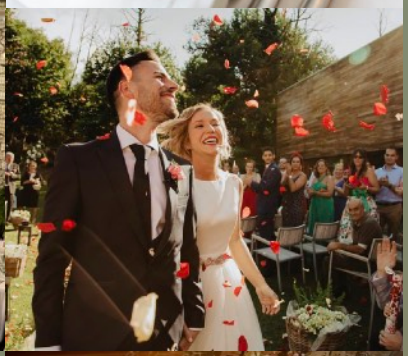

NOMAD
GREEN HOTEL

DF
EVENTOS DE FLORIANA

Estimados Novi@s,

Es un placer que contempléis **DE FLORIANA EVENTOS** como opción para realizar vuestra celebración.
Os adjuntamos nuestra oferta gastronómica en base a una relación de
platos con el fin de confeccionar un menú, así como una serie de alternativas que
esperamos sean de vuestro agrado.
Además de estas opciones, existe la posibilidad de que vosotros configuréis el menú
deseado, bien eligiendo entre las propuestas planteadas o bien proponiendo cualquier
otra combinación en base a vuestros gustos y prioridades.
Nuestra cocina de Autor es cocina propia y trabajamos nuestra área de Eventos como si fuera a la carta, por lo que estamos capacitados para poder dar forma a todo lo que hayáis imaginado para vuestro día.
Contamos con una amplia experiencia en la planificación y desarrollo de diferentes tipos de eventos, personalizándolos con total flexibilidad para hacer que resulten **ÚNICOS**.
Ponemos a vuestro servicio todo nuestro mimo por los detalles y compromiso, para que vuestra celebración sea perfecta, y solo tengáis que preocuparos de disfrutar de momentos maravillosos e inolvidables con vuestros invitados y seres queridos.
Estaremos encantados de recibiros y mostraros nuestras instalaciones, atendiendo a todas y cada una de vuestras peticiones para que vuestro día sea tal y como siempre soñasteis.

Bienvenidos a D.F EVENTOS.

Jose de la Riva
Director de Eventos

EVENTOS DE FLORIANA

El COCKTAIL – APERITIVO

PVP 45 € / COMENSAL (ELECCIÓN 10 ELEMENTOS).

APERITIVOS FRÍOS

Mini Pizarras de Selección de Quesos

Pan Bao de Rusa de Gambas y Chili Crab

Blini de Salmón Marinado, alcaparra frita y Tártara

Tapioca de Tinta de Calamar, Mousse de Pescados de Roca y Alioli de Alga Codium

Coca de Guacamole y Pico de Gallo con Mayonesa de Sriracha

Bolita de Sushi de Aguacate y Atún al Aceite de Sésamo

Bombón de Foie con Cobertura de Frutos Rojos y Vermut

Ceviche de Vieira con Ají Amarillo, Maicitos y Tobiko

Botito de Nuestra Ensalada César con Croûtons y Aliño Especiado

Gazpacho de Fresas con Aire de Bloody Mary

Salmorejo Clásico con Crujiente de Ibérico

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas Melosas de Marisco

Croquetas Semilíquidas de Cecina y Pera

Mini Pizzetas Caprese

Chupa Chups de Pollo Macerado, en Panko y Albardado en Panceta Ahumada

Gambón en Pasta Filo sobre Caramelo de Naranja y Campari

Zamburiñas a la Plancha con Aceite de Chipotle

Taco de Cochinita Pibil, Guacamole y Encurtidos

Brocheta de Pulpo con Cremoso de Cachelo y Aceite de Pimentón

Blini de Camembert Fundido al Aceite de Trufa , Kalamata y Rúcula

Botito de Espuma de Patata Trufada sobre Mixto de Setas y Crujiente de Ibérico

Risotto de Boletus, Verduras e Idiazabal

D
F
EVENTOS DE FLORIANA

SHOWCOOKING :

Buffet de Quesos 9 €/ pax (6 tipos de quesos diferentes, frutas, mermeladas y Panes)

Pulpo a Feira: 9 € / pax

Arroces: 6 € / pax Del Senyoret (Marisco Pelado) o Arroz Negro con Alioli de Codium

Jamón Ibérico al Corte con Cortador acompañado con pan tostado, tomate y AOVE: 550 € pieza (Calculamos una pieza por 100 comensales).

- Joselito Bellota 1200 €

- BEHER Bellota 900 €

Nuestra Brasa al KAMADO: Brochetas de Secreto Ibérico y Verduras 6 €/ Pax

- Anticuchos de Carne y Verduras 6 €/ Pax

- Brocheta de Solomillo Ibérico Macerado 6 € / Pax

EVENTOS DE FLORIANA

ENTRANTES

Crema de Nécoras, Vieira y Roquitas de Lechuga de Mar 23 €

Crema de Boletus al Oporto con Foie y Croûtons Especiados 23 €

Coca de Verduras Asadas con Foie Fresco al PX 28 €

Causa de Patata y Pimientos, Chipotle y Pulpo 23 €

Caprese con Pesto de Pistachos, Burrata, Cherrys Aliñados y Lascas de Magret de Pato 23 €

Ensalada de Frutos del Mar con Vinagreta de Erizo y alga Codium 25 €

Milhoja de Mariscos, Crema de Bogavante y Crujiente de Spaguetti de Mar 25 €

Canelón de Gelatina de Algas y Plancton con Salpicón de Marisco y Salsa Ponzu 25 €

Timbal de Bacalao Gratinado con Verduras, Pimientos y Crujiente de Cecina 32 €

Vieira Gratinada con Holandesa de Algas 25 €

Gambón y Vieira Salteado sobre Quiche de Moluscos y Gamba de Cristal 32 €

Arroz Venere con Chipirones, Alioli de Alga y Tortillita de Camarones 28 €

Canelón de Pato y Foie, Crujiente de Pan de Pasas y Salsa de Frutos Rojos 32 €

Timbal de Pescado y Marisco (Rape, Langostino, Vieira, Zamburiña) Sobre Pastel de Patata, con Aceite de Gambas al Ajillo 48 €

Timbal de Bogavante, Aguacate y Alga Wakame con Helado de Tomate, Aceite de Oliva y Albahaca 52 €

EVENTOS DE FLORIANA

PESCADOS:

Corvina sobre Pastel de Verduritas Thai y Salsa de Chalota y Teriyaki 28 €

Bacalao en Tempura de Aceituna Negra y Tomate deshidratado con Romescu y Ajo Negro 28 €

Raya a la Gallega sobre Arroz Venere con Chipironcitos y Alioli de Codium 28 €

San Pedro en Tempura Ligera sobre Pastel de Puerro, Curry Rojo y Leche de Coco 25 €

Merluza sobre Pisto de Chipirones y Donostiarra 30 €

Rape sobre Milhoja de Verduras, Crema de Nécoras y Crujiente de Tinta de Calamar 40 €

CARNES:

Rabo de Novillo deshuesado en Pasta Filo sobre cremoso de Patata al Scamorza 32 €

Bikini de Carrillera Ibérica con Mole Poblano y Chips de Verduras 29 €

Meloso de Ternera Albardado en Pancetina con Salsa Yakiniku y Trigueros Salteados 29 €

Solomillo de Ibérico en Panko, Cremoso de Idiazábal y Patatas Provenzal 32 €

Carré de Lechazo Asado sobre Milhoja de Patata y Pimiento 35 €

Presa Ibérica, Patata Torneada, Crema de Bonito al Foie y Chips de Verduras 35 €

Paletilla de Lechazo con Tostadillo de Piñones y Pastel de Patata Panadera Miel Mostaza 38 €

Solomillo de Añojo sobre ligera de Mostaza y Patata Panadera 40 €

EVENTOS DE FLORIANA

SORBETE 7 €/ PAX

Mojito / Manzana Verde al Jack Daniels / Piña Colada / Mandarina / Limón al Cava

Lima y Frutos Rojos / Valenciano (Cointreau y Helado de Vainilla) / Cereza y Amaretto

POSTRES 12 € / PAX

Coulant de Chocolate con Helado de Mandarina y Coulis de Frambuesa

Cremoso de Castañas, Bizcocho de Chocolate y Helado de Crema de Orujo

Brownie de Frutos Secos con Chocolate Caliente y Helado de Mantecado

Semifrío de Queso sobre Sopita de Naranja Sanguina y Esferas de Mango

Bizcocho de Cerveza Negra y Nata con Helado de Frutos Rojos

Torrija en Pan de Brioche de Leche de Coco sobre Natillas y Helado de Macadamia

BODEGA 18 € / PAX

Vino Tinto D.O Bierzo -Mencía Crianza 12 Meses " Para Muestra un Botón"

Vino Blanco D.O Bierzo -Godello " Para Muestra un Botón"

Cava Brut Nature Alta Alella- Chardonnay "Evolució"

** Consulte nuestros suplementos para cualquier otro vino disponible en el Mercado.

** El precio de la Bodega incluye todas las bebidas a servir durante el cocktail, el vino Especificado más cualquier otra bebida que pudiera servirse en una barra convencional excepto licores y destilados.

EVENTOS DE FLORIANA

BARRA LIBRE: 20 € / PAX Adulto 3 Horas desde apertura de Barra

* Horas Extras de Barra libre a 200 € por hora, independientemente de consumos e invitados restantes a partir de la tercera hora. Nuestra política es albergar exclusivamente una celebración al día en nuestra zona de eventos, lo que nos permite ofrecérsela sin limitación de horario, pudiéndose ampliar sobre la marcha en función de sus preferencias y de la respuesta de los invitados.

*Animación Musical por parte de un DJ durante tres horas: 300 €

* Honorarios del DJ a partir de la tercera hora de barra libre, 100 €/ Hora

*El canon de la SGAE y AGEDI, se calcula en función del número de comensales y se facturará a parte en la minuta total del evento.

EVENTOS DE FLORIANA

RECENA 15 € / PAX (Mínimo para 50 comensales) a escoger 3 elementos:

Mini Burguer Casera con Queso Ahumado y Rúcula

Mini Perritos Currywurst

Tacos de Cochinita Pibil con Guacamole y Encurtidos

Mini Pizzetas Artesanas

Pulguitas de Pan de Cristal con Embutidos

Sandwich Katsu Sando de Pollo

Empanadas Artesanas

Los presupuestos se confeccionarán como mínimo con los servicios de Aperitivo + Entrante + Sorbete + Plato Principal (Pescado o Carne) + Postre +Bodega+ Barra Libre

EVENTOS DE FLORIANA

- NUESTRA SELECCIÓN DE MENÚS -

MENÚ NO-MAD

9 Elementos de Cocktail a escoger del listado
+ Jamón Ibérico al Corte.

Milhoja de Mariscos, Crema de Bogavante y
Crujiente de Spaguetti de Mar.
O
Crep de merluza y gambas con salsa de nécoras.

Sorbete de Mojito.

Meloso de Ternera Albardado en Pancetina con
Salsa Yakiniku y Trigueros Salteados .

Torrija en Pan de Brioche de Leche de Coco
sobre Natillas y Helado de Macadamia.

Barra Libre durante 3 horas + Decoración Floral
+ Sitting y Menú Recordatorio.

PVP: 150 € IVA INCL.

MENÚ FLORIANA

10 Elementos de Cocktail a escoger del listado
+ Jamón Ibérico al Corte.

Salpicón de Frutos del Mar, Aguacate y
Vinagreta de Erizo de Mar.
O
Raya a la Gallega sobre Arroz Venere con
Chipironcitos y Alioli de Codium.

Sorbete de Manzana Verde al Jack Daniels.

Cordero lechal a baja temperatura con cuscús
al curry, lima y hierbabuena.

Crema de Mascarpone y Mousse de dulce de
leche con Crumble de galleta.

Barra Libre durante 3 horas + Decoración
Floral + Sitting y Menú Recordatorio.

PVP: 155 € IVA INCL.

MENÚ GOURMET

12 Elementos de Cocktail a escoger del listado
+ Jamón Ibérico al Corte.

Gambón y Vieira Salteado sobre Quiche de
Moluscos y Gamba de Cristal.
O
Corvina sobre Pastel de Verduritas Thai y Salsa
de Chalota y Teriyaki.

Sorbete de Lima y Frutos Rojos.

Presa Ibérica, Patata Torneada, Crema de
Bonito al Foie y Chips de Verduras.

Semifrío de Queso sobre Sopita de Naranja
Sanguina y Esferas de Mango.

Barra Libre durante 5 horas + Decoración
Floral + Sitting y Menú Recordatorio.

PVP: 160 € IVA INCL.

MENÚ BRUTAL

12 Elementos de Cocktail a escoger del listado
+ Jamón Ibérico al Corte + Buffet de Quesos.

Timbal de Bogavante, Aguacate y Alga Wakame con
Helado de Tomate, Aceite de Oliva y Albahaca.
O

Timbal de Pescado y Marisco (Rape, Langostino,
Vieira, Zamburiña), sobre Pastel de Patata,
con Aceite de Gambas al Ajillo.

Sorbete de Mojito.

Solomillo de Añojo Premium sobre ligera de
Mostaza y Patata Panadera.

Coulant de Chocolate con Helado de Mandarina y
Coulis de Frambuesa.

Barra Libre durante 5 horas + DJ + Decoración
Floral + Sitting y Menú Recordatorio.

PVP: 190 € IVA INCL.

EVENTOS DE FLORIANA

MENÚ INFANTIL 35 € / NIÑO

Los menús infantiles los personalizamos al gusto de los padres, un menú como orientación podría ser el siguiente:
(Escogiendo un Primero + Segundo + Postre).

Degustación de Fritos y Embutidos (Croquetinas, Rabas, Empanadillas, Nuggets).

Pasta con Salsa Bolognesa Casera.

Pizzas artesanas.

Pollo en Panko con Salsas y Patatinas.

Chuletillas de Cordero con Patatinas.

Medallones de Solomillo con Patatinas.

MENÚS PROFESIONALES

Estaremos encantados de facilitaros menús de trabajo y coordinarlo con los diferentes profesionales que trabajen en nuestras instalaciones a lo largo del día: fotógrafos, decoradores, Wedding Planners, Cuidadores etc, El precio del menú es de 35 €……La política de D.F EVENTOS es la de huir de exclusividades en nuestras instalaciones. No limitamos ningún tipo de contratación por vuestra parte y voluntariamente externalizamos todo este tipo de servicios, pero si necesitarais algún tipo de recomendación o asesoramiento sobre profesionales locales, no dudéis en pedírnoslo, que estaremos encantados de compartir conocimientos y experiencias previas con vosotros.

PETICIONES ESPECIALES DE MENÚ

En D.F EVENTOS estamos más que **sensibilizados** en que hay gente que necesita personalizar su menú, ya sea por diferentes tipos de alergias o intolerancias o porque han elegido limitar su alimentación en algunas materias primas: Veganos, Vegetarianos, Ovolactovegetarianos, etc…

Para todos ellos, con la suficiente antelación y coordinación con los novios, trataremos de adaptar todo lo que se pueda del menú seleccionado para el resto de invitados y lo que sea inviable lo sustituiremos, ofreciendo la misma calidad en la oferta y el mismo número de platos que en el menú original, tanto en el cocktail como una vez sentados.

D
F
EVENTOS DE FLORIANA

SERVICIOS EXTRAS Y CONDICIONES GENERALES

CEREMONIA CIVIL

La contratación de este servicio tiene un coste de 300 euros, incluyendo montaje de sillas a petición, mesa de ceremonia y sonorización apropiada para el desarrollo de la ceremonia.

DISTRIBUCIÓN COCKTAIL Y BANQUETE

Facilitamos la opción de que vosotros gestionéis tanto los espacios como los tiempos.
Estaremos encantados de compartir con vosotros la ubicación de todo nuestro mobiliario así como la distribución de las mesas en la zona de Cocktail y Sala
Nuestras mesas redondas tienen 1,80 y 2 m de diámetro, con capacidad para un máximo de 12 personas, pudiendo acomodar de 8 a 12 comensales con absoluta comodidad.

SERVICIOS DE CARPA Y ESCENARIOS

Si quisierais contratar algún espectáculo que requiera de un **escenario** para su desarrollo, **De Floriana Eventos** se encargaría, si así lo decidierais de la colocación del mismo con un coste de **500 €**
Si las condiciones climatológicas hacen inevitable la opción de colocar una **carpa** en nuestra zona ajardinada, los gastos derivados de dicha colocación se asumirán al cincuenta por ciento entre los novios y De Floriana Eventos.

PROYECCIONES 180 €

Si realizáis alguna proyección durante vuestra celebración, les ofrecemos los medios necesarios (pantallas, cañones de 3.500 lúmenes y ordenador portátil) para llevarla a cabo en la barra libre o, si lo preferís, en el salón de banquetes.

KARAOKE 500 €

Para amenizar su celebración pueden contratar nuestro servicio de karaoke, montado a doble pantalla con micros y cañones de 3.500 lúmenes en la Barra Libre y con un repertorio de más de 1.000 canciones.

EVENTOS DE FLORIANA

BARRA DE COCKTALERIA VISTA 9 € / pax adulto

Os ofrecemos la opción de complementar tanto su Cocktail-Lunch como su Barra libre con una barra de coctelería vista, en la que ponemos a vuestra disposición diferentes cocktails según vuestros gustos y preferencias: Mojito, Caipirinha, Manhattan, Daiquiri…

CANDY BAR DE CUPCAKES Y BOMBONES 9 € / pax

Llamativa selección de cupcakes, macarrons, bombones y gominolas que complementarán vuestra opción de Recena o Barra Libre…

FUENTES DE CHOCOLANTE 9 €/ pax

Servicio de Fuente de Chocolate en base a frutas variadas, mini donuts, algodones de gominola…Para los amantes del chocolate, tanto con leche como blanco o negro.

D
F
EVENTOS DE FLORIANA

ALOJAMIENTO SUITE NUPCIAL.

D.F EVENTOS se complace en invitar a los novios a pasar la noche de bodas en la Suite de nuestro **NO-MAD GREEN HOTEL**.

Para poder ofreceros total flexibilidad de horarios, sin limitaciones, es indispensable que todas las habitaciones estén ocupadas el día de la boda por sus asistentes.
Unificando tarifas y aplicándose la siguiente promoción, independientemente del tipo de habitación:

- Habitación doble en régimen de alojamiento y desayuno buffet para 2 pax: 90 €/Hab

Si llegado el día del evento quedaran habitaciones disponibles a la venta, se incluirían en la factura del enlace.
Es indispensable que los novios coordinen con la recepción del **NO-MAD GREEN HOTEL** , con la mayor antelación posible, quién se hará cargo de la distribución de las habitaciones así como el abono de las mismas.

EVENTOS DE FLORIANA

APORTACIONES

De Floriana Eventos no admite aportaciones de alimentos por parte de los novios, ya que únicamente trabaja con productos especialmente seleccionados por su equipo de cocina.
Dada la cantidad de personas que tienen relación con alguna empresa vitivinícola de la zona, **solamente se admite la aportación de vinos**, por la que se realizarán los siguientes descuentos sobre el precio final del menú seleccionado:

– Aportación de vino tinto 1,50 por persona.
– Aportación de vino blanco 1,50 por persona.
– Aportación de cava o champagne 1,00 por persona.

CONDICIONES GENERALES Y DEPÓSITO

Una vez decidida la fecha de celebración del banquete, se deberá formalizar el **contrato de reserva** y depositar 2.000 euros en concepto de fianza y bloqueo del día.
El importe restante deberá ser abonado tras la realización del banquete. Las **formas de pago** aceptadas, tanto para las fianzas como para la liquidación final del banquete son: cheque bancario, cheque conformado por entidad bancaria, transferencia bancaria y efectivo (esta última modalidad para cantidades que permita la ley).

QUE INCLUYE NUESTROS PRESUPUESTOS

En todos los presupuestos que facilite **De Floriana Eventos** está incluida la decoración floral de las Mesas de sala y mesas de Cocktail, (NO ceremonia Civil) así como el Menú Recordatorio del enlace personalizado, el Sitting y la prueba de boda.

PRUEBA DE BODA

Para la correcta elección del menú, **De Floriana Eventos** os invita a una degustación abierta de las posibles opciones en las que tengáis dudas. Nuestro objetivo es que degustéis lo que sea necesario con el fin de que, tras la prueba, tengáis claro que lo que habéis escogido es lo que entendéis apropiado para el día del evento.

Las pruebas de boda son de carácter gratuito para 6 personas, siempre que el evento sea para al menos 100 invitados adultos, número mínimo de comensales para poder realizar un evento en nuestro salón de banquetería.
De Floriana Eventos se reserva el derecho de solicitar el pago hasta 100 comensales, al precio estipulado del cubierto, si el evento no llegara a ese número de asistentes adultos.
Esta medida solo afectaría a Sábados durante el periodo de Temporada Alta de Junio a Septiembre.

CONDICIONES

Los importes que figuran en el Dossier de Bodas entregado al CLIENTE se establecen como mínimos y de carácter orientativo, por cuanto el lapso temporal entre la confirmación de un presupuesto y la celebración del evento puede conllevar incrementos en los costes tenidos en cuenta por DE FLORIANA EVENTOS a la hora de elaborar el Dossier de Bodas entregado, especialmente en lo que se refiere a materias primas y productos.

Por ello, el CLIENTE acepta expresamente que los precios incluidos en el Dossier puedan sufrir variaciones al alza, que no excederán de (5%) sobre el importe total.

Los depósitos entregados para el bloqueo de la fecha del evento, no se reintegraran al CLIENTE bajo ninguna circunstancia, si por causas ajenas a DE FLORIANA EVENTOS se decide la cancelación del evento. Manteniendo ese mismo depósito para fechas posteriores disponibles en las que lleguen a un acuerdo D.F EVENTOS y el CLIENTE.

EVENTOS DE FLORIANA