Javier Hernández
CANDADO GOLF
RESTAURANTE & CATERING

NUESTROS MENÚS

Para momentos que merecen ser celebrados



EVENTOS



Contamos con un entorno privilegiado para la celebración de eventos y también disponemos de servicio de catering, combinando una propuesta gastronómica cuidada con la exclusividad de la ubicación junto al campo de golf. Un espacio único, rodeado de naturaleza y con un ambiente elegante, ideal para celebraciones privadas, reuniones de empresa y ocasiones especiales.

Javier Hernández
CANDADO GOLF
RESTAURANTE & CATERING



BEBIDAS

OPCIÓN 1

Cerveza, refrescos, vino blanco variedad verdejo y vino tinto (según disponibilidad) y cava

OPCIÓN 2,3 Y 4

Cerveza, refrescos, vino blanco variedad verdejo y vino tinto (según disponibilidad) y cava
Cafés e infusiones

*Cada opción de bebida corresponde a la misma de comida

OPCIÓN 1

CÓCTEL FRÍO Y CALIENTE

Hojas crujientes de frutos secos

Trufas de queso y cebollino

Nuestra ensaladilla rusa con mayonesa de AOVE

Salpicón de aguacate con langostino y mayonesa de mostaza

Tosta de boquerón marinada con tomate dulce

Taquito de salmón ahumado con alga wakame

Croquetas Candado Golf

Langostino Kikoman con soja, albahaca y miel de caña

Mini burguer de ternera con queso, salsa especial y cebolla crujiente

Jalapeño y queso crujiente

Flamenquín con alioli de queso payoyo

Mini pincho moruno ibérico

Fideos tostados con alioli de piquillo y gambones

MINI GASTRONOMÍA DULCE

Milhoja de crema

Mini carrot cake

Mini lemon pie

(Sujeto a cambios según temporada)









PRECIO POR PERSONA

58€

OPCIÓN 2

CÓCTEL FRÍO Y CALIENTE Y NUESTROS ARROCES

Hojas crujientes de frutos secos

Trufas de queso y cebollino

Nuestra ensaladilla rusa con mayonesa de AOVE

Salpicón de aguacate con langostino y mayonesa de mostaza

Tosta de boquerón marinada con tomate dulce

Taquito de salmón ahumado con alga wakame

Croquetas Candado Golf

Langostino Kikoman con soja y albahaca

Mini pincho moruno ibérico

Mini burguer de ternera con queso, salsa especial y cebolla crujiente

Mini kebab de pollo con hierbabuena y salsa de yogur

DEGUSTACIÓN DE ARROCES

Arroz de pollo de corral y gambones

Arroz con presa ibérica y alcachofas

Fideguá tipo Gandía

(A elegir dos tipos)

MINI GASTRONOMÍA DULCE

Milhoja de crema

Mini carrot cake

Mini lemon pie

(Sujeto a cambios según temporada)

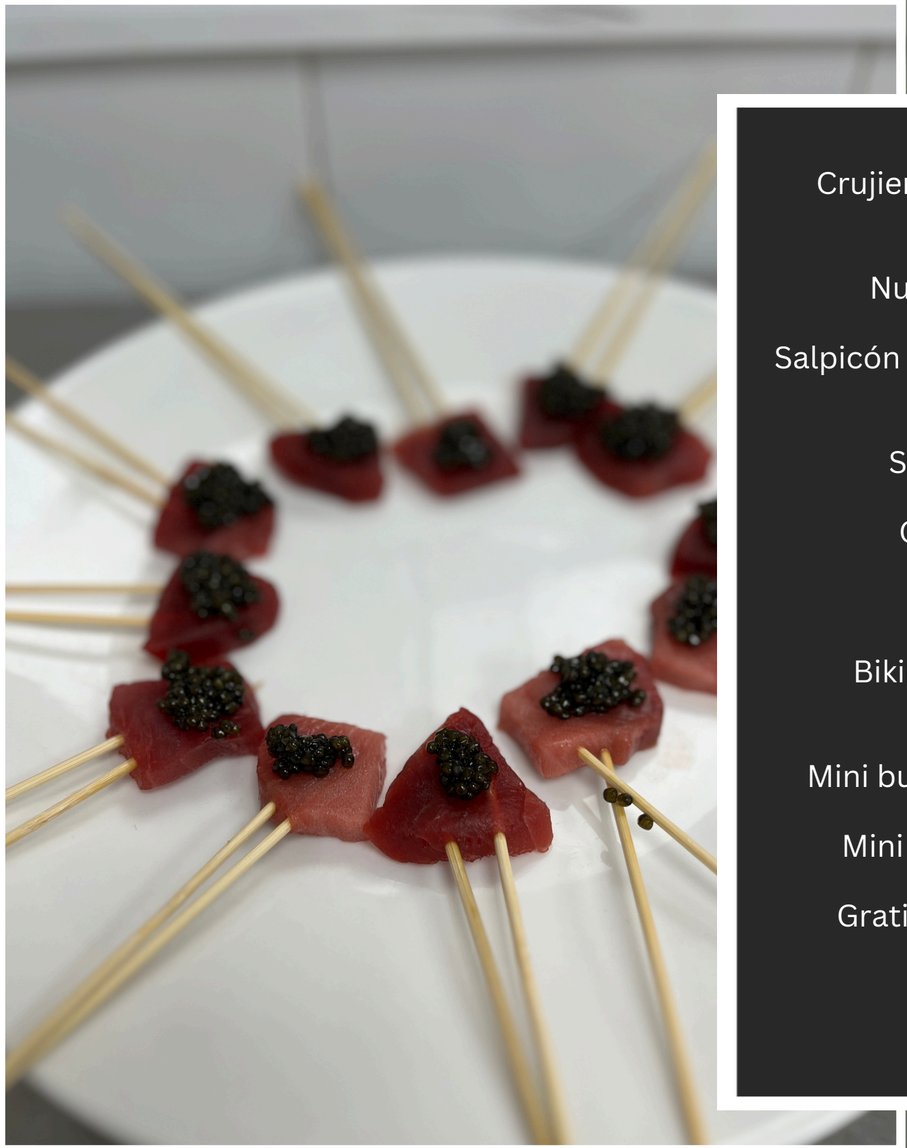
PRECIO POR PERSONA

62€



OPCIÓN 3

CÓCTEL ESPECIAL CON NUESTROS IMPRESCINDIBLES



Crujientes de frutos secos y falsa canela de tapenade

Nuestra ensaladilla rusa con bonito

Salpicón de aguacate con langostino y mayonesa de mostaza

Steak tartar de solomillo de vaca

Chupa-chups de pavo crujiente

Croquetas Candado Golf

Bikini de jamón asado, queso curado y mantequilla salada

Mini burguer de Angus con cebolla crujiente

Mini kebab de ternera con hierbabuena

Gratinado de centollo con pan crujiente

Pintxo serrano

DEGUSTACIÓN DE ARROCES

Arroz de pollo de corral y gambones

Arroz con presa ibérica y alcachofas

Fideguá tipo Gandía

(A elegir dos tipos)

MINI GASTRONOMÍA DULCE

Milhoja de crema

Mini carrot cake

Mini lemon pie

(Sujeto a cambios según temporada)

PRECIO POR PERSONA
66€







OPCIÓN 4

ENTRANTES Y SEGUNDOS PLATOS A ELEGIR

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 puchero con mahonesa casera

INDIVIDUAL

Ajoblanco malagueño con mango y sardinas marinadas, crema de porra con virutas de jamón ibérico o fideos tostados con langostinos y Ali-oli de piquillo

(a elegir una sola opción para todos)

***Precio por persona**

SEGUNDO PLATO

A ELEGIR UNA OPCION

Presa ibérica en salteado de verduras y jugo de boletus

(59,00 €) *

Solomillo con tosta de setas a la crema y patatas crujientes

(62,00 €) *

Pescado del dia (segun mecado) con pisto y patatas al horno

(62,00 €) *

Arroz caldoso de mariscos
(58,00€)*

GASTRONOMÍA DULCE

Milhojas especiales de nata hechas al momento



MENÚS INFANTILES

OPCIÓN 1

PLATO COMBINADO (INDIVIDUAL)

Lagrimitas de pollo con patatas y croquetas de puchero

Helado de la casa

Bebida

PRECIO POR NIÑO
35,00€

OPCIÓN 2

ENTRANTE A COMPARTIR Y ARROZ

Croquetas y lagrimitas con patatas

Arroz en paella
con pollo y presa ibérica

Helado de la casa

Bebida

PRECIO POR NIÑO
38,00€

OTRAS OPCIONES

Carro deVermuts, pinchos y gildas
8,00 € /persona

Rincón de quesos, sus panes y aceites de oliva virgen
9,00 €/persona

Jamón ibérico de bellota con cortador
800,00 €/und.

Platos de jamón iberico
29€/plato

Platos de queso curado
22€/plato

Sushi corner
(3 unidades por persona) **15,00 €/persona**

Tarta al corte para comunión, bautizos, cumpleaños
35,00 €/Kg (1kg/10 personas)

Tartas de nuestra carta por encargo (lima, chocolate, queso...)

Candy Bar
(€ se ajusta según el número de invitados y las dimensiones del evento

ADICIONAL

Menús especiales para celiacos y vegetarianos

Consultar para reforzar los cócteles

Cazuelitas (arroz, callos, fideos tostados)
3,80€ pp cada variedad

Recena, consultar variedad y precio

Para variar los menús con arroz, otras sugerencias:
cazuela de fideos marenga, gazpachuelo malagueño, arroz con ibéricos y alcachofa, berzas...

Copas y barra libre: Precio botella 80,00 € (incluye refrescos y servicio), Copas sueltas a partir de 8 €.

- Marcas Premium, consultar precios.
-Consumo mínimo, 3 botellas/hora.



CONDICIONES PARTICULARES

- En el menú de la Opción 4, en caso de llegar a un acuerdo para elegir dos opciones de segundo plato, es necesario confirmar cada comensal 72 horas antes del evento.
- Será necesario confirmar el número de comensales 7 días antes del evento. En cualquier otro caso se obviará el número acordado en el presupuesto previo.
- El consumo de bebidas previo al evento se pagará aparte.
- El horario de salida se negociará en cada caso, partiendo de una hora máxima de las 19:00 hrs. En los servicios de almuerzo y las 01:00 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.
- Rogamos que se hagan responsables de los niños pequeños, nosotros no podemos desempeñar esa función.
- En caso de tener intención de poner música habrá que informarlo.
- Los invitados se atenderán a partir de las 13.45h.
- Todos los productos que se consuman durante el evento que no hayan sido manipulados por nosotros, deberan ir acreditados con su factura correspondiente, teniendo que proceder de una empresa autorizada

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.

Javier Hernández
CANDADO GOLF
RESTAURANTE & CATERING

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 7,00€ 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

Javier Hernández
CANDADO GOLF
RESTAURANTE & CATERING

Javier Hernández

CANDADO GOLF

RESTAURANTE & CATERING