

RESTAURANTE CLUB DE TENIS CIEZA

Nos honra que hayan elegido nuestro salón para celebrar y compartir con sus seres queridos este día tan especial.

Queremos que sepa que nos implicaremos en esta celebración como si fuese la nuestra propia, de tal forma que todo sea realmente único e inolvidable.

Para celebraciones de medio día, esta se dará por finalizada a las 20:30 horas como máximo. Para celebraciones de noche, esta se dará por finalizada a las 3:00 horas como máximo.

Restaurante-salón de celebraciones Club de Tenis Cieza ruega a los contratantes puntualidad en el día del evento, ya que no se responsabilizara de retrasos originados por terceros.

Ponemos a su disposición el parking exterior sin ningún cargo adicional.

En este dossier encontraran toda la información sobre los diferentes menús previstos para el año 2013.

Cada menú incluye: decoración floral y tarjetas de menú.

La música y la barra libre son servicios no incluidos en el precio del menú.

Juntos encontraremos respuestas para sus necesidades. Confíe en nosotros, ya que le ofrecemos ideas, información y consejo para celebrar de la mejor manera ese día tan especial.

Agradeciendo el interés y la confianza depositada en Restaurante Club de Tenis, aprovechamos la ocasión para saludarles atentamente.

CONDICIONES GENERALES

- *Restaurante-salón de celebraciones Club de tenis Cieza se reserva el derecho de poder realizar más de una celebración y ubicar a estas en la zona del restaurante que más convenga.*
- *La composición de los menús está basada en nuestra experiencia; se podrán realizar cambios en los mismos siempre y cuando el importe del mismo no sea inferior al menú N°. 1.*
- *Restaurante-salón de celebraciones Club de tenis Cieza invitará a los contratantes (máximo 4 personas) a degustar los platos del menú escogido (para celebraciones de mínimo 120 comensales). La prueba del menú se realizará entre 2 y 1 mes antes de la celebración.*
- *La selección del menú elegido será comunicado 1 mes antes de la fecha del evento y se le entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos firmando su conformidad ambas partes.*
- *Se dará por confirmada la reserva mediante el abono del 10% en concepto de fianza. Dicho importe sólo se devolverá si la anulación se produce dentro de los 15 días inmediatamente posterior a su entrega.*
- *Un segundo depósito será solicitado, con 30 días de antelación al evento, por importe equivalente al 60% del presupuesto, descontando de éste el depósito inicial. El saldo pendiente será abonado el día de la celebración, en efectivo o mediante cheque conformado.*
- *Cancelación total del banquete:*
 - ☐ *Si la cancelación se produce entre 6 y 2 meses antes de la celebración del banquete, el restaurante conservará el depósito del 10% en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.*
 - ☐ *Si la cancelación se produce dentro de los 30 días anteriores al evento, el restaurante conservará los depósitos recibidos en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.*

- *Cancelación parcial o reducción del número de personas garantizadas:*

- *10 días antes de la fecha del banquete, no se aplicará penalización alguna.*

- *3 días antes de la fecha del banquete, se permitirá una reducción del 5% sin penalización del número de personas garantizadas. Todo lo que supere esa reducción del 5%, será facturado por el restaurante en función del número de personas garantizadas.*

- *El día antes del banquete se cerrará definitivamente el número de asistentes al banquete. No se permitirá ninguna reducción a partir de este momento. Si por el contrario, asistiese un número superior al mínimo contratado, el restaurante facturará el número real de cubiertos servidos, pudiendo en este caso el cliente contar durante la celebración del acto, junto con el maître, el número de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado.*

- *El restaurante no se responsabiliza del uso de la piscina por parte de los invitados, ya que está totalmente prohibido su uso a tal efecto.*

- *Aquellos desperfectos ocasionados en las instalaciones por invitados serán cargados en factura a la parte contratante.*

- *Estamos a su disposición para cualquier información que deseen. Puede contactar con nosotros para concertar una cita previa. Para ello nos puede localizar en el teléfono 686 621 104 ó vía e-mail: restaurantclubdetenis@gmail.com*

Restaurante | Club | de | Tennis

MENU NIÑOS



*Patatas chips
Jamón y queso
Calamares a la Romana
Croquetas variadas*



Pizza casera Fratelli



Helados y refrescos

Restaurante | Club | de | Tennis

*PVP 22 €
I.V.A. incluido*

A partir de 20 niños es recomendable contratar un hinchable y/o un vigilante para velar por el cuidado y bienestar de los asistentes y el establecimiento.

Se ofrece asesoramiento para la contratación de magos, payasos, etc.

Año 2013

MENÚ COMUNIÓN 1

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Surtido de embutidos de la tierra
Pimientos del piquillo rellenos de pescado
Surtido de pates y mermeladas varias
Tomate y lechuga en perdiz con tallos y tápenas*

SEGUNDO PLATO

Vieira gratinada rellena de pescado



Solomillo de cerdo ibérico con salsa de uvas y patata paja



Sorbete helado de piña colada



Tarta de celebración

Restaurante | Club | de | Tennis

Bodega:

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan y café.*

***PVP 36,00 €
I.V.A. incluido***

Año 2013

MENU COMUNION Nº2

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Surtido de embutidos ibéricos y queso manchego.
Carpaccio de salmón y atún con tomate y eneldo.
Croquetas caseras de jamón.
Ensalada de hojas de lechuga, salsa de anchoas, pan frito y parmesano.*

PLATOS INDIVIDUALES

Lomo de dorada ligeramente adobada y guarnición de atadillos de la huerta



Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa de uvas y patata paja



Sorbete helado de mandarina



Tarta de celebración

Restaurante | Club | de | Tennis

Bodega:

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan y café.*

**PVP 40,50€
I.V.A. incluido**

MENÚ COMUNION Nº 3

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Hueva y mojama con almendra marcona.
Langostino tigre cocido al laurel.
Jamón ibérico y queso manchego
Rollitos de salmón con bocas y gambas.
Ensalada de queso con nueces y vinagreta de manzana.*

PLATOS INDIVIDUALES

Dados de atun con gelee de hierbas



Paletilla de cordero deshuesada en su jugo y guarnición de patatas paja



Crema de yogurt y culis de frambuesa



Tarta de celebración

Bodega: **Restaurante | Club | de | Tennis**

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan y café.*

**PVP 48,50 €
I.V.A. incluido**

MENU COMUNION Nº 4

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Foie frío cocinado en casa.
Jamón ibérico, lomo de caña y queso parmesano.
Calamar nacional a la andaluza
Ensalada “contrastes” con salmón y atún ahumado, queso de cabra y
aceite de pipas y nueces.*

PLATOS INDIVIDUALES

*Lomo de rodaballo con salsa al azafrán, en cama de espinacas salteadas
con ajetes y dados de tomate*



*Miní “Tournedó Rossini” con su pan frito y salsa de foie al aroma de
trufa negra*



Sorbete de limón al cava

Restaurante | Club | de | Tennis
Tarta de celebración

Bodega:

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan y café.*

*PVP 55,50 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU COMUNION Nº 5

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Gamba roja a la plancha.
Lomo, jamon y queso iberico.
Hueva de maruca y mojama de Barbate con almendras Marcona
Ensalada especial de la casa*

PLATOS INDIVIDUALES

Taco de bacalao con membrillo y graten de ajo



Paletilla de cabrito al horno



Sorbete al limoncello



Tarta de celebración

Bodega: **Restaurante | Club | de | Tennis**

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan y café.*

***PVP 60,00 €
I.V.A. incluido***

MENÚ COMUNIÓN 6

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Cogollos de Tudela con anchoas del cantábrico
Jamón ibérico y queso manchego
Surtido de pates
Pimientos del piquillo rellenos*

PLATOS INDIVIDUALES

*Dorada con aceite de albahaca
Solomillo de ibérico con salsa de mora*

POSTRE

Tarta vaticana

Bodega:

Restaurante Club de Tennis
*Blanco Con Class D.O.C. Rueda
Tinto Otoñal D.O.C. Rioja
Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

*PVP 36,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENÚ COMUNIÓN 7

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Ensalada de frutos secos con vinagreta de mostaza
Graten de queso de cabra con confitura de tomate casera
Jamón y queso*

PLATOS INDIVIDUALES

Concha de vieira rellena de marisco

Lubina al horno rellena de gambas

Solomillo de chato murciano con salsa de uvas

POSTRE

Tarta celebración

Restaurante | Club | de | Tennis
Bodega:

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

*PVP 37,50 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU COMUNION 8

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Ensalada de queso con nueces y vinagreta de miel y manzana
Carpaccio de buey con lascas de parmesano
Pastel de puerros*

PLATOS INDIVIDUALES

*Calabacines rellenos de marisco
Lomo de atún con salsa de soja y sésamo
Pintada rellena de hongos*

POSTRE

Tarta celebración

Restaurante | Club | de | Tennis
Bodega:

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

**PVP 43,00 €
I.V.A. incluido**

MENU COMUNION 9

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Foie frio con reducción de vino dulce
Ensalada de salmón en escabeche
Canelones de berenjena con pollo al curry*

PLATOS INDIVIDUALES

Crema de calabaza con huevas de trucha

Lubina al horno rellena de gambas

Entrecot de buey a la parrilla

POSTRE

Tarta celebración

Bodega: Restaurante | Club | de | Tennis

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.*

Cerveza, refrescos, etc.

Pan, café, cava y sidra.

***PVP 47,00 €
I.V.A. incluido***

Año 2013

MENÚ COMUNIÓN 10

PLATOS AL CENTRO DE MESA

*Mosaico de foie con gelatina de Pedro Ximenez
Graten de queso de cabra con confitura de tomate casera
Chupa chups de codorniz con salsa de naranja*

PLATOS INDIVIDUALES

Ensalada de frutos secos con vinagreta de mostaza

Rodaballo al horno con juliana de verduras

Solomillo de buey a la parrilla

POSTRE

Tarta celebración

Restaurante | Club | de | Tennis
Bodega:

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cerveza, refrescos, etc.
Pan, café, cava y sidra.*

*PVP 51,50 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

LA BARRA LIBRE

Para terminar con la celebración nos dispondremos a comenzar con la “barra libre” donde sus invitados podrán degustar una gran variedad de licores nacionales y de importación.

Posibles bebidas a servir:

LICORES SIN: Manzana, melocotón y mora.

LICORES: Tía María, Baileys, Frangelico, Amaretto, Licor 43, Cointreau, Malibú.

BOURBON: Four Roses, Jack Daniel's.

WHISKY: JB, Catty Sark, White Label, Johnnie Walker, Ballantine's, DJC y Passport.

VODKA: Absolut y Smirnoff.

RON: Cacique, Bacardi Blanco, Brugal, Matusalem 7, Barceló.

GINEBRA: Larrios, Beefeater, Tanqueray y Sapphire.

En caso de desear alguna bebida no incluida en esta selección será necesario concretar nº de botellas y precio de las mismas.

El precio de la barra será de 7 euros por menú servido o bien de 50 euros por botella gastada.

El precio incluye refresco y servicio. También incluye el impuesto de la Asociación Nacional de Autores.

La música será igual para todas las celebraciones si hubiera más de una.

Restaurante | Club | de | Tennis