - * Prueba de Menú (sólo Miércoles y Jueves noche).
 - * Celebraciones de hasta 100 invitados: la prueba de menú será para cuatro invitados
 - * Celebraciones de hasta 150 personas: la prueba de menú será para seis invitados.
 - * La prueba de menú se realizará 30 días antes del evento, previa confirmación del departamento comercial.
- La prueba de menú estará compuesta por una serie de platos, que como máximo serán:

14 Aperitivos
2 Primeros Platos
3 Segundos Platos
3 Postres

Mantelería y fundas de sillas (salvo modelos especiales).

Decoración floral estándar en las mesas.

Numeración de mesas.

Cuadro de distribución de los invitados del evento, si fuera necesario
Precios para los eventos realizados en 2011. Para los eventos en el 2012 los menús podrán sufrir modificaciones en su composición y la subida de precio correspondiente al IPC.

SERVICIOS ADICIONALES.

1. Barra Libre:

Servicio de barra libre para un mínimo de 50 personas. El servicio de barra libre será contratado por el total de los comensales. Barra libre de 3 Horas: 14 € + IVA por comensal. Solo podrá realizarse una ampliación de 1 hora mas a 4€+IVA. Siempre por el total de comensales contratados.

Durante la celebración de la Barra Libre, sólo se podrá ampliar una hora adicional sobre las contratadas inicialmente.

Durante la barra libre podrá servirse:

Mini Pastelería 2 € + IVA por comensal contratado.

Mini Sándwich 2 € + IVA por comensal contratado.

Degustación de tartas 7 € + IVA por comensal contratado.

Servicios Adicionales:

1. Servicio de Cortador de Jamón:

Este servicio incluye un Jamón Ibérico de bellota y una persona cortando durante el aperitivo. Precio: 690 € + IVA por cada 100 personas.

2. Jamón en cóctel:

Si el Jamón es servido en cóctel, el precio será: 4€ + IVA por comensal.

3. Buffet de queso:

Este servicio incluye 7 variedades de queso distintas durante el aperitivo. Precio: 600€ + IVA por cada 200 personas.

4. Fuente de chocolate:

Este servicio incluye una fuente de chocolate, gominolas, frutas y churros durante la barra libre. Precio por persona 4,50 € +IVA para un mínimo de 50 personas.

5. Coctelería

*Este Servicio incluye Mojitos y Caipiriña
4.5€ + IVA Por Persona*

6. Nitrógeno

*Este Servicio Incluye Nitrógeno y Esféricos
7€ + IVA Por Persona*

7. Gin Tonic

*Este Servicio Incluye Servicio 7 Ginebras Diferentes,
Pepino, Eneldo, Jugo de Limón
7€+IVA Por Persona*

8. Rones

*Este Servicio incluye Servicio 7 Rones Diferentes
7€+IVA Por Persona*

9. Whisky

*Este Servicio incluye Servicio 7 Whisky Diferentes
7€+IVA Por Persona*

10. Conservas y Ahumados

*Este Servicio Incluye una Amplia Variedad Delicatessen
12€+IVA Por Persona*

11. Chucherías y Frutos Secos

Este Servicio Incluye, Diferentes Gominolas, Golosinas y Frutos Secos

3€+IVA Por Persona

12. Guisos Sevillanos

Este Servicio Incluye Nuestros Tradicionales Guisos

4€+IVA Por Persona

13. Comida Asiática

Este Servicio Incluye Diferentes Tipos de Aperitivos Asiaticos

8€+IVA Por Persona

14. Helados y Chocolates

Este Servicio Incluye una Amplia Variedad de Helados y Diferentes

Tipos de Chocolates

5€+IVA Por Persona

El Grupo La Raza dispone de menús adaptados. Si lo considera necesario, no dude en consultarlo.

OFERTA SUPLEMENTARIA DISPONIBLE

Mantelería de Hilo 1.50 + IVA por comensal.

Decoración floral especial. Consultar precios.

Bajo Plato Acero y Blonda 1.25 + IVA por comensal.

I. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

1) Depósito de 1.200 Euros como garantía de la reserva. La cantidad no será reembolsable en caso de anulación del servicio.

2) Diez días Antes del Evento se Abonara el 50%

3) El importe restante deberá abonarse a la terminación del servicio.

4) Todas las cantidades solo podrán ser abonadas en efectivo, talón bancario nominativo conformado o transferencia Bancaria a:

Herederos de Salud Gómez Fernández C.B

BBVA nº Cta 0182 0477 60 0201594971

5) 10 Días antes de la fecha del evento se deberá reconfirmar la hora de inicio del evento y el número definitivo de comensales,

6) El Restaurante "La Raza" garantiza el servicio para un número de 5 comensales por encima de lo contratado siempre que no se sobrepase el aforo máximo del local. En este caso se tendrá que abonar la diferencia por comensal al precio acordado por persona.

7) En caso de producirse un retraso de más de 45 minutos, sobre la hora prevista de llegada de los invitados, se deberá abonar un suplemento de 150€, en concepto de gastos de personal y bebidas.

8) El Grupo La Raza no se Hace Responsable de Posibles Perdidas de Objetos Personales Durante la Celebración

II. POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

En caso de producirse la cancelación Parcial de los comensales contratados, los gastos serán:

Cancelaciones antes de 7 días del evento: no tendrán coste alguno cuando el número de cancelaciones sea inferior al 5% de los comensales confirmados en la prueba de menú. El resto tendrá un coste del 50 % del precio del menú por el número de comensales cancelados.

Cancelaciones desde el 7º día a 72 horas antes del evento tendrá un coste del 50% del precio del menú por el número de comensales cancelados.

Cancelaciones en las 72 horas antes del evento, el coste de la cancelación será del 100% de los comensales cancelados.



COLECCIÓN LA RAZA 2011

La aceptación de nuestros servicios implicará la aceptación de estas normas.