



—web—

Menús
Grupos
2019
web

EL GUSTO POR EL ARTE NOS HA HECHO
MAESTROS EN EL ARTE
DEL GUSTO

Menús
Grupos
2019
web

Menú A

- * Crema de Calabaza con brocheta de temporada
- * Ensalada de bacalao con sus daditos de tomate y berberechos al aceite de pimentón
- * Espárragos gratinados con salmón ahumado
- * Tournedó de solomillo ibérico con sus verduritas
- * Tarta de Las Monjas: bizcocho almibarado de yema, nata y trufa, napado de natillas y bordado con chocolate caliente

Bodega: Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café y licor de frutas

42,25 € (I.V.A incluido)

Menús
Grupos
2019
web

Menú B

- * Mousse de berenjenas y perdiz con majado castellano e ibéricos
- * Ensalada de salmón marinado con manzana y olivas al eneldo fresco
- * Pimientos rellenos de bacalao en crema de leche
- * Solomillo de ternera al vino tinto de la zona con sus champiñones
- * Mousse de chocolate

Bodega: Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café y licor de frutas

43,35 € (I.V.A incluido)



Menús
Grupos
2019
web

Menú C

- * Carpaccio de cecina y bacalao al aceite de oliva
- * Espárragos gratinados con salsa holandesa y virutas de jamón ibérico
- * Lechazo de raza "Churra" asado en horno de leña acompañado de ensalada de la huerta
- * Tarta de Las Monjas: bizcocho almibarado de yema, nata y trufa, napado de natillas y bordado con chocolate caliente

Bodega: Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café y licor de frutas

45,80 € (I.V.A incluido)

Menús
Grupos
2019
web

Menú D

- * Mousse de calabacín y gambas con mahonesa de anchoas
- * Ensalada templada de langostinos y soja con fritada de frutos y productos de la huerta
- * Lomito de dorada con verduras maceradas y vinagre de tonel
- * Cabrito asado en horno de leña, acompañado de ensalada de la huerta
- * Helado artesano en tulipa crujiente con coulis de frambuesa y mango a la crema inglesa (consultar carta de sabores)

Bodega: Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café y licor de frutas

49,25 € (I.V.A incluido)



Menús
Grupos
2019
web

Menú



- * Copa de pulpo a feira con espuma de patata
- * Escabechados de caza: corzo, pato azulón y faisán
- * Merluza a la castellana con ahumados e ibéricos
- * Lechazo de raza "Churra" asado en horno de leña, acompañado de ensalada de la huerta
- * Delicia de queso a la crema de canela sobre espejo de frambuesa

Bodega: Viña Mayor Crianza D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, café y licor de frutas

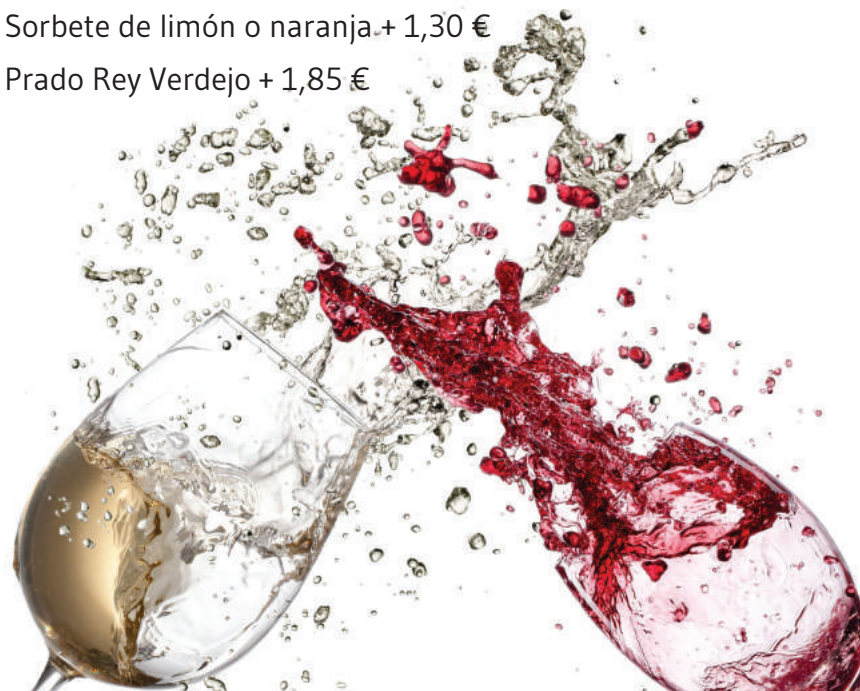
50,30 € (I.V.A incluido)

Menús
Grupos
2019
web

A SU MENÚ TAMBIÉN PUEDE AÑADIR...

Precios por persona (I.V.A. incluido)

- * Espumoso Yllera Priveé + 1,70 €
- * Tarta de Presentación, corte + personalización: consultar tarifa
- * Minuta personalizada con el logotipo de la empresa + 0,60 €
- * Sorbete de limón o naranja.+ 1,30 €
- * Prado Rey Verdejo + 1,85 €



O... SI LO PREFIERE CONFECCIONE SU PROPIO MENÚ:

La Contratación de los Menús Grupos 2019:

- * Se aplica a los grupos con un mínimo de 12 personas y una composición de MENÚ que al menos incluya tres platos principales (entrante o entrantes, pescado y carne, pudiéndose eliminar únicamente el aperitivo), postre y bodega para cada comensal.
- * Supone que todos los integrantes de la celebración elegirán la misma composición de menú salvo los niños y/o aquellas personas que por intolerancias alimentarias requieran un menú adaptado a sus necesidades.

APERITIVOS

- * Mousse de berenjenas y perdiz con majado castellano e ibéricos
- * Mousse de calabacín y gambas con mahonesa de anchoas
- * Crema de calabaza con brocheta de temporada
- * Copa de pulpo a feira con espuma de patata

ENTRANTES

- * Espárragos gratinados con salsa holandesa y virutas de jamón ibérico
- * Ensalada templada de langostinos y soja con fritada de frutos y productos de la huerta
- * Pimientos rellenos de bacalao en crema de leche
- * Ensalada de Salmón marinado con manzana y olivas al eneldo fresco
- * Escabechados de caza: corzo, pato azulón y faisán
- * Carpaccio de cecina y bacalao al aceite de oliva
- * Espárragos gratinados con salmón ahumado
- * Ensalada de bacalao con sus daditos de tomate y sus berberechos al aceite de pimentón

PESCADOS

- * Lomito de dorada con verduritas maceradas y vinagre de tonel
- * Merluza a la castellana con ahumados e ibéricos

CARNES

- * Tournedó de solomillo ibérico con sus verduritas
- * Solomillo de ternera al vino tinto con sus champiñones
- * Lechazo de raza "Churra" asado en horno de leña, acompañado con ensalada de la huerta
- * Cabrito asado en horno de leña, acompañado con ensalada de la huerta

POSTRES

- * Tarta de "Las Monjas": bizcocho almibarado de yema, nata y trufa napado de natillas y bordado con chocolate caliente y canela
- * Helado en tulipa crujiente con coulis de frambuesa y mango a la crema inglesa (consultar carta de sabores)
- * Mousse de chocolate
- * Delicia de queso a la crema de canela sobre un espejo de frambuesa

BODEGA

Disponemos de más de 120 referencias en nuestra carta de vinos, decida qué opción le gusta más para sus invitados y se lo valoraremos sin ningún compromiso.

CONDICIONES GENERALES - MENÚS GRUPOS 2019

Una vez conocida o decidida la fecha del evento, se debe solicitar disponibilidad de salón, en el caso de que se desee visitar el restaurante, para poder ver salones o complementar información, conviene solicitar cita previa.

Para grupos superiores a 40 personas será necesario realizar un depósito de 5 € por comensal contratado para formalizar la reserva que será descontado de la factura general del servicio.

Una vez que se haya seleccionado el menú que les parezca más sugerente, nos pondremos a su disposición para aconsejarles y posteriormente formalizar el correspondiente contrato de servicio.

La Contratación de los Menús Grupos 2019:

- Se aplica a los grupos con un mínimo de 12 personas y una composición de MENÚ que al menos incluya tres platos principales (entrante o entrantes, pescado y carne, pudiéndose eliminar únicamente el aperitivo), postre y bodega para cada comensal.
- Supone que todos los integrantes de la celebración elegirán la misma composición de menú salvo los niños y/o aquellas personas que por intolerancias alimentarias requieran un menú adaptado a sus necesidades.
- Precios por persona con I.V.A vigente (10%) incluido.
- En caso de que el I.V.A. varíe, el I.V.A. aplicable será el vigente en el momento de la facturación.
- Anulación de contrato: La anulación de contrato comunicada con menos de 48 horas supone la pérdida del depósito o en su caso la penalización de 5 € por comensal contratado o reservado.
- No se admiten aportaciones alimenticias.

El número de comensales definitivo deberá ser comunicado con al menos 24 horas de antelación a la fecha del evento.

A efectos de facturación, se considerará contratado, como mínimo, el último número de comensales indicado con 24 horas de antelación a la fecha del evento. En el caso de que el número de comensales hubiese variado sensiblemente con relación al inicial, la Dirección se reserva el derecho de cambiar de salón.

Los horarios de comienzo de los servicios son:

- Almuerzos a partir de las 14:00 h.
- Cenas a partir de las 21:00 h.

Los horarios de finalización de los servicios son:

- Almuerzo hasta las 18:00 h.
- Cenas hasta las 00:00 h.

El importe de la factura será abonado una vez finalizado el servicio, al contado o mediante tarjeta.

LA CONTRATACIÓN DE NUESTROS MENÚS DE GRUPOS INCLUYE:

Maitre: Será el responsable directo del servicio.

El Menú elegido: Todos los platos del menú de Grupos 2019 se sirven en de forma INDIVIDUAL.

Nuestros menús están diseñados buscando la combinación más atractiva que garanticen el éxito de la celebración, no obstante, La Parrilla de San Lorenzo atenderá las sugerencias y/o modificaciones que consideren oportunas.

La DIRECCIÓN y el EQUIPO HUMANO que compone el Restaurante "LA PARRILLA DE SAN LORENZO" les agradece la confianza depositada y quedamos a su disposición para asesorarles y ayudarles en la organización de un día tan importante.



INFORMACIÓN DE CONTACTO Y RESERVAS:

Calle Pedro Niño, 1 – 47001 Valladolid

Tfno. 983 33 50 88 ext. 1

E-mail: restaurante@laparrilladesanlorenzo.es

web: www.laparrilladesanlorenzo.es

SÍGANOS EN:





La
parrilla
de
San Lorenzo

RESTAURANTE

30 años
contigo