

SOUTH

BEACH CLUB • PLAYA MIGJORN • FORMENTERA



Celebraciones 2012

Eventos en Formentera

Información y contacto:
www.southformentera.com
events@southformentera.com
+34 672 088 950

SELECCIÓN DE APERITIVOS

Les recomendamos empezar su celebración tomando un cocktail en nuestro chill out.
2.10€ por ración, selección mínima 6 aperitivos, se sirven una pieza y media por ración.

Fríos

Brocheta caprese con aceite de albahaca.
Brocheta de boquerón marinado.
Tartaleta de sobrasada y miel.
Tartaleta de roquefort con nueces.
Tartaleta de salmón y queso cremoso.
Tartaleta de brandada de bacalao y confitura de tomate.
Bombón de foie y mango.
Salmón marinado con crema de eneldo.
Tártar de atún a la mostaza de dijon y guacamole.
Volaban de espinacas, gorgonzola y frutos secos.
Coca de verduras.
Coca de sobrasada y queso mahones.
Coca de chorizo ibérico con emental y aceituna negra.
Coca de butifarra negra con cebolla confitada.
Coca de atún con mermelada de cebolla morada.
Chupito de cereza negra y lluvia de menta.
Chupito de melón con virutas de Jamón.
Chupito de vichyssoise con aceite de trufa.
Chupito de gazpacho andaluz con vinagre de jerez.
Sushi maki de rúcula, pepino y zanahoria.
Maki de atún marinado.
Sushi maki de atún picante y huevas.
Sushi maki de Salmón y aguacate.
California roll de caballa en soja con pepino.
Ceviche de pescado.
Tostada de anchoas con aceite de oliva.
Tártar de carne de vacuno.

Calientes

Calamares en tempura.
Croquetas de pollo caseras.
Croquetas de ceps y foie.
Croquetas de espinacas y jamón.
Buñuelos de bacalao.
Dátiles con bacón.
Villaroy de queso idiazabal y membrillo.
Brie frito con mermelada de arándanos.
Won ton de setas con salsa thai.
Samosas vegetales con mermelada de chiles y salsa de yogur a la menta.
Tempura de langostino con salsa agri dulce.
Volaban de setas con escamas de foie.
Mini quiche de bacón y emental.
Brick de pato confitado y melocotón caramelizado.
Brick de pollo al curry.
Brick de morcilla y salsa de manzana.
Brick de queso de cabra y membrillo.
Brocheta de pulpo a la gallega y patata al pimentón.
Brocheta de calamar en pasta kataifi.
Brocheta cordero ras el han out.
Brocheta de verduras en tempura salsa agri dulce.
Hojaldrillo con chistorra.
Chupito de bullabesa.
Chupito de berenjena y virutas de parmesano.

SUGERENCIAS PARA COMPLETAR EL APERITIVO HABIENDO SELECCIONADO COMO MINIMO 6 APERITIVOS

Buffet formenterese. Suplemento de 7.30€ por persona.

Sobrasada, vientre, butifarra negra, butifarra blanca,
Queso de cabra y oveja
Pan payés y tomate

Buffet ibérico. Suplemento de 9.35€ por persona

Jamón, chorizo, salchichón caña de lomo
Queso manchego curado y semicurado
Selección de panes, tomate y aceite

1 jamón ibérico al corte 550€ (pan y tomate)



Menú a la carta
(Confección del menú mínimo 3 platos)



Entrantes

- Ensalada tabule de cous cous, vegetales, frutos secos y vinagreta de cítricos y menta 13.50€
- Ensalada Caesar de pollo, parmesano, anchoas y picatostes 14.50€
- Ensalada de setas en escabeche con jamón ibérico y brotes tiernos 15.30€
- Ensalada de aguacate, langostinos y tomate con salsa rosa 18.70€
- Tarrina de foie gras micuit con mermelada de higos y sus tostadas 17.50€
- Tartar de salmón fresco y ahumado con vichyssoise y espárragos verdes 15.25€
- Vieiras gratinadas con salsa holandesa 18.50€

Pescados

- Salmón braseado con mantequilla de finas hierbas y habitas salteadas con jamon 20.00€
- Lomo de bacalao confitado en aceite ahumado, coulis de ajo y alcachofas fritas 22.90€
- Filete de dorada braseada con vinagreta de gambas, tomate concasse y patatitas 22.85€
- Lubina braseada con aceite de albahaca, pure de patatas y vegetales salteados 23.80€
- Rodaballo al horno con refrito de ajos, guindilla y setas silvestres 24.70€

Sorbetes 4.50€

- Limón
- Mandarina
- Mojito
- Manzana verde
- Frambuesa

Carnes

- Pularda rellena de muselina de espinacas con salsa de queso mahones trufado y arroz pilaf 18.00€
- Solomillo de ibérico a la mostaza de dijon con ciruelas confitadas y milhojas de patatas 19.75€
- Carré de cordero asado con miel, chutney de manzana y pastel de patata 22.70€
- Entrecot de ternera a la pimienta negra de Madagascar con patata panadera y setas 24.50€
- Solomillo de buey con salsa de boletus, patatas graten y verduritas de temporada 31.00€

Postres

- Parfait de almendras con salsa de toffee 6.75€
- Satin de chocolate y nueces con helado de vainilla 6.75€
- Panna Cotta a la vainilla con frutos rojos 6.75€
- Arroz con leche de coco y mango caramelizado 6.75€
- Tarta de queso con miel y frutos secos 6.75€
- Tarta fina de manzana con helado de pistacho 6.75€





Bebida en aperitivo

Selección A 7.20€

Vino, cerveza, refrescos

Selección B 9.25€

Cava, vino, cerveza, refrescos

Bodega

Selección de vinos 1, 14.45€ por adulto

Fray German (Verdejo) D.O Rueda

Solar Viejo crianza (Tempranillo y Graciano) D.O. Rioja

Agua mineral, café

Selección de vinos 2, 18.55€ por adulto

Lurton (Sauvignon Blanc) D.O Rueda

Solar Viejo reserva (Tempranillo y Graciano) D.O. Rioja

Agua mineral, café

Selección de vinos 3, 27.80€ por adulto

Gessami Blanco Floral (Moscatel y Sauvignon Blanc) D.O. Penedes

Viña Albina Reserva (Tempranillo) D.O. Rioja

Agua mineral, café

Suplemento cava Freixenet primer cuvee 6.20€ en postre

Suplemento champagne Henry Abele 18.55€ en aperitivo

Carro de licores 3.60€

Hierbas, pacharán, licores de frutas, brandy...

Flores 3.15€

Centro floral en mesa modelo estándar
(Gerbera diferentes colores, hojas verdes)

Tarta celebración 6.25€ por persona

Chocolate
Bizcocho, nata y fresas
Queso con frutos del bosque
Mouse de limón y merengue



Menú infantil 26.00€

Entrantes

Pizza con tomate, queso y jamón york
Macarrones con Tomate y Queso
Entremeses croquetas, calamares y tortilla

Plato principal

Cordón Blue con patatas
Hamburguesa con patatas
Pollo rebozado con patatas

Postres

Selección de helados
Flan de huevo al caramelo
Satín de Chocolate

Bebidas

Verbena de refrescos



Barra libre baile South

1 hora 16€ por persona
2 horas 20€ por persona
3 horas 23€ por persona
Suplemento hora extra 400€

Servicio de D.J

3 horas 600€ + 18% IVA

Resopón en el baile 6.00€

Mini chapatas variadas
Coca de verduras
Mini hojaldritos salados y dulces
Brochetas de fruta
Mini brownies

Observaciones y condiciones

- La duración estimada del servicio es de 2 horas y media, desde la hora pactada para el inicio del almuerzo/cena hasta el servicio de cafés y licores, en caso de prolongar mas tiempo la duración del servicio, se cobraran 4€ por cada hora adicional y comensal.
- Se dará comienzo el aperitivo a la hora pactada, duración máxima del aperitivo es de 40 minutos, demora en el aperitivo desde la hora pactada, 2 € por comensal cada ½ hora.
- Si desea prolongar el aperitivo más tiempo del acordado, le haremos un presupuesto a medida.
- Las mesas de invitados serán de un mínimo de 8 y máximo de 11 comensales.
- Disponemos de autocares y mini buses para los invitados. Consulte nuestros precios.
- Disponemos de decoraciones florales especiales. Consulte nuestros precios y variedades.
- Ponemos a su disposición:
 - Fotografía, vídeo, DVD
 - Grupos musicales
 - Espectáculos
 - Excursiones náuticas
 - Y más...

Forma de Pago

- Para reservar día se hará una paga y señal de 1.000€. Un mes antes de la celebración, el numero total de invitados con una reducción máxima del 20% pactados inicialmente y se realizara un segundo pago del 50% sobre el total de la factura, el 50% restante al finalizar el evento.
- Los pagos podrán realizarse mediante transferencia bancaria, tarjeta de crédito, cheque conformado por el banco o efectivo.
- En caso de cancelación, no se reembolsará el prepago realizado hasta la fecha.
- El cierre definitivo de comensales se realizara 3 días antes de la celebración.
- La anulación de comensales no se descontará de la factura el día de la celebración.
- El aumento de comensales queda sujeto a la disponibilidad del momento.
-

Los precios no incluyen 8% IVA.

- **Degustación del menú** para 2 personas.
- Celebraciones de menos de 50 invitados adultos, 50% descuento.

Las degustaciones adicionales se pagarán al precio del menú seleccio

- La degustación gratuita del menú se podrá realizar una vez abonada la confirmación de la reserva y avisando con una semana de antelación. La degustación del menú será de lunes a jueves.
- Celebraciones de 50 o más invitados adultos, degustación del menú nado.
- En la degustación del menú se servirán como máximo dos opciones por plato.

