



MiniGolf
Zaragoza
Bar - Restaurante

Teléfono: 876 643 778
info@minigolfzaragoza.es

Menú 1

- Aperitivo de Bienvenida.
- Surtido de croquetas de jamón y bacalao.

PRIMERO

- Canelones caseros de ternasco trufado al aroma de eneldo.
 - Sorbete de mandarina al vodka.

SEGUNDO

- Secreto confitado sobre cama de manzana y salsa de frutos rojos.

ó

- Lomos de merluza a la romana con hoja de plátano y salsa tártara.

POSTRE

- Tarta de celebración personalizada Sacher, Reina, 3 chocolates.

BODEGA

- Vino Tinto "Pirineos" 3404 D.O. Somontano ó similar.
 - Agua mineral.

CAFÉS

Precio: 51,00 € (I.V.A. Incluido)

Menú 2

- Aperitivo de Bienvenida.
- Degustación de jamón de Teruel con pan con tomate.

PRIMERO

- Fideua braseada con sepia, gambas, almejas y alioli de zanahoria.
- Sorbete de mandarina al vodka.

SEGUNDO

- Carrillera de ternera del Pirineo a la suave salsa de Oporto y pimienta rosa con puré de patata.

ó

- Bacalao confitado con salsa americana y guarnición de "Wakame".

POSTRE

- Tarta de celebración personalizada Sacher, Reina, 3 chocolates.

BODEGA

- Vino Tinto "Pirineos" 3404 D.O. Crianza D.O. Somontano ó similar.
- Vino blanco Verdejo D.O. Rueda.
- Agua mineral.

CAFÉS

Precio: 57,00 € (I.V.A. Incluido)

Menú 3

- Aperitivo de Bienvenida.
- Degustación de ibéricos con pan con tomate.

PRIMERO

- Entremeses con espárrago, ferrero de morcilla, volovant de mousse de foie, langostinos, salpicón de marisco, trufa de queso fresco y salmón, brocheta de verduras en tempura y brocheta de rabas de calamar.
- Sorbete de fresa y mandarina.

SEGUNDO

- Paletilla de ternasco de Aragón al aroma de romero fresco sobre lecho de patatas panaderas.

ó

- Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera.

POSTRE

- Tarta de celebración artesana, Sacher, Reina, 3 chocolates.

BODEGA

- Vino Tinto "Pirineos" 3404 D.O. Crianza D.O. Somontano ó similar.
- Vino blanco Verdejo D.O. Rueda.
- Agua mineral.

CAFÉS

Precio: 70,00 € (I.V.A. Incluido)

Menú 4

- Aperitivo de Bienvenida.
- Degustación de ibéricos y queso curado con pan con tomate.

ENTRANTE

- Canelón de Bogavante con almejas y gambas.

PRIMERO

- Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico.
- Sorbete de mandarina al vodka.

SEGUNDO

- Dados de solomillo de ternera sobre lecho de panaderas, confitura de cebolla y salsa Demiglass.

POSTRE

- Tarta de celebración artesana, Sacher, Reina, 3 chocolates.

BODEGA

- Vino Tinto D.O. Somontano, Rioja ó similar.
 - Vino blanco Verdejo ó similar.
 - Agua mineral.

CAFÉS

Precio: 75,00 € (I.V.A. Incluido)

Menú 5

- Menú **TODO INCLUIDO** con ceremonia, aperitivo, almuerzo ó cena, barra libre y recena.

Ceremonia en espacio decorado al efecto y aperitivo.

Aperitivo de Bienvenida (4 aperitivos) después de la ceremonia en mesas altas.

A modo de ejemplo:

- Degustación de ibéricos y pan con tomate.
- Tosta de queso curado con mermelada de tomate.
- Piruleta de rabas de calamar con pimentón de la vera.
 - Macarons de foie.
 - Ferrero de morcilla y piquillo.
 - Croquetas de jamón.
 - Croquetas de bacalao.
 - Brocheta de pollo con salsa agridulce.
 - Aperitivos variados (diferentes sabores).
 - Pimiento relleno de verduritas.
 - Brocheta de champiñón.
- **Bebidas (max. 2 consumiciones por persona):** Vermouth, refresco, agua ó vino).

PRIMEROS

- Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera.
 - Canelón de Bogavante y almejas.
 - Cóctel de piña con salpicón de marisco.
- Sorbete de mandarina al vodka.

SEGUNDOS

- Lingote de ternasco asado a baja temperatura al aroma de romero fresco con guarnición de patata panadera.
- Medallón de solomillo de ternera sobre lecho de manzana asada y salsa de frutos rojos.
- Secreto ibérico braseado con compota de manzana y reducción de Oporto.
 - Solomillo Duroc confitado con mostaza y miel con guarnición de puré de patata.

POSTRE

- Tarta de celebración personalizada, sabor a elegir: Sacher, Reina, 3 chocolates.

BODEGA

- Vino tinto.
- Vino Blanco.
- Agua mineral.
- Copa de cava

CAFÉS

SERVICIOS INCLUIDOS

- Mesa presidencial y mesas de invitados vestidas de blanco.
 - Sillas con fundas.
- Mesas altas de aperitivo con funda negra y con mantel de color.
 - Minuta personalizada.
 - Barra libre de dos horas, PRIMERAS MARCAS.
- Noche con desayuno para los novios en Hotel Hiberus.
 - Señal reserva **700 €**.

RECENA / MERIENDA

- Minipizzas de jamón y queso.
- Taquitos de Hot Dog con mostaza.
- Mini hamburguesas en pan de molde.
 - Canapés variados.

Precio: 115,00 € (I.V.A. Incluido) Mínimo 80 pax.
Consultar posibles variaciones en caso de no llegar a 80 pax.

SERVICIOS NO INCLUIDOS (Consultar tarifas)

- Candy Bar.
- Decoraciones de mesas y salones.
 - Fuente de chocolate.
 - Karaoke.
 - Servicio de Taxi.



Menú Infantil 1

PRIMERO

- Pasta con salsa de tomate.

SEGUNDO

- Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla ó nuggets de pollo con patatas fritas.

POSTRE

- Tarrina de helado y tarta de celebración.

BEBIDA

- Agua ó refresco.

Precio: 28,00 € (I.V.A. Incluido)
Se sirve en formato "plato combinado"



Menú Infantil 2

PRIMERO

- Entremeses: Rabas de calamar, croqueta de jamón, pizza de york y queso, jamón serrano y gamba gabardina.

SEGUNDO

- Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla ó escalope de pechuga de pollo con patatas fritas.

POSTRE

- Tarrina de helado y tarta de celebración.

BEBIDA

- Agua ó refresco.

Precio: 32,00 € (I.V.A. Incluido)



Cóctel

A MODO DE ENTRANTE

- Fuente de jamón de Teruel y pan con tomate con escamas de sal Maldón.
 - Tosta de queso curado con mermelada de tomate.
- Brocheta de verdura de temporada en tempura con salsa romesco.

A MODO DE PRIMERO

- Cazuelita de fideua con alioli de zanahoria y crujiente de espinaca.
- Tosta de mousse de pato con cebolla caramelizada y reducción de PX.
 - Canelón de ternasco trufado con bechamel al aroma de eneldo.

A MODO DE SEGUNDO

- Solomillo de ternera al Brandy con salsa a la pimienta verde.
 - Taco de bacalao crujiente con almendra en grano.
 - Piruleta de foie con chocolate.
 - Ferrero de morcilla, piquillos y frutos secos.

**Precio: 61,00 € (I.V.A. Incluido) / persona
(3 consumiciones + 10 tapas)**

SERVICIOS INCLUIDOS

- Minuta personalizada con el menú elegido.
 - Sillas con fundas.

Degustación opcional **26,00 €** por persona.

OTROS SERVICIOS

(Consultar disponibilidad y precios)

- Muñeco de comunión ó boda.
- Espada comunión ó boda personalizada.
 - Maestro de ceremonias.
- Reserva y montaje espacio ceremonia.
- Decoraciones varias: Flores, globos, temática, etc.
 - Música en directo, Dj, USB, Karaoke.
 - Candy Bar.
 - Cortador de jamón en directo.
 - Monitoras infantiles.
 - Foto y video.
 - Barra libre.
 - Fuente de chocolate.
- Animación infantil, comuniones individual ó compartida.
- Animación infantil: Dj, cabezudos, magia, payasos, etc.

Todos los menús son con I.V.A. Incluido del 10%.

Solicita más información, otras combinaciones de menú y fotos de los salones y los platos en **info@minigolfzaragoza.es**