

Chapoo
Comuniones y bautizos
2023

MENÚS

La calidad de nuestra gastronomía,
en el día más importante de vuestra vida



Gracias

POR LA CONFIANZA DEPOSITADA EN CHAPOO EVENTOS Y RESTAURACIÓN.

¿Te imaginas una evento, donde la calidad de la gastronomía y el servicio, sean los mismo que en un restaurante de alta reputación? Pues sí, con nosotros es posible.

Nacemos hace 25 años, con el firme propósito de hacer disfrutar al comensal, disfrutando nosotros con ello. Desde la humildad, el cariño, y la devoción, continuamos recorriendo este maravilloso camino para entregarnos como el primer día. Nuestra reputación gastronómica, es trasladada ahora a los días más señalados de nuestros clientes, con un denominador común: el éxito.

Prima la dedicación y el respeto por la materia prima en nuestras cocinas, y las ganas de generar esa felicidad cuando comemos, ciñéndonos a nuestra principal premisa: la calidad de la materia prima. Es por ello que nuestra cocina está tan bien valorada. Por ello, y por el enorme equipo humano que conforma este lugar.

El servicio tiene como meta diaria, la excelencia. Trabajamos ofreciendo nuestra mejor versión, porque comprendemos y compartimos, el valor de un sueño.

Nuestros Eventos están llenos de detalles y de personalización., de cercanía, y de profesionales especializados, que os guiarán en este día, y compartirán cada ilusión con vosotros. Os acompañamos desde el principio, y hasta el final, y como empresa familiar que somos, cuidamos de cada sonrisa, hasta la despedida.

La cocina es, alquimia de amor

Guy de Maupassant





Personaliza Tu Menú

Puede cambiar los platos de los aperitivos, entrantes, pescados, carnes y postres por una opción ORO con un suplemento de 2,5€ cada plato que cambie.

Nuestro menú tiene unos platos fijos dentro del precio que se indica al final del dossier.

** Todos los menús incluyen Bebidas, Bodega, y pan*

Menü

Aperitivos Duo

- Croquetas de jamón y bacalao portugués.
- Croqueta de chipirón en su tinta y huevo roto con alcachofas y jamón de pato.

Aperitivos Duo (ORO) *(Cambia por 2,5€ /plato)*

- Queso manchego y jamón ibérico.
- Gamba blanca a la plancha y pulpo a la brasa.

Entrantes

- Ensalada de queso de cabra y frutos secos.
- Cesta caprese con pesto cremoso.
- Tarrina de foie y trufa.

Entrantes (ORO) *(Cambia por 2,5€ /plato)*

- Ensalada crujiente de gulas y gambas con vinagreta de miel y mostaza.
- Salmorejo de fresa con albahaca.

Continuación del Menú

Pescado (1ª elegir)

- Salmón ahumado relleno y brandada de bacalao sobre salsa de piquillo y azafrán.
- Lomo de lubina salvaje con verduras crujientes.
- Bacalao islandés con salsa Valenciana.

Pescado (ORO) (Cambia por 2,5€ /plato)

- Rape a la brasa con salsa de mostaza al vino tinto.
- Merluza en salsa verde y almejas.

* *Cortante de sabor entre pescado y carne*

Continuación del Menú

Carne (1ª elegir)

- Lomo alto a la brasa con patatas baby o panadera.
- Entraña con salsa Chimichurri.
- Secreto ibérico a la brasa con patatas baby o panadera.

Carne (ORO) (Cambia por 2,5€ /plato)

- Solomillo de ternera con parmentier de patata baby o panadera y reducción de Pedro Ximénez.



Continuación del Menú

Postre (1 a elegir)

- Tarta de queso con helado de vainilla.
- Tarta de zanahoria con helado de vainilla.
- Coulant con helado de vainilla.
- Brownie con helado de vainilla

Menú infantil

Entrantes (A elegir 1)

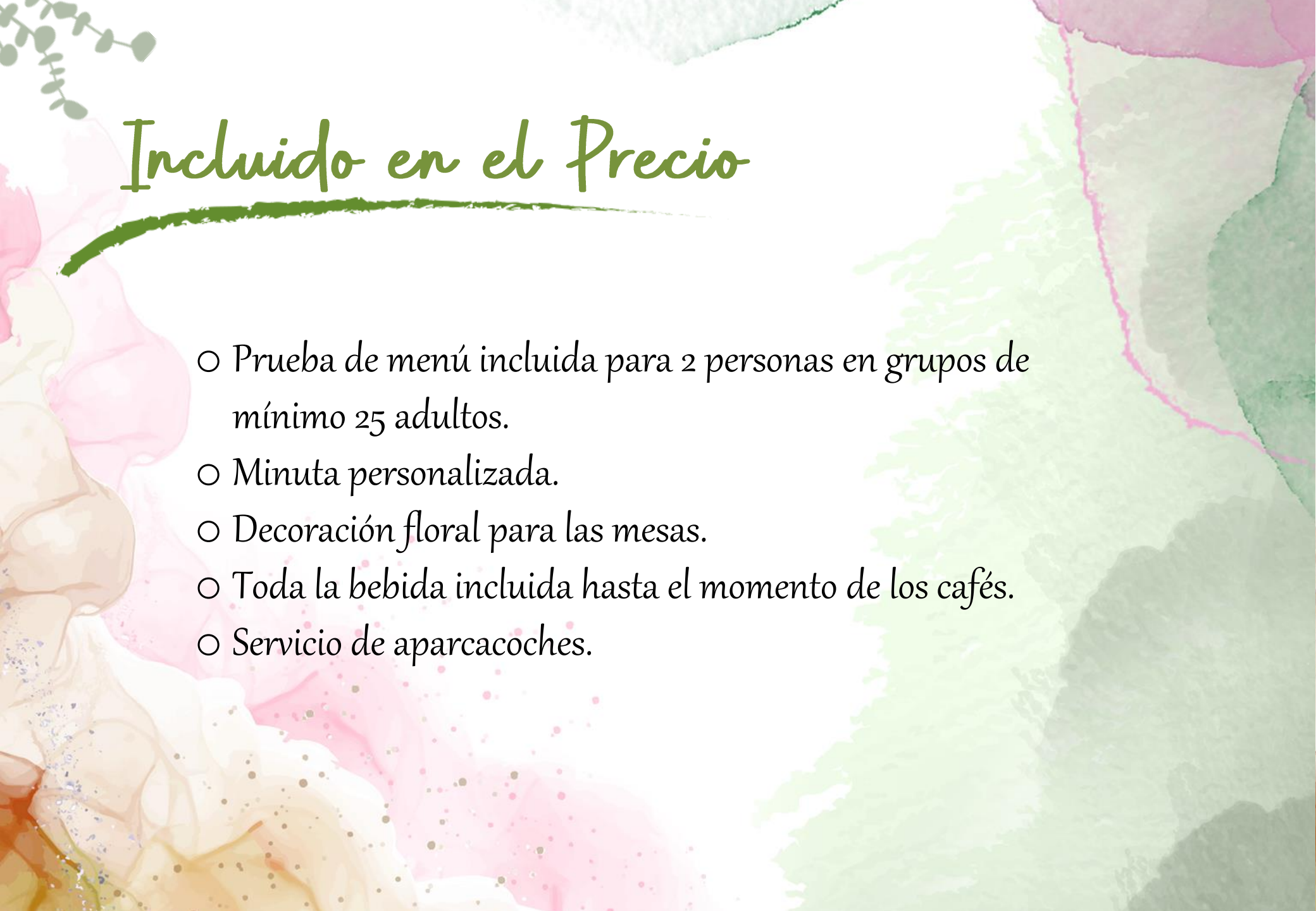
- Penne Rigatte Bolognesa.
- Entremeses de ibéricos con croquetitas.
- Fingers de pollo con croquetitas.

Principal (A elegir 1)

- Hamburguesa de la casa.
- Solomillitos ibéricos.
- Chuletitas de lechal.

Postre

- Helado.



Incluido en el Precio

- Prueba de menú incluida para 2 personas en grupos de mínimo 25 adultos.
- Minuta personalizada.
- Decoración floral para las mesas.
- Toda la bebida incluida hasta el momento de los cafés.
- Servicio de aparcacoches.



Cocktail de Recepción

- Cucharita de crema de aguacate y vinagreta de pistacho.
- Pisto manchego con queso feta.
- Salmorejo cordobés con daditos de jamón ibérico y aceite de oliva.
- Bacalao a la portuguesa.
- Sticks de morcilla y queso brie con mermelada de tomate.

** Todos los menús incluyen Bebidas, Bodega, y pan*

Precios

- Precio del Menú 80€ Iva Incluido
- Precio del Menú Infantil 38€ Iva Incluido
- **Cocktail de Recepción es opcional** su contratación y tiene un precio de **11€** Iva Incluido

** Mínimo de contratación 25 comensales adultos.*

** Hora límite del evento 18:30 h*

** Todos los menús incluyen Bebidas, Bodega y pan .*

Condiciones de Contratación

Los menús expuestos se pueden modificar según las necesidades de los clientes dentro del rango de precios expuestos. Una de nuestras máximas es el poder adaptarnos a otros presupuestos y calidades. Por lo que si el cliente quiere aumentar el número de platos siempre podremos configurar menús superiores.

Para realizar la conformidad de la reserva del espacio y menú será necesario dejar una **señal de un 30% aproximado** del total del presupuesto. No se devolverá el importe una vez hecha la reserva.

El número total de comensales tendrá que comunicarse al menos **72 horas antes del evento**. Se cobrará el total de los comensales comunicados la noche anterior al evento.

Los precios de los menús que aparecen en este documento, han sido estudiados para ofrecer la máxima calidad en los productos sin tocar nuestros dos pilares:

Un servicio de camareros profesionales para ofrecerle la mejor atención.

Platos con las mejores calidades listos en el momento controlando los tiempos de salida.

Trabajamos con una empresa de animación infantil con todos los seguros y experiencia de años en el sector del entretenimiento. Nos adaptamos a todo tipo de alergias alimenticias o estilos de alimentación: celíacos, alergias a la lactosa, al huevo, marisco, veganos etc.



¡Te Esperamos!

No olvides pedir cita previa, para atenderte como mereces.

Nos puedes encontrar en:

eventos@restaurantechapoo.com

Gema Bernardo 645778758 | 665515660