



LARAZA

PARQUE DE MARIA LUISA
Sevilla 1954

Menús de
Navidad
2021



LARAZA

PARQUE DE MARIA LUISA
Sevilla 1954

Menú Navidad "A"

Aperitivos al centro de mesa

Coctel de nécoras con salsa verde

Lingote de Foie con crema de queso y gel de manzana verde

Rollitos de pato a la naranja sobre salsa de alboronia de Carmona

Raviolis de gambón con crema de apio, manzana y salsa de azafrán

Primer plato

Ensalada de espinacas a los 3 quesos con nueces, gajos de mandarina
y vinagreta de miel y mostaza

Segundo plato

Arroz marinero

Postre

Tarta de queso con compota de manzana y moscobado

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto y Blanco y Café

Precio por persona 40,90 € + 10% de IVA



PARQUE DE MARIA LUISA
Sevilla 1954

Menú Navidad "B"

Aperitivos al centro de mesa

Coctel de nécoras con salsa verde

Lingote de Foie con crema de queso y gel de manzana verde

Rollitos de pato a la naranja sobre salsa de alboronia de Carmona

Raviolis de gambón con crema de apio, manzana y salsa de azafrán

Primer plato

Ensalada de espinacas a los 3 quesos con nueces, gajos de mandarina y vinagreta de miel y mostaza

Segundo plato

Arroz meloso de abanico ibérico y setas

Postre

Tarta de queso con compota de manzana y moscobado

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto y Blanco y Café

Precio por persona 40,90 € + 10% de IVA



LARAZA

PARQUE DE MARIA LUISA
Sevilla 1954

Menú Navidad "C"

Aperitivos al centro de mesa

Coctel de nécoras con salsa verde

Lingote de Foie con crema de queso y gel de manzana verde

Rollitos de pato a la naranja sobre salsa de alboronia de Carmona

Raviolis de gambón con crema de apio, manzana y salsa de azafrán

Primer plato

Ensalada de espinacas a los 3 quesos con nueces, gajos de mandarina
y vinagreta de miel y mostaza

Segundo plato

Carrillada al vino tinto con patatas panaderas

Postre

Tarta de queso con compota de manzana y moscobado

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto y Blanco y Café

Precio por persona 40,90 € + 10% de IVA

Menú Navidad “D”

Aperitivos al centro de mesa

Coctel de nécoras con salsa verde

Lingote de Foie con crema de queso y gel de manzana verde

Rollitos de pato a la naranja sobre salsa de alboronia de Carmona

Raviolis de gambón con crema de apio, manzana y salsa de azafrán

Primer plato

Tartar de gambas blancas de Huelva con sopa de melón

Segundo plato

Solomillo ibérico con salsa de foie, patatas puente nuevo y hortalizas salteadas

Postre

Buñuelo relleno de Nutella y crema de Galletas.

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto y Blanco y Café

Precio por persona 45,45 € + 10% de IVA



LARAZA

PARQUE DE MARIA LUISA
Sevilla 1954

Menú Navidad "E"

Aperitivos al centro de mesa

Coctel de nécoras con salsa verde

Lingote de Foie con crema de queso y gel de manzana verde

Rollitos de pato a la naranja sobre salsa de alboronia de Carmona

Raviolis de gambón con crema de apio, manzana y salsa de azafrán

Primer plato

Ensalada de berros con cecina de presa ibérica, anacardos caramelizados y queso payoyo

Segundo plato

Merluza en salsa verde con tallarines de calabacín

Postre

Buñuelo relleno de Nutella y crema de Galletas.

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto y Blanco y Café

Precio por persona 45,45 € + 10% de IVA

Menú Navidad “F”

Aperitivos al centro de mesa

Coctel de nécoras con salsa verde

Lingote de Foie con crema de queso y gel de manzana verde

Rollitos de pato a la naranja sobre salsa de alboronia de Carmona

Raviolis de gambón con crema de apio, manzana y salsa de azafrán

Primer plato

Tartar de atún de almadraba con trufa, huevo poche y ajo blanco de maíz

Segundo plato

Pluma ibérica con pilpil de salsa al whisky

Postre

Buñuelo relleno de Nutella y crema de Galletas.

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto y Blanco y Café

Precio por persona 50 € + 10% de IVA



LARAZA

PARQUE DE MARIA LUISA
Sevilla 1954

Menú Navidad "G"

Aperitivos al centro de mesa

Coctel de nécoras con salsa verde

Lingote de Foie con crema de queso y gel de manzana verde

Rollitos de pato a la naranja sobre salsa de alboronia de Carmona

Raviolis de gambón con crema de apio, manzana y salsa de azafrán

Primer plato

Vieiras al ajillo con crema de raíz de apio y manzana

Segundo plato

Meloso de Ternera al Oporto con patatas panaderas

Postre

Torrija de vainilla con tofe de orujo y crumble de clavo

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto y Blanco y Café

Precio por persona 50 € + 10% de IVA



LARAZA

PARQUE DE MARIA LUISA
Sevilla 1954

Menú Navidad “H”

Aperitivos al centro de mesa

Coctel de nécoras con salsa verde

Lingote de Foie con crema de queso y gel de manzana verde

Rollitos de pato a la naranja sobre salsa de alboronia de Carmona

Raviolis de gambón con crema de apio, manzana y salsa de azafrán

Primer plato

Crema de calabaza con ceviche de vieiras, gambas blancas y migas de ajo

Segundo plato

Lingote de Cochinillo asado con verduras salteadas y patatas.

Postre

Buñuelo relleno de Nutella y crema de Galletas.

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Tinto y Blanco y Café

Precio por persona 50 € + 10% de IVA

Servicios adicionales.

- Barra libre 2 horas (mínimo 50 comensales) 15 € +10% de IVA.
- Hora extra de barra Libre (mínimo 50 comensales) 5 € + 10% de IVA
- La barra libre tendrá una duración máxima de 3 horas, no pudiendo superar las 20 horas en servicios de tarde.
- Servicio de copas en grupo de menos de 50 comensales.
 - ❖ Grupos de hasta 25 personas consumo mínimo por hora 150 € + 10% de IVA
 - ❖ Grupos de 25 a 50 personas consumo mínimo por hora 250 € + 10% de IVA.
- La duración de los servicios es de 3 horas aproximadamente, una vez finalizado el evento y si no se contratara ningún servicio adicional, habrá que dejar libres los salones.
- La decoración floral de las mesas o del espacio no está incluido en el precio del menú, tenemos un servicio de floristería y decoración a su disposición, consulte con nuestro departamento comercial para cualquier información al respecto.
- El número de personas deberá ser comunicado con al menos 10 días de antelación. Una vez confirmado el número de personas se aplicará un (mas/menos) 10% en el número de asistentes.
- En servicios que se confirmen con menos de 7 días de antelación, los menús podrán sufrir modificaciones en la oferta.
- Para la confirmación del servicio habrá que efectuar un ingreso de un 20% de la facturación estimada.
- Welcome Drink, es un servicio de copa de bienvenida previa al horario establecido por el cliente para comenzar el evento. En caso de querer que los invitados sean atendidos solo con bebidas desde el momento en que estos lleguen al establecimiento, se podrá contratar este servicio que tiene un coste de 4 € + 10% de IVA por el total de personas contratadas, y que como máximo

tiene una duración de 30 minutos antes de la hora programada para el comienzo del aperitivo.

- Servicio de DJ, para este servicio existe una empresa homologada que será la que preste el servicio y que incluye todos los servicios necesarios, incluido el servicio de limitador de volumen obligatorio por ley. En caso de querer traer un DJ que no sea el homologado, será obligatorio contratar el servicio de técnico de sonido y limitador.
 - ❖ Servicio de DJ + técnico y limitador (2 horas) 200 € + 21% de IVA
 - ❖ Servicio de DJ + técnico y limitador (hora adicional) 90 € + 21% de IVA
 - ❖ Servicio de técnico y limitador (hasta 3 horas) 125 € + 21% de IVA