

Nuestra terraza

“Azotea de Carlos”

Ofrecemos la posibilidad de realizar un cóctel de picoteo, fingerfood, bocados que se comen con las manos, según el tamaño, se suelen servir de 2 a 4 unidades.

Le ofrecemos partir de un coctel prediseñado con nuestros mejores snacks, con un total de 7 fríos, 5 calientes y terminando con unas refrescantes brochetas de fruta.

Para mejorar este coctel, ponemos a su disposición, una carta de Snacks que podrá añadir al Coctel Azotea. Si desea cambiar algún Snack del “Coctel Azotea” por uno de la carta, este tendrá un suplemento de 1,5€/Snack, siempre se deberá cambiar frío por frío o caliente por caliente.

Para poder realizar un evento de este tipo es necesario un mínimo de 30 comensales.

Información y reservas:

925 22 21 00

comercial@carlosv.com

www.carlosv.com



“Cóctel Azotea” – 34,00€/pax

Snack Fríos

Grissini de jamón ibérico acompañado de salmorejo
Tablas de quesos de la zona (Mínimo 4 variedades), membrillo y nueces
Bombón garrapiñado de foie y frutos rojos
Salmorejo de remolacha y Gilda de sardina ahumada
Enlatado de ensalada de asadillo manchego y perdiz
Pan chino crujiente, brandada de bacalao y toque de naranja
Cono salado de langostinos, guacamole y filamentos de chile

Snack Calientes

Nuestras croquetas (jamón ibérico, pollo al curry y morcilla)
Alcachofas en tempura con salsa romescu
Taco de atún marinado, sésamo negro y alioli de manzana verde
Brochetas de solomillo ibérico, verduritas al oloroso
Minihamburguesa de ciervo y alioli de tomillo

Snack Dulce

Brochetas de Fruta de temporada y Chocolate Blanco

Bebidas Cóctel

Agua, Refrescos, Cerveza con y sin, Sangría “La Azotea”,
Vinos de Aguja Semidulces,
Vino Tino y Blanco



Si desea hacer especial su Cóctel le ofrecemos

“Nuestros Puestos Temáticos”

- Puesto de Jamón Ibérico cortado a vista del cliente por un cortador profesional - 600€/Jamón
- Puesto de Quesos, acompañamientos y panes. Manchego Viejo, Cabra Romero, Torta del Casar, Tetilla Ahumado, Gouda y Brie) – 4,50 € *(mínimo 50 comensales).
- Puesto de Degustaciones de Arroces, Ave, Marisco y Negro de chipirones y langostinos, todos al estilo Señoret – 8,50€ por comensal *(mínimo 50 comensales).
- Puesto de Degustaciones de Cortes de Carnes Premium hechas al carbón a la vista del cliente (3 tipos de cortes de temporada, 200gr por comensal) - 12 € por comensal.
- Puesto de cocteles (Mojito, San Francisco y Piña Colada) - 10€ por comensal.
- Beer&Beer. Puesto decorado con selección de 5 cervezas (según temporada y mercado) - 10€ por comensal.

Para entretener a sus invitados mientras llegan todos...

“Pasatiempos en Mesa”

Yuca crujiente y crema de queso manchego	1,50€ por comensal
Nachos caseros y guacamole	1,50€ por comensal
Pitas tostadas y humus	1,50€ por comensal
Aceitunas Gordal rellenas de Manchego y Anchoas	2,00€ por comensal
Gildas Caseras (aceituna, anchoa y piparra)	2,00€ por comensal
Patatas Chips caseras con un toque de la Vera	1,50€ por comensal
Bastones Crujientes de Hojaldre de Queso y Orégano	1,50€ por comensal

After Event

- Barra libre de bebidas:
Silver 2 Horas 18, 00€ por comensal
- Champan Moët Chandon 50,00€ por Botella



Carta de Snack Extras

Snack Fríos – 2,50€/snack extra

Blinis de salmón ahumado y salsa tártara
Ensalada hinojo fresco, pato crujiente y vinagreta de naranja
Ensaladilla rusa 2.0
Gaspacho de fresas
Mini pita de lomo de orza y pesto de albahaca
Rosbif a la mostaza antigua
Tataki de atún y ensalada de algas
Volt au Vent de mousse de queso azul y cebolla caramelizada

Snack Calientes – 3,00€/snack extra

Queso frito y miel de caña
Brochetas de pollo yakitori y sésamo
Delicias de bacalao en tempura negra y all-i-olli
Migas manchegas y huevo de codorniz
Pan bao de pulled pork y salsa barbacoa
Risotto de hongos al tartufo
Rollitos crujientes de morcilla y manzana
Saquitos crujientes de gambas y caramelo de soja

Dulces 2,50€/Snack extra

Arroz con leche y manzana osmotizada al limón
Bizcocho de zanahoria y crema de mantequilla
Brownie de chocolate
Cremoso de queso y frutos rojos
Mousse de chocolate blanco al cardamomo
Natillas de mazapán
Tiramisú en vaso
Tocinillo de cielo



Condiciones de reserva:

- La duración del coctel será de 1 hora y 45 minutos desde el comienzo del servicio de bebidas. El servicio de bebidas comenzará 10 minutos antes de la hora marcada como comienzo del evento.
- En caso de contratar "Pasatiempos en Mesa" para entretener a los invitados mientras esperan a que lleguen todos, el servicio de bebidas comenzará con la llegada de invitados y la duración total del "Pasatiempo en Mesa" + Coctel Azotea será de 2 horas.
- A la finalización del coctel, si no se contrata servicio de barra libre, el espacio se abrirá al resto del público de la terraza.
- Hora de cierre de martes a viernes: 00:00 // Sábados: 1:00
- No se reservará la terraza en exclusiva, siempre quedará un espacio reservado para clientes del hotel.

Forma de pago:

- Depósito de garantía del 50% del total del evento 45 días antes de la fecha de este.
- Confirmación del menú 21 días antes del evento. Además, en esa fecha se informará de un número más aproximado de asistentes al evento.
- Confirmación de número de asistentes 4 días antes de la fecha del evento. Este número quedará fijado como mínimo facturable.
- Pago del restante 50% del total del evento 4 días antes de la fecha del evento.
- Una vez realizado el pago final; Si el número de comensales fuera mayor al contratado, se cobrará la diferencia al finalizar el evento. En caso de que el número de comensales el día del evento sea menor al contratado, se pagará el número de comensales contratado.
- Las consumiciones que se realicen una vez finalizado coctel serán pago directo en la terraza según consumo.

