



CRISOL  
JARDINES DE CÓRDOBA  
★★★★

# *Menús celebraciones*



## *Servicios de restauración,*

**Crisol Jardines de Córdoba** es el lugar ideal para sus eventos y reuniones de empresa, un espacio donde encontrará un producto diferente con espacios exteriores. Puede disfrutar de todos los servicios de restauración en nuestros jardines, en plena naturaleza a 10 minutos del centro con la facilidad de parking gratuito para los asistentes

Disponemos de salones y espacios interiores con luz natural. Podrá elegir a su gusto, con la posibilidad de realizarlo al aire libre o en un espacio interior. Además, nuestros exteriores son un lugar ideal para realizar presentaciones y actividades al aire libre



# Perol cordobés en “La Jaima”

**Menú:** 45€ \*IVA incluida (precio por persona)

El perol cordobés es una costumbre, consistente en salir al campo y comer un arroz cocinado en el campo. Mientras el arroz se va haciendo, se toman aperitivos, normalmente chacinas, quesos y algún frito traído de casa. El servicio es en pie tipo coctel. (se ponen mesas y sillas de apoyo).

## *Mientras se cocina el arroz*

- Surtido de quesos nacionales
- Surtido de ibéricos: Jamón, Salchichón, chorizo, caña de lomo
- Vasito de salmorejo cordobés
- Vasito de ensaladilla con mousse de jalapeño Berenjenas con miel de caña
- Croquetas de puchero y jamón
- Mini flamenquín de pollo, jamón y queso

## *Mientras se cocina el arroz (servido en plato individual)*

### **Elija como lo quiere:**

- Verduras y pollo
- Verduras
- Carne
- Marisco
- Mixto (carne y marisco)
- Arroz negro sepia y langostinos Arroz amarillo de sepia y langostino

### • *Postres*

- Surtido de Sorbetes y Mini postres

**Incluimos:** Bebida





# Menús

## *Menú 1: 39,00€ \*IVA incluido*

### *Primero*

- Salmorejo cordobés con crujiente de jamón ibérico y AOVE.

### *Segundos*

- Churrasco de cerdo con patatas a la brasa y salsa BBQ.

### *Postres*

- Tarta de la abuela.

## *Menú 2: 42,50€ \*IVA incluido*

### *Primero*

- Ensalada de langostinos con aguacate, tomate concasse y vinagreta de cítricos.

### *Segundos*

- Lingote de cochinillo confitado con compota de manzana en su jugo.

### *Postres*

- Chesse cake con american cookies.

*Incluimos:* Bebida



### **Menú 3: 44,50€ \*IVA incluido**

#### *Primero*

- Terrina de berenjena, foie y queso de zuheros.

#### *Segundos*

- Solomillo de cerdo con patata Hasselback y reducción de PX.

#### *Postres*

- Coulant de chocolate con helado.

### **Menú 4: 45,50€ \*IVA incluido**

#### *Primero*

- Ensalada Cesar con pollo thai crujiente y queso parmesano.

#### *Segundos*

- Bacalao confitado sobre lecho de pisto manchego y salsa al cava.

#### *Postres*

- Coulant de chocolate con helado.

*Incluimos:* Bebida



### **Menú 5: 46,50€ \*IVA incluido**

#### *Primero*

- Ensalada fresca de rosada con aguacate, salsa de yogurt y tomate.

#### *Segundos*

- Carrillada de ternera en brick con caponata de verduras y salsa al Oporto.

#### *Postres*

- Torrija de coco con praliné de naranja y helado de fresa.

### **Menú 6: 50,50€ \*IVA incluido**

#### *Primero*

- Ensalada de salmón ahumado con encurtidos, escarola, frutos secos y vinagreta de cítricos.

#### *Segundos*

- Lomo de ternera con risotto y salsa cantonesa.

#### *Postres*

- Trilogía de chocolates, torrija macerada en coco y helado de canela.

*Incluimos:* Bebida



### **Menú 7: 51,00€ \*IVA incluido**

#### *Primero*

- Ensalada de jamón ibérico, crujiente de alcachofa y vinagreta de frutos rojos.

#### *Segundos*

- Taco de lubina, pimientos de piquillo confitados, risotto de setas y salsa de cítricos.

#### *Postres*

- Tiramisú bañado en licor de café y mousse de mascarpone.

### **Menú 8: 53,00€ \*IVA incluido**

#### *Primero*

- Crema de marisco, con tartar de gamba y arroz tierno.

#### *Segundos*

- Solomillo de ternera con verduras de temporada y salsa de queso de Zuheros

#### *Postres*

- Texturas de chocolates, con yogur griego y frutas del bosque

*Incluimos:* Bebida

# Menú infantil

Menú: 36,50€ \*IVA incluida

## Entrantes

- Croquetas de puchero o mini pizza

## A elegir

- Filete de pechuga de pollo con patatas fritas  
o Hamburguesa con patatas fritas

## Postres

- Coulant de chocolate con helado de vainilla

## Bebidas

- Agua mineral y refrescos incluidos





# *Aperitivos servidos en los jardines*

*Complete su menú (Según climatología)*

*Aperitivo bronce (14,00€ por persona)*

- Brocheta de tomate Cherry con mozzarella
- Escabeche de ave, queso fresco y membrillo
- Cucurucho relleno de mascarpone, membrillo y nuez
- Berenjenas con miel de caña
- Surtido de croquetas caseras

*Duración 30 minutos.*



# *Aperitivos servidos en los jardines*

*Complete su menú (Según climatología)*

## *Aperitivo plata (15,00€ por persona)*

- Salmorejo con crujiente de jamón
- Cucharita de ceviche de mero
- Vasito de ensaladilla con emulsión de piquillo
- Dátil con bacon
- Tortilla de camarones
- Mini flamenquín de pollo

*Duración 30 minutos.*



# *Aperitivos servidos en los jardines*

*Complete su menú (Según climatología)*

## *Aperitivo Oro (22,50€ por persona)*

### **Buffet de jamón ibérico**

- Jamón ibérico del Valle de los Pedroches con tostas de pan de pueblo y AOVE)

*\*Cortador incluido para eventos de más de 100 personas*

### **Buffet de quesos con mermeladas caseras**

- Curado de oveja, manchego curado y semicurado, cabra, queso azul y finas hierbas)

## *Aperitivos*

- Mazamorra cordobesa con tartar de atún
- Bombón de foie con chocolate y polvo de kikos
- Croquetas de arroz negro y alioli
- Caramelo de bogavante

*Duración 30 minutos.*





## *Bebidas incluidas en el menú*

- Agua mineral, refrescos y cervezas
- Vinos blanco y tinto seleccionados de la casa
- Café, leche e infusiones

### *Sorbetes (3€ unidad)*

- Limón con hierbabuena
- Mandarina con Ayre de limón
- Piña con frutos rojos

### *Observaciones*

- Elija la composición que más le guste, y a partir de ahí puede crear más combinaciones; Puede añadir unos aperitivos de bienvenida, un sorbete y completarlo con barra libre y música si desea convertir la comida en una cena de clausura o menú de gala.
- El menú elegido será el mismo para todos los comensales .
- Es necesario conocer el número de comensales con particularidades y el tipo de dieta, alergia o intolerancia con 72 horas de antelación . Durante el desarrollo del menú, intentaremos dar siempre opciones, pero para asegurar la calidad en el servicio, lo óptimo es conocerlo con antelación.
- La duración del servicio dependerá de los servicios contratados, con un mínimo de 70 minutos de servicio.



## Sobremesa

### *Copas normales (7,50€)*

- Beefeater, Tanquerai, Seagrams, Bombay, ron Bacardi, Havana Club 3, Cacique, Barceló, Legendario, Brugal, Ballantines, J&B, Red Label, Cutty Sark, Absolut vodka, Baileys, licores con y sin alcohol.

### *Copas premium (10,00€)*

- Hendricks, Bombay Sapphire, Belvedere, Cardhu, Blacklabel, Jack Daniels, Havana Club 7, Cacique 500.

### *Refrescos y cervezas (2,80€)*

### *Observaciones*

\*SERVICIO DE CAMARERO INCLUIDO 2 HORAS

Mínimo para 20 personas, en caso de número menor, se cargará 80€ por hora



CRISOL  
JARDINES DE CÓRDOBA  
★★★★

Calle Poeta Alonso Bonilla 3,  
14012 Córdoba, España  
[eventos@crisoljardinesdecordoba.com](mailto:eventos@crisoljardinesdecordoba.com)  
Tel: 957 76 74 76

[eurostarshotels.com](http://eurostarshotels.com)