



EVENTOS Y CELEBRACIONES ALHAURÍN GOLF CLUB 2023

Menú 1

Adultos

Cóctel de Bienvenida:

Cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto

Mini tostas con pisto y jamón, ensaladilla rusa, croquetas, langostinos con bacon,
Jibia fritas, mini brochetas de cerdo, salmorejo

Primer Plato (una opción a elegir para todos los comensales)

*Hojaldre relleno de setas y langostinos con salsa de pimientos de piquillo

*Ensalada de brotes tiernos, con lagrimitas de pollo, tomates cherry, frutos, bacon tostado
con adherezo de mostaza y miel

*Ensalada tropical con langostinos

Segundo plato (una opción a elegir para todos los comensales)

*Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta, patatas y verduras

*Presa ibérica con patatas y verduras

*Salmón con salsa de puerros y patatas panaderas con pimientos y cebolla

Postre

Tarta a elegir sabor (pastelería)

Pan.

Bebidas incluidas durante la comida: cerveza, refrescos, agua, vino blanco, tinto y rosado

Café no incluido.

Precio: 52 € (iva incluido)



EVENTOS Y CELEBRACIONES ALHAURÍN GOLF CLUB 2023

Niños: filetes de pollo empanados y croquetas, con patatas fritas, .
Postre: helado con sirope de chocolate
Bebidas incluidas durante la comida: Agua, refrescos, zumos.

Precio: 20€ (iva incluido)

Barra libre:

Precio por botellas primeras marcas standard 60€ (incluye refrescos)

Precio por botellas Premium desde 75€ (incluye refrescos)

Mesas dulces: consultar precios

Animación, magos, personajes: consultar precios

Bautismo de golf para niños, grupos reducidos, 2 horas de duración: 200€

Merienda: 5€ por persona (mini bocadillos, tortilla de patatas, mini sándwich)

Bebidas no incluidas.

Para formalizar la reserva es necesario hacer un depósito a cuenta del evento, para guardar la fecha. Dicho importe será descontado al cierre del evento. Reserva: 300€

Flores naturales

Minutas no incluidas



EVENTOS Y CELEBRACIONES ALHAURÍN GOLF CLUB 2023

Menú 2

Adultos

Cóctel de Bienvenida:

Cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto

Mini tostas con pisto y jamón, ensaladilla rusa, croquetas, langostinos con bacon,
Jibia fritas, mini brochetas de cerdo, salmorejo

Primer plato

*Timbal de verduras de temporada y bacalao

*Timbal de aguacates y salmón ahumado

Segundo plato

*Secreto de cerdo ibérico con patatas a la crema y verduras de temporada

*Solomillo de cerdo ibérico con salsa al ajillo , y patatas panaderas con pimiento y cebolla

*Bacalao a la vizcaína, Espinacas a la crema y verduras al vapor

Postre

Tarta de comunión a elegir (Pastelería)

Pan.

Bebidas incluidas durante la comida: agua mineral, refrescos, zumos, cerveza,
vinos de la casa, tinto, blanco, rosado.

Café no incluido

Precio: 55 € (iva incluido)