

PÓPULIbistró



EVENTOS RESTAURANTE PÓPULI. BODAS 2019.

Agradecemos que nos hayáis elegido, en el grupo Gastronou entendemos la importancia que tiene este día para vosotros. La máxima del grupo Gastronou es vuestra satisfacción, es por ello que tratamos todos los eventos de una manera única y totalmente personalizada.

Todos los menús incluyen bebida, montaje con sillas y mesas del restaurante, minuta, mesero, coordinación del evento y uso del espacio.

Estos menús son un pequeño ejemplo de nuestro trabajo, estamos abiertos a sugerencias.

Estamos a vuestra disposición a lo largo de este camino que empieza y queremos acompañaros para hacer de este momento, algo que recordareis toda vuestra vida.

Para mayor información, el equipo de eventos estará encantado de atenderles.

Alba Revert Guill
Coordinadora de eventos Grupo Gastronou
eventos@grupogastronou.com
620.307.809
965.616.425

PÖPULI bistrō

Cóctel de bienvenida:

Elegir 5 opciones del listado que encontrareis al final del dossier.

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermouth...

Menú I

Tartar de atún con crema de pistacho

Calamarcitos de Dénia encebollados a la manera tradicional

Alcachofas y cardos con panceta de Joselito

...

Escalopines al foie con salsa de pasas

...

Torrija de Javier con helado de café

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 94'86€ IVA incluido

PÖPULI bistrō

Cóctel de bienvenida:

Elegir 5 opciones del listado que encontrareis al final del dossier.

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermuth...

Menú 2

Foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel

Ajoblanco con tartar de gamba roja y helado de aceite de oliva

Alcachofas rellenas de gambas y rape

...

Cordero de Castilla al horno

o

Rodaballo a la brasa

...

Torrija de Javier con helado de café

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 95'90€ IVA incluido

PÖPULI bistrō

Cóctel de bienvenida:

Elegir 5 opciones del listado que encontrareis al final del dossier.

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermouth...

Menú 3

Tartar de atún con crema de pistacho

Crema de espárragos trigueros con huevo a baja temperatura

Txipirones rellenos en su tinta

...

Solomillo a la brasa

...

Torrija de Javier con helado de café

...

Café e infusiones

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 116'50€ IVA incluido

PÖPULI bistrō

Cóctel de bienvenida:

Elegir 5 opciones del listado que encontrareis al final del dossier.

Refrescos, agua, cerveza, vino, vermouth...

Menú 4

Burrata con su ensalada de rúcula

Pimientos rellenos de bacalao

Alcachofas y cardos con panceta de Joselito

...

Merluza en salsa verde

...

Helado de queso fresco con coulis de frambuesa y papel de remolacha

...

Café

Incluido en el menú:

Bodega

Vino blanco: verdejo D.O. Rueda

Vino tinto: D.O. Rioja

Refrescos, aguas, cervezas.

Precio 97'50€ IVA incluido

Menú infantil
(Menores de 12 años)

Patatas ibéricas

Croquetas de jamón

...

Espaguetis boloñesa

o

Arroz con pollo

o

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

o

Merlucitos con patatas fritas

...

Tarta de comunión con helado de chocolate

Incluido en el menú:

Refrescos y agua.

Animación infantil.

Tarta de comunión a elegir de Sussu.

Precio 33'00€ IVA incluido

Elementos de coctel: (a elegir 5*)

Steak tartar de vaca.

Tartar de remolacha con regañá.

Mini ensalada de setas escabechadas con alcachofas y migas de queso de cabra.

Lingotes de turrón de Foie con cítricos.

Falsa empanadilla de bonito, espuma de pisto.

Mini hojaldres de Foie, reducción PX.

Crujientes de rabo de vaca estofado.

Queso brie frito con salsa de arándanos.

Boquerones orly con salsa tártara.

Mini hamburguesas de vaca gallega.

Ajoverde de pistacho con su empalizado.

Gnochis de patata con crema de setas y parmesano.

Pajaritos (cebolla tierna) de la huerta.

Bacalao Ajoarriero.

Mini croquetas de jamón.

Pulpo asado

Láminas de raya andaluza con mahonesa de mojo.

Colmenilla rellena de foie.

Swarovski de salmón sobre guacamole.

Merlucita albardada, con piquillo.

Foie de perdiz escabechada.

*Si desean añadir más elementos al cóctel, estos tendrán un coste de 2'7€ (IVA incluido) por elemento y persona.

Información de interés.

Nuestro departamento de eventos le proporcionará ayuda profesional y personalizada.

Menú

Todos nuestros menús pueden ser modificados, no dude en hacernos llegar cualquier sugerencia o cambio que quiera realizar.

Disponemos de opciones adaptadas a dietas especiales como vegetarianas, sin gluten, etc.

Vino

Nuestro responsable de eventos le indicará la bodega incluida en el menú.

Si desea cambiar el vino o alguna referencia en concreto, hágaselo saber a nuestro responsable, estará encantado de ayudarle.

Salones

En las celebraciones que tengan lugar al mediodía, pueden disfrutar de nuestras instalaciones hasta las 18:30 h.

En las celebraciones que tengan lugar por la noche se convendrá el horario de cierre.

No dude en consultar con nuestro personal especializado la mejor distribución de mesas para la celebración de su evento.

Minuta personalizada

Realizamos una minuta personalizada de cada evento.

Las minutas irán impresas en blanco y negro y en una tipografía concreta.

Forma de pago

Para la formalización de la reserva, deberá firmarse el contrato preestablecido por parte del restaurante y realizar un primer pago de 300€ (IVA incluido) en concepto de reserva que se descontará del importe final del evento.

El segundo pago se realizará una semana antes del evento a la confirmación del número de comensales y será de, aproximadamente, el 50% del total del evento.

El último pago tendrá lugar a la finalización del evento y será del importe restante.

Servicios extras

Animación. La empresa proveedora de la animación es Macabi Sport. Se calcula un animador cada 10 – 12 niños. Este servicio está incluido en el coste del menú infantil.

Decoración floral. La empresa proveedora de la decoración floral será La trastienda floristería. Este servicio está incluido en el coste del menú.

Otros servicios

No deje de consultarnos cualquier servicio que crea necesario para el éxito de su evento.

La contratación de servicios exteriores al restaurante o proveedores no habituales del restaurante deberán ser aprobados por este.