

BEACH CLUB
ELCHAVAL
MAGALUF

grup. marport





BEACH CLUB
ELCHAVAL
MAGALUF

Capacidad para 140 personas sentadas y hasta 150 de pie.

FINGER FOOD

(25 A 150PAX.)

7 PLATOS A ELEGIR ENTRE:

Gazpacho clásico

Tartar de tomate y aguacate con vinagreta de lima y chile rojo

Samosas de verdura con sésamo tostado

Rulo de pato Pekin

Gyozas con salsa sriracha y sésamo

Mini hamburguesas de ternera con queso y bacon

Brochetas de pollo yakitori

Brioche de carrillada estofada y mayonesa de piparras

Pan Bao de pulled pork

Brownie casero

Pincho de frutas de temporada

50 EUROS P.P.ÍVA INCL/2HS DE SERVICIO

DEBE COMUNICARSE LA ELECCIÓN CON MÍNIMO 14 DÍAS DE ANTELACIÓN

**IVA INCLUIDO. CADA PAQUETE DE BEBIDAS INCLUYE 1 BOTELLA DE VINO
CADA 2 PERSONAS. LOS PAQUETES DE BEBIDAS SON VÁLIDOS DURANTE EL
MISMO TIEMPO QUE LA COMIDA SELECCIONADA. LA OFERTA DE VINOS
PUEDE VARIAR DURANTE LA TEMPORADA DEBIDO AL STOCK DE BODEGAS.**

MENÚ PAELLA

(25 A 100PAX.)

ENTRANTES A COMPARTIR:

Pan, dip y aceitunas

Ensaladilla rusa casera con ventresca de atún

Croquetas caseras de jamón

Gyozas veganas de verduras

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Paella ciega El Chaval de pescado y marisco

Paella de verduras

POSTRE A ELEGIR:

Selección de mini tartas

Brocheta de frutas de temporada

55 EUROS P.P.ÍVA INCL/2HS DE SERVICIO

DEBE COMUNICARSE LA ELECCIÓN CON MÍNIMO 14 DÍAS DE ANTELACIÓN

**IVA INCLUIDO. CADA PAQUETE DE BEBIDAS INCLUYE 1 BOTELLA DE VINO
CADA 2 PERSONAS. LOS PAQUETES DE BEBIDAS SON VÁLIDOS DURANTE EL
MISMO TIEMPO QUE LA COMIDA SELECCIONADA. LA OFERTA DE VINOS
PUEDE VARIAR DURANTE LA TEMPORADA DEBIDO AL STOCK DE BODEGAS.**

MENÚ A ELEGIR

(25 A 100PAX.)

Pan, alioli & aceitunas

ENTRANTES A ELEGIR ENTRE:

Ceviche de corvina con mango, leche de tigre y plátano crujiente

Ensalada de pollo y aguacate con vinagreta de miel y mostaza

Gyozas de verduras

Calamares a la andaluza

Almejas a la marinera

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE:

Lomos de lubina a la plancha con verduras salteadas

Brocheta de rape con arroz

Entrecot El Chaval con patatas del Chef y pimientos de Padrón

Picaña de ternera gallega a la parrilla con chimichurri, pimientos de Padrón y patatas fritas

Lasaña vegetariana de verduras

POSTRES

Selección de mini tartas

57 EUROS P.P.ÍVA INCL/2,5HS DE SERVICIO

DEBE COMUNICARSE LA ELECCIÓN CON MÍNIMO 14 DÍAS DE ANTELACIÓN

IVA INCLUIDO. CADA PAQUETE DE BEBIDAS INCLUYE 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 PERSONAS. LOS PAQUETES DE BEBIDAS SON VÁLIDOS DURANTE EL MISMO TIEMPO QUE LA COMIDA SELECCIONADA. LA OFERTA DE VINOS PUEDE VARIAR DURANTE LA TEMPORADA DEBIDO AL STOCK DE BODEGAS.

MENÚ A COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

(10 A 50PAX)

ENTRANTES A COMPARTIR:

Pan, alioli y aceituna

Ensalada de burrata sobre hojas verdes y mermelada de frutos rojos

Tartar de atún con mango y crujiente de wanton

Nuestras croquetas caseras de jamón

Gyozas de pollo y verduras

Calamares fritos con salsa tártara

Torreznos del Chef con salsa barbacoa y miel

Surtido de postres

o

Plato de frutas de temporada

60 EUROS P.P.ÍVA INCL/2,5HS DE SERVICIO

DEBE COMUNICARSE LA ELECCIÓN CON MÍNIMO 14 DÍAS DE ANTELACIÓN

IVA INCLUIDO. CADA PAQUETE DE BEBIDAS INCLUYE 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 PERSONAS. LOS PAQUETES DE BEBIDAS SON VÁLIDOS DURANTE EL MISMO TIEMPO QUE LA COMIDA SELECCIONADA. LA OFERTA DE VINOS PUEDE VARIAR DURANTE LA TEMPORADA DEBIDO AL STOCK DE BODEGAS.

BEBIDAS

PAQUETE NO 1

Vino blanco
La Charla, verdejo,
D.O. Rueda

Vino tinto
Azpilicueta, crianza,
D.O. Rioja Viura 100%

Cerveza, refrescos, agua
Café & Té

30€p.p.iva incl.

PAQUETE NO 2

Vino blanco
Leiras, albariño, D.O.
Rias Baixas

Vino tinto
Tarsus, D.O.
Ribera del Duero

Cerveza, refrescos, agua
Café & Té

35€p.p.iva incl.

PAQUETE NO 3 (BARRA LÍBRE)

Copa de bienvenida (cava, cerveza, vermut o refresco)

Vino blanco rosado y tinto

Cerveza, refrescos, agua, café & té

+ combinados estándar (ron, ginebra, vodka, whisky)

+Mojito, Caipiriña & Aperol Spritz

42€p.p.iva incl./min.2hs de servicio

15€p.p./hora extra de servicio

DEBE COMUNICARSE LA ELECCIÓN CON MÍNIMO 14 DÍAS DE ANTELACIÓN

IVA INCLUIDO. CADA PAQUETE DE BEBIDAS INCLUYE 1 BOTELLA DE VINO CADA 2 PERSONAS. LOS PAQUETES DE BEBIDAS SON VÁLIDOS DURANTE EL MISMO TIEMPO QUE LA COMIDA SELECCIONADA. LA OFERTA DE VINOS PUEDE VARIAR DURANTE LA TEMPORADA DEBIDO AL STOCK DE BODEGAS.

CONDICIONES

CONDICIONES DE PAGO

En caso de confirmación del evento, los pagos deberán efectuarse en los siguientes términos:

50% del valor total del pedido a la confirmación de este.

50% del valor total del pedido una semana antes de la llegada.

Si el día del evento se produce algún coste extra, este deberá pagarse el mismo día al finalizar el servicio.

Una vez hecha la reserva, el 20% de esta, irá a fondo perdido.

CONDICIONES DE CANCELACIÓN

En caso de cancelación de todo el grupo de clientes o de puntos concretos del programa:

En caso de cancelación efectuada entre 60 y 31 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto del derecho de cancelación, el 50% de las prestaciones del programa de reservados y, en su caso, los pagos a cuenta de las diferentes empresas que prestan el servicio. En caso de cancelaciones efectuadas entre 6 y 3 días antes de la llegada de los clientes se facturará, en concepto de derechos de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas.

Cancelaciones de 7 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.

El retraso del grupo, sin aviso con un mínimo de 48 horas de antelación, no supondrá un cambio en la hora de finalizar el servicio.

CONDICIONES DE COMENSALES

Serán grupos de a partir de 25 comensales. En caso de reducción del número de asistentes en más de 5 personas entre 7 y 5 días antes, el día anterior o el mismo día del evento. Se facturará en concepto del derecho de cancelación, el 75% de las prestaciones reservadas.

Cancelaciones de 7 días al mismo día del evento se cobrarán al 100%.

Todos nuestros presupuestos contemplan la decoración y mobiliario del restaurante. Si usted desea otro mobiliario o decoración, el coste del alquiler, quitar parte o la totalidad de este, irá a cargo suyo.