

## OPCIÓN 1

### “COCTEL FRIO Y CALIENTE”

Hojas crujientes de frutos secos  
Trufas de queso y cebollino  
Nuestra ensaladilla rusa con gambas  
Mini vegetales de cangrejo con salsa coctel  
Tosta de sardinas marinadas con tomate dulce  
Taquito de tortilla española con cebolla caramelizada  
Pincho de salmón ahumado con alga wakame

Croquetas Candado golf  
Langostinos Kikomán con albahaca  
Adobitos de pescado  
Bolitas crujientes de ave y roquefort  
Rollito de verduras crujientes con salsa teriyaki  
Mini pinchitos morunos ibéricos  
Tosta de guiso de centollo gratinada

### Mini gastronomía dulce

Milhojas de crema, Financier de chocolate y mini cono de nata

Refrescos, cerveza, vino blanco variedad verdejo  
y vino tinto (según disponibilidad)

Cafés

Precio por persona 36,00 €

## OPCIÓN 2

### “COCTEL FRIO Y CALIENTE, GOURMETS”

Hojas crujientes de frutos secos  
Trufas de queso y cebollino  
Nuestra ensaladilla rusa con gambas  
Queso de cabra, tomate cherry y albahaca  
Vasitos de “Ajoblanco” y mango  
Tosta de sardinas marinadas con tomate dulce  
Pincho de salmón ahumado con alga wakame

Croquetas Candado golf  
Langostinos Kikomán con soja  
Bolitas crujientes de ave y roquefort  
Mini pinchitos morunos ibéricos  
Mini Burger de ternera con queso, salsa especial y cebolla crujiente  
Mini kebab de pollo con hierbabuena  
Cazuelitas de fideos tostados con langostinos y ali-oli del piquillo

### Mini Gastronomía dulce

Milhojas de crema, Financier de chocolate y mini cono de nata

Refrescos, cerveza, vino blanco variedad verdejo  
y vino tinto (según disponibilidad)

Cafés

Precio por persona 39,00 €

## OPCIÓN 3

### “COCTEL FRIO Y CALIENTE, CON BUFFET DE ARROCES”

Hojas crujientes de frutos secos  
Trufas de queso y cebollino  
Nuestra ensaladilla rusa con gambas  
Queso de cabra, tomate cherry y albahaca  
Tosta de sardinas marinadas con tomate dulce  
Pincho de salmón ahumado con alga wakame

Croquetas Candado golf  
Langostinos Kikomán con soja  
Serranitos de jamón  
Mini Burger de ternera con queso, salsa especial y cebolla crujiente  
Mini pinchitos morunos ibéricos  
Tosta de guiso de centollo gratinada

Arroz con presa ibérica y alcachofas, Fideuá tipo Gandía, arroz negro  
y arroz caldoso con pollo y verduras  
(A elegir dos tipos)

### Mini Gastronomía dulce

Milhojas de crema, Financier de chocolate y mini conos de nata

Refrescos, cerveza, vino blanco variedad verdejo  
y vino tinto (según disponibilidad)

Cafés

Precio por persona 42,00 €

## OPCIÓN 4

### “COCTEL FRIO Y CALIENTE, CON ARROZ EN MESA” (MÁXIMO 30 COMENSALES)

Hojas crujientes de frutos secos  
Trufas de queso y cebollino  
Nuestra ensaladilla rusa con gambas  
Mini vegetales de cangrejo con salsa coctel  
Tosta de sardinas marinadas con tomate dulce  
Pincho de salmón ahumado con alga wakame

Croquetas Candado golf  
Langostinos Kikoman con albahaca  
Serranitos de jamón  
Bolitas crujientes de ave y roquefort  
Mini kebab de pollo con hierbabuena  
Mini pinchitos morunos ibéricos

## EN MESA

Arroz caldoso con bogavante y mariscos

## GASTRONOMIA DULCE

Milhojas especiales de nata hechas al momento

Refrescos, cerveza, vino blanco variedad verdejo  
y vino tinto (según disponibilidad)

Cafés

Precio por persona 45,00 €

## OPCIÓN 5

### “ENTRANTES Y SEGUNDO PLATO A ELEGIR UNA OPCIÓN”

#### ENTRANTES

##### A COMPARTIR

(1 plato para cada 4 comensales)

Nuestra ensaladilla rusa con bonito  
Salpicón de aguacate con langostinos y mahonesa de mostaza  
Croquetas de choco con ali-oli del piquillo

##### INDIVIDUAL

Ajoblanco malagueño con mango y sardinas marinadas

#### SEGUNDO PLATO

(a elegir una opción)

Presa ibérica en tosta de verduras gratinadas con jugo de boletus (41,00 €) \*

Solomillo con tosta de setas a la crema y patatas crujientes (46,00 €) \*

Pescado del día con calabacín y guiso de centollo (44,00 €) \*

Arroz caldoso con bogavante (45,00€) \*

## GASTRONOMÍA DULCE

Milhojas especiales de nata hechas al momento

Refrescos, cerveza, vinos blanco variedad verdejo  
y vino tinto crianza (según disponibilidad)

Cafés

(\*) Precio por persona

## MENÚS INFANTILES

### OPCIÓN 1

#### ENTRANTES A COMPARTIR CON ARROZ

Croquetas de puchero con patatas  
Arroz en paella con pollo y presa ibérica  
Helado de la casa  
Bebida

Precio por niño 18,00 €

### OPCIÓN 2

#### PLATO COMBINADO

Lagrimitas de pollo con patatas y macarrones con tomate  
Helado de la casa  
Bebida

Precio por niño 15 €

✓ NINGUNA DE LAS OPCIONES INFANTILES INCLUIRÁ AQUARIUS O NESTEA  
(teniendo éstas un suplemento de 1 €)

✓ TAMBIEN CONTAMOS CON LOS SERVICIOS  
DE UNA EMPRESA DE ANIMACION SI LO DESEA

## OTRAS OPCIONES

- Rincón de quesos, sus panes y aceites de oliva virgen 4,50 €/persona
- Jamón ibérico de bellota cortado 550,00 €/und.
- Sushi corner (3 unidades por persona) 9,00 €/persona
- Venencia de vinos 200,00 €
- Tarta al corte para comunión, bautizos, cumpleaños 25,00 €/Kg (1kg/10 personas)
- Buffet de postres 12,00 €/persona
- Galletas decoradas con temática variada para bautizos, comuniones 4,00 €/und. (mínimo 20 unds)
- Rincón-buffet de chuches 10,00 €/niño (mínimo 12 niños)
- Carro de Vermuts, pinchos y gildas 4,00 € /persona

\* Todos los productos que se consuman durante el evento que no hayan sido manipulado por nosotros, deberán ir acreditados con su factura correspondiente, teniendo que proceder siempre de una empresa autorizada.

## OPCIONES ADICIONALES

- Menús especiales para celíacos y vegetarianos
- Consultar para reforzar los cocteles
- Cazuelitas (arroz, callos, fideos tostados...)  
1,75 €/persona cada variedad
- Para variar los menús con arroz, otras sugerencias: cazuela de fideos marenga, gazpachuelo malagueño, arroz con ibéricos y alcachofa, berzas...
- Copas y barra libre 60,00 €/ botella en marcas normales
- Copas sueltas 5,5 € (incluye refrescos, hielo y servicio)
- Marcas Premium, consultar precios.
- Consumo mínimo, 3 botellas / hora.

## CONDICIONES PARTICULARES:

- En el menú de la **Opción 5**, en caso de llegar a un acuerdo para elegir dos opciones de segundos platos, es necesario confirmar cada comensal 72 horas antes del evento.
- El consumo de bebidas previo al evento, correrá a cargo del cliente.
- Será necesario confirmar el número de comensales 48 horas antes del evento. En cualquier otro caso se obviará el número acordado en el presupuesto previo.
- El horario de salida se negociará en cada caso, partiendo de una hora máxima de las 20:00 hrs. En los servicios de almuerzo y las 02:00 para las cenas.
- El acceso a las zonas deportivas (campo de golf) estará totalmente prohibido.
- En caso de ocasionar algún desperfecto, el cliente se hará cargo de la reparación de los mismos.
- Le rogamos que informen a los más pequeños de la aplicación de esta norma.
- En caso de tener intención de poner música, habrá que informarlo.
- El espacio para la celebración, por defecto serán las zonas exteriores, salvo que las condiciones climáticas no lo permitan, con objeto de no alterar el funcionamiento normal del restaurante.

Gracias.

## LA MEJOR CALIDAD, TAMBIÉN EN CASA...

Si lo prefiere, puede contar con nuestro servicio de CATERING, en su casa o en alguna de nuestras opciones (consultar).  
Los precios de los menús, se verán incrementados en 5,00€ por comensal. Éste precio incluirá: desplazamientos, menaje, mobiliario, personal de cocina y servicio, montaje y desmontaje.  
Para cualquier duda o consulta póngase en contacto con nosotros:

952 29 93 41

[jhernandez@elrestaurantedelcandadogolf.es](mailto:jhernandez@elrestaurantedelcandadogolf.es)

[reservas@elrestaurantedelcandadogolf.es](mailto:reservas@elrestaurantedelcandadogolf.es)



## NOTA IMPORTANTE

El contenido de los menús es susceptible de cambios, queremos hacer juntos tu evento a medida.

Estos menús son personales e intransferibles, agradecemos a todos nuestros clientes la no divulgación del contenido de este documento.

Estos precios no incluyen el 10% de IVA

VUESTRAS SUGERENCIAS SERVIRÁN PARA MEJORAR NUESTRO TRABAJO DÍA A DÍA