



Estas Fiestas reencuéntrate con los tuyos y celebra
tu almuerzo o cena de Navidad con gran variedad de
¡SUGERENCIAS SERVIDAS TIPO CÓCTEL!

Nuestras mejores opciones para
compartir más tiempo juntos





Patatas chips

Aceitunas

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico acompañado de almendras fritas y regañás

Brocheta de queso flor de esgueva y membrillo

Dúo de queso de cabra al romero y rulo de cabra a la ceniza

Tosta de sardina ahumada con tapenade de aceituna negra

Ensaladilla rusa de langostinos con melva y espuma de kimchi

Volovales de atún picante y huevo de codorniz frito

Porra antequerana con ventresca y jamón de pato

APERITIVOS CALIENTES

Cazuelita de papas con choco a la hierbabuena

Brocheta de solomillo ibérico con salsa teriyaki y shitake

Mini Burger de ternera con mahonesa de trufa negra y rúcula

Croquetas de puchero con Ali oli de hierbabuena

Cartuchito de pescado frito

Latita de arroz verde con sepia y gambones

POSTRE

Surtido de mini pastelería

LA BODEGA DEL CONVENTO

Refrescos, Cervezas, Agua

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava

Precio por persona: 47€ IVA INCLUIDO



Patatas chips

Aceitunas

APERITIVOS FRÍOS

Surtido de jamón ibérico y caña de lomo

Porra de cereza con queso payoyo y melva

Queso de cabra al romero, payoyo semicurado y rulo de cabra a la ceniza

Mazamorra de anacardo con tartar de atún rojo

Tosta de anchoa y boquerón con crema de aguacate

Cucurucho de mousse de paté de ciervo y frutos rojos

Steak tarta de ternera con trufa y yema curada

APERITIVOS CALIENTES

Cazuelita de bacalao al pilpil

Gyozas de pato con salsa hoisin

Croquetas de cochinillo y manzana

Mini pan bao de secreto ibérico al ajo negro

Fideos tostados con galera y Ali oli de erizo

Tosta de pan cristal con tartar de salchichón de Málaga y tuétano asado

Zamburiña en su concha con vinagreta de kinchie y cebolleta

POSTRE

Surtido de mini pastelería

Mini conos de helado

LA BODEGA DEL CONVENTO

Refrescos, Cervezas, Agua

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava

Precio por persona: 51€ IVA INCLUIDO



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Servicio mínimo para 20 comensales en nuestro Restaurante Refectorio. Consulte nuestras salas exclusivas.

7 días antes de la celebración del evento deben confirmar el menú y número de comensales.

El número definitivo de comensales para los servicios contratados en restauración, se confirmarán 72 horas antes del evento, siendo éste el número mínimo a considerar a efectos de facturación.

El cliente tiene la posibilidad de comunicar, por deferencia hacia algún invitado, la elaboración de cualquier menú especial que fuera necesario (intolerancia o alergias)

En caso de cancelación total del evento con menos de 48 horas se facturará la totalidad de los servicios concertados.

CONFIRMACIÓN DE LA RESERVA Y FORMA DE PAGO

50% de la facturación total, como reserva y confirmación del evento. Depósito no reembolsable en caso de cancelación.

50% restante, al finalizar el evento.

Si se suspendiera o se modificara la fecha del evento, no se devolverá la fianza, indistintamente del motivo por el que se produjera.

Firma del establecimiento:

D.N.I. Cliente:

Firma Cliente:



Contacta con nuestro equipo de eventos

eventos@grupoantequeragolf.com / 951 060 354

www.eventosgrupoantequeragolf.com

www.hotellamagdalena.com
