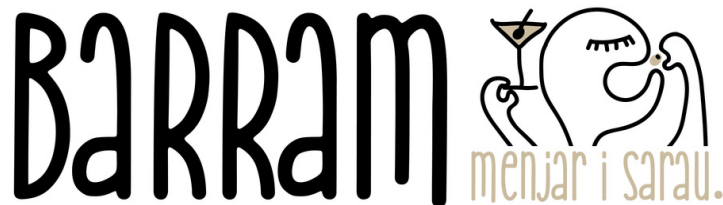


BUFET PER A
EVENTS

auto d'ara
BAR & RESTAURANT





MENÚ BUFET

BUFET FRED 1H I 30 MIN

Estació de plats:

- * **Formatges variats i embotits catalans**
- * **Pa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra**
- * **Amanida de quinoa amb crudités de verdures**
- * **Foccacia de tonyina, tomàquet, ruca i oli de pesto**

BUFET CALENT 1H I 30 MIN

Estació de plats:

- * **Tall que es pela rostit lentament amb el nostre chimichurri**
- * **Verdures en tempura amb salsa de soia i sesam**
- * **Mini patates al caliu amb salsa romesco**
- * **Botifarra esparracada saltada amb ceba confitada i bolets**
- * **Batalla de broquetes: xoriç crioll, morunes i xistorra**
- * **Raves de calamar amb maionesa cítrica de llima**

BUFET DE POSTRES INDIVIDUALS

- * **Brownie de xocolata tebi**
- * **Bowl de fruita fresca tallada**

BARRA LLIURE DE BEGUDES 1H Y 45 MIN

**Aigua, refrescs, cerveses Estrella Damm
i Turia, vi blanc i negre**

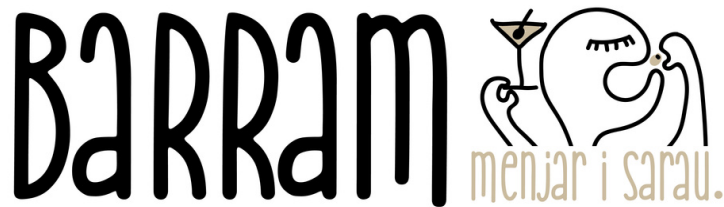
PUNTS INFORMATIUS

- Horari migdia de les 13:30h fins a les 17:30h; vespre de les 21:30h fins a les 01:30h.
- Els serveis de còctel i bufet són continuats des de l'inici de l'hora pactada.
- Servei extra de combinats clàssics amb alcohol 5,80€ unitat
- L'esdeveniment pot realitzar-se a la zona de terrassa (amb carpa) i a l'interior del local.
- Possibilitat de lloguer de mobiliari o material amb identitat corporativa o vaixella premium.
- Possibilitat d'adaptació del menú amb plats sense gluten o altres al·lèrgens amb notificació prèvia mínima de 72 h a la data de la reserva.
- Caldrà abonar el 75% del total per a la confirmació de la reserva.
- Confirmació final de persones 72 h abans de la reserva.
- Equip de música chill-out ambiental a tots els espais

30€

Mínim 30 pers.
Un menú per a tol el grup
Exclusiu local BARRAM

OPCIÓN EXCLUSIVA LOCAL BARRAM



MENÚ BUFFET

BUFFET FRÍO (1H 30 MIN)

Estación de platos:

- Quesos variados y embutidos catalanes
- Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
- Ensalada de quinoa con crudités de verduras
- Focaccia de atún, tomate, rúcula y aceite de pesto

BUFFET CALIENTE (1H 30 MIN)

Estación de platos:

- Vacío de ternera asado lentamente con nuestro chimichurri
- Verduras en tempura con salsa de soja y sésamo
- Mini patatas al caliu con salsa romesco
- Butifarra salteada con cebolla confitada y setas
- Batalla de pinchos: chorizo criollo, morunos y chistorra
- Rabas de calamar con mayonesa cítrica de lima

BUFFET DE POSTRES INDIVIDUALES

- Brownie de chocolate templado
- Bowl de fruta fresca cortada

BARRA LIBRE DE BEBIDAS (1H 45 MIN)

Agua, refrescos, cervezas Estrella Damm y Turia, vino blanco y tinto

PUNTOS INFORMATIVOS

- Horario mediodía: 13:30 h a 17:30 h
- Horario noche: 21:30 h a 01:30 h
- Servicios de cóctel y buffet continuados desde la hora pactada
- Servicio adicional de combinados clásicos con alcohol: 5,80 €/unidad
- El evento puede realizarse en la terraza (con carpa) o en el interior
- Posibilidad de alquiler de mobiliario/material corporativo o vajilla premium
- Posibilidad de adaptar el menú para personas con intolerancias o sin gluten (con notificación previa mínima de 72 h antes de la reserva)
- Se deberá abonar el 75 % del total para confirmar la reserva
- Confirmación final del número de personas: 72 h antes del evento
- Música ambiental chill-out en todos los espacios

30€

Mínimo 30 personas
Un único menú para todo el grupo
Exclusivo del local BARRAM

CONTACTE

En cas de voler formalitzar una reserva o resoldre dubtes, es poden posar en contacte a través de: **Trucada o WhatsApp al 636 02 89 86** o **email info@eldara.es** i en un màxim de 48h ens posarem en contacte per atendre la seva petició. Gràcies.

RESERVES I CANCEL·LACIONS

Per a realitzar una reserva de grup serà **necessari**:

- 1) **Abonar el 60% de l'import de la reserva. Es podrà abonar en 2 parts:**
60% en realitzar la reserva, 40% el dia de la reserva en finalitzar l'esdeveniment. El pagament es podrà fer en efectiu, targeta o transferència bancària.
- 2) **Confirmar els plats principals de tots els comensals 4 dies abans de la reserva com a mínim.** Les consumicions extra que es demanin a taula s'abonaran a part del pressupost el mateix dia en finalitzar l'àpat.

Les **cancel·lacions de menús** que es notifiquin amb menys de 48 h queden subjectes al càrrec del 40% del menú contractat.

SERVEI DE BEGUES

El servei de beguda NO és il·limitat.

Si se sobrepassa, s'aplicarà un cost d'acord amb el següent càlcul:

2 consumicions/persona (refresc o cervesa) + 1 ampolla cada 4 persones de vi blanc, negre o sangria. El servei de beguda inclòs s'inicia amb el menú a taula i finalitza amb el servei de postres.

El servei de beguda pot ser il·limitat amb un suplement de 6€/persona.

