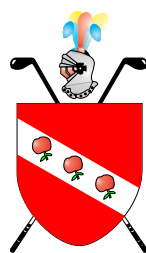


DOSSIER EVENTOS

PULA GOLF



PULA

Golf Resort

JARDÍN & CATERING



PULA GOLF & JARDIN CATERING

Situado en Son Servera, Pula Golf es uno de los parajes más bellos y tranquilos de la isla. La antigua casa señorial de 1581 alberga las actuales instalaciones del hotel y del country club, que acoge a sus clientes con la cálida y cordial hospitalidad propia de los mallorquines.

Pula golf cuenta con amplios espacios exteriores e interiores para acoger cualquier tipo de celebración: comuniones, bodas, eventos empresariales...

- Espacios interiores habilitados para eventos de hasta 200 personas
- Espacios exteriores habilitados para 400 personas.
- Capacidad para celebrar grandes eventos de más de 500 personas.

Desde Jardin Catering, hemos elaborado una selección de menús para que puedas disfrutar de tu día en Pula Golf teniendo en cuenta todos los detalles y garantizando la calidad del producto y una profesional puesta en escena en el diseño y presentación de los platos.

ESPACIOS

Pula Golf cuenta con una pequeña capilla donde podrás celebrar tu boda civil, o si lo prefieres, también puedes celebrar tu ceremonia en sus zonas ajardinadas.



ESPACIOS

Si lo que prefieres es casarte por la iglesia, puedes hacerlo en la cercana Iglesia Nueva de Son Servera, una original iglesia neogótica que se caracteriza por estar abierta al cielo.





LOS MENÚS



MENÚ I - CONDICIONES

120 euros / persona*

- Alquiler espacio
- Aperitivo: 10 aperitivos
- En la mesa: Entrante, principal y postre
- Bebidas: Cava, vino blanco y vino tinto, agua, refrescos y cerveza
- 2 horas de barra libre

*Precios para más de 100 personas



MENÚ I - APERITIVO

10 APERITIVOS

- Tempura de gambas con virutas de queso mahonés y salsa de curry
- Presa ibérica a la parrilla con emulsión de piquillo
- Tartar de ternera
- Brandada de bacalao
- Atún con tabulé
- Nuestra coca de trempó con corvina marinada
- Queso de cabra, mermelada de tomate y crujiente de maíz
- Croquetas de jabugo
- Arroz cremoso de verduras de temporada
- Pulpo a la gallega



MENÚ I- EN LA MESA

Entrantes

- Gazpacho de cerezas con trempó de langostino
- Caldereta de pescado y gamba
- Vieira asada con crema de apionabo y polvo de Jabugo

Principales

- Presa ibérica marinada con patata asada y emulsión de piquillo
- Cochinillo asado con patata y manzana
- Merluza a la Mallorquina
- Rape alangostado

Postres

- Torrija caramelizada con sopa helada de vainilla y crujiente de café
- Tarta de chocolate en texturas con helado de leche merengada
- Tarta de queso con frutos del bosque y chocolate blanco



MENÚ 2 - CONDICIONES

130 euros / persona*

- Alquiler espacio
- Aperitivo: 8 aperitivos y 2 estaciones
- En la mesa: Entrante, principal y postre
- Bebidas: Cava, vino blanco y vino tinto, agua, refrescos y cerveza
- 2 horas de barra libre

*Precios para más de 100 personas



MENÚ 2 - APERITIVO

8 APERITIVOS

- Tempura de gambas con virutas de queso mahonés y salsa de curry
- Tartar de ternera
- Atún con tabulé
- Nuestra coca de trempó con corvina marinada
- Queso de cabra, mermelada de tomate y crujiente de maíz
- Croquetas de jabugo
- Arroz cremoso de verduras de temporada
- Pulpo a la gallega

ESTACIONES

ESTACIÓN PARRILLA

- Pollo campero
- Pulpo a la parrila
- Choricitos criollos

RINCÓN MALLORQUÍN

- Frito de marisco
- Sobrasada
- Surtido de quesos con D.O.
- Acompañado de panes y frutos secos



MENÚ 2 - EN LA MESA

Entrantes

- Gazpacho de cerezas con trempó de langostino
- Caldereta de pescado y gamba
- Vieira asada con crema de apionabo y polvo de Jabugo

Principales

- Solomillo de ternera, asado con salsa de vino tinto, con patata a la crema y verduras de temporada
- Cochinillo asado con patata y manzana
- Merluza a la Mallorquina
- Rape alangostado

Postres

- Torrija caramelizada con sopa helada de vainilla y crujiente de café
- Tarta de chocolate en texturas con helado de leche merengada
- Tarta de queso con frutos del bosque y chocolate blanco



MENÚ 3 - CONDICIONES

140 euros / persona*

- Alquiler espacio
- Aperitivos: 8 aperitivos y 3 estaciones
- En la mesa: Principal y postre
- Bebidas: Cava, vino blanco y vino tinto, agua, refrescos y cerveza
- 2 horas de barra libre

*Precios para más de 100 personas



MENÚ 3 - APERITIVO

8 APERITIVOS

- Tempura de gambas con virutas de queso mahonés y salsa de curry
- Tartar de ternera
- Atún con tabulé
- Nuestra coca de trempó con corvina marinada
- Queso de cabra, mermelada de tomate y crujiente de maíz
- Croquetas de jabugo
- Brandada de bacalao
- Pulpo a la gallega

ESTACIONES

ESTACIÓN PARRILLA

- Pollo campero
- Pulpo a la parrila
- Choricitos criollos

RINCÓN MALLORQUÍN

- Frito de marisco
- Sobrasada
- Surtido de quesos con D.O.
- Acompañado de panes y frutos secos

ESTACIÓN ARROCES

- Arroz cremoso de verduras y hongos
- Fideuà de marisco



MENÚ 3 - EN LA MESA

Principales

- Huevos fritos con bogavante y patatas
- Fideua de bogavante
- Paletilla de cordero lechal mallorquín con cremoso de patata y verduras de temporada

Postres

- Mascarpone con fresas maceradas y tierra de chocolate
- Torrija caramelizada con sopa helada de vainilla y crujiente de café
- Tarta de chocolate en texturas con helado de leche merengada

AÑADE ALGO MÁS



COCTELERÍA

- Mojitos
- Daikiris de sabores
- Caipirinhas
- Hugo
- Tintito de verano con espuma de limón
- Pomada Frozen

CORTADOR DE JAMÓN

Jamón ibérico al corte con cortador profesional de un jamón.



RESOPÓN

- Hamburguesitas y perritos calientes
- Patatas fritas
- Pa amb oli
- Embutidos ibéricos
- Brocheta de frutas
- Ensaimada
- Y mucho más...

PRECIO Y CONDICIONES

CONDICIONES GENERALES

Todos nuestros menús incluyen:

- Alquiler del espacio para el banquete: aperitivo, cena y barra libre. El alquiler del espacio de la ceremonia tiene un coste de 400 euros + I.V.A.
 - Aperitivo, menú seleccionado y 2 horas de barra libre. La hora extra de barra libre tendrá un coste de 7euros/hora / persona (se calculará sobre el 75% de los invitados).
 - Menaje, mesas y sillas para el banquete (silla chiavari blanca y mesas redondas con mantel blanco) Si se precisa de otro material consultar con nuestro personal.
 - Servicio de cocineros y camareros.
 - Condiciones válidas para más de 100 comensales. Para números inferiores, consultar precios.
- Los precios de este dossier no incluyen I.V.A. A todos nuestros menús se les debe aplicar el 10% de I.V.A..

EXTRAS:

- Coctelería: Ofrecemos cocteleros tanto para el aperitivo como para la barra libre. Preparamos los siguientes cócteles originales: Mojitos, Caipirinhas, Daiquiris, Cosmopolitan, Cocktail Hugo, Pomada Frozen, etc. Consultar nuestros precios.
- Jamón: ofrecemos jamón ibérico al corte con cortador profesional de un jamón. Consultar nuestros precios.
- Resopón: Se pueden seleccionar diferentes productos de las diferentes opciones que detallamos para elaborar un resopón personalizado. Consultar precios en función de los productos seleccionados
- Menú para el personal contratado por los clientes: se ofrecerá el mismo menú que en el evento por 45 euros por persona.
- Menú niños: 45 euros por niño:
Entrante: Croquetas
Principal a elegir entre: Pollo rebozado con crujiente de patata y chips o Merluza empanada con patatas fritas
Postre: Helado
- Servicio exclusivo Maca de Castro: Posibilidad de contar con Maca de Castro desde el diseño del menú hasta la participación y asistencia el día del evento. Consultar nuestros precios.

CONDICIONES DE RESERVA

- Condiciones de pago: depósito de 1.000 euros en concepto de reserva (en caso de anulación del servicio, no se reembolsará dicha cantidad). Se abonará el 50% del total de la factura 30 días antes del evento. La cantidad restante deberá ser abonada 3 días antes del evento.
- La confirmación final del menú será de 15 días antes del evento y número de comensales será de 8 días. En el caso de que no se confirme el menú con esta antelación, la decisión final correrá a cargo de Restaurante Jardín & Catering, debido a la importancia que supone el pedido de los productos para la elaboración del menú final. Se facturará el número de comensales confirmados en este periodo.
- Si hay alguna baja no se podrá tener en cuenta y si, por el contrario, aumenta el número de comensales se facturará el coste respectivo al final del evento.



PULA GOLF & JARDIN CATERING

Bodas
Celebraciones
Eventos

info@restaurantejardin.com