



CRISOL
JARDINES DE CÓRDOBA
★★★★

Menús para empresas



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.



Coffee breaks

Coffee 1: 7,90€ * Más 10% IVA

- Servicio de café, leche e infusiones
- Zumos embotellados
- **Surtido de bollería:** Mini donuts blancos y chocolate, Napolitanas de chocolate y de crema, Croissants, galletas de leche
(Suplemento zumo de naranja natural 2,00€)

Coffee 2: 10,50€ * Más 10% IVA

- Servicio de café, leche e infusiones
- **Estación de zumos naturales:** de naranja y de fruta de temporada
- Surtido de bollería
- Churros

Coffee 3: 11,50€ * Más 10% IVA

- Servicio de café, leche e infusiones
- **Estación de zumos naturales:** de naranja y de fruta de temporada
- **Surtido de bizcochos caseros:** de chocolate, canela y limón
- Surtido de tartas caseras

Duración: 20 minutos / Suplemento café Nespresso 2,00+10%IVA



Coffee breaks

Coffee 4: 14,50€ * Más 10% IVA

- Servicio de café, leche e infusiones
- **Estación de zumos naturales:** de naranja y de fruta de temporada
- **Surtido de bizcochos caseros:** de chocolate, canela y limón
- **Bocadillo de jamón serrano:** Pan de chapata con aceite de oliva virgen, tomate triturado y jamón del valle de los pedroches
- Brocheta de fruta de temporada

Coffee 5: 16,00€ * Más 10% IVA

- Servicio de café, leche e infusiones
- Refrescos, cerveza, vino blanco y tinto
- **Estación de zumos naturales** de naranja y de fruta de temporada
- **Triangulos** de sándwich de jamón york y queso
- **Chapatita** de jamón serrano, aceite de oliva virgen extra y tomate triturado
- **Wrap roll** de salmón ahumado y queso crema
- Brocheta de fruta de temporada

Coffee 6: 19,00€ * Más 10% IVA

- Servicio de café, leche e infusiones
- Refrescos, cerveza, vino blanco y tinto
- **Estación de zumos naturales** de naranja y de fruta de temporada
- **Triangulos** de sándwich de jamón york y queso
- **Vasito de salmorejo** con jamón serrano
- **Croquetas** caseras surtidas
- Tortilla española
- Brocheta de fruta de temporada

Duración: 20 minutos / Suplemento café Nespresso 2,00+10%IVA



Desayuno molinero en “La Jaima”

Típico desayuno andaluz en nuestros jardines

Servicio mínimo para 20 personas- 30 minutos aproximadamente

El Desayuno Molinero viene, históricamente, de la comida que se celebraba en los molinos de aceite andaluces, el último turno de la noche junto a los molineros que entraban a trabajar por la mañana.

El Desayuno del Molinero original, constaba originalmente de café, pan tostado, aceite y aceitunas, productos que se tenían a mano en el molino durante la campaña. En días importantes y de fiesta, también se añadían productos de la tierra que traían los propios molineros, como bacalao, naranjas, tomates o chacinas de la zona.

Precio por persona 20€ *Más 10% IVA

- Café e infusiones
- Zumo de naranja natural
- Surtido de panes
- Aceite olIVA virgen extra
- ceitunas
- Bacalao
- Naranjas
- Tomate, rodajas y triturado
- Jamón, chorizo y salchichón
- Migas cordobesas
- Huevos fritos





Menú en mesa

Menú 1: 36,50€ *Más 10% IVA

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: 38,00€ *Más 10% IVA

Primero

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

Segundos

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

Postres

- Chesse cake con american cookies.

Incluimos: Bebida



Menú 3: 40,00€ *Más 10% IVA

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: 41,50€ *Más 10% IVA

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: 42,50€ *Más 10% IVA

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: 46,00€ *Más 10% IVA

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: 46,50€ *Más 10% IVA

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: 48,00€ *Más 10% IVA

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

Perol cordobés en “La Jaima”

Menú: 40,50€ *Más 10% IVA

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



Típica comida campestre cordobesa en nuestros jardines

1h30 aproximadamente

Copa de vinos

Mínimo 20 personas. Duración 20 minutos.

*Vino español: 21,50€ *Más 10% IVA*

- Snacks variados
- Salmorejo cordobés
- Taquitos de tortilla española
- Mini flamenquín cordobés
- Sandwichitos variados
- Croquetas variadas del chef

Bebidas

- Agua mineral,
- Fino
- Cervezas y refrescos,
- Vino blanco y tinto de la casa



Aperitivos para su menú

Suplementos aperitivos para su jardín (Según climatología)

*Aperitivo bronce: 13,00€ *Más 10% IVA - 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 para su menú

Complete su menú (Según climatología)

*Aperitivo plata 14,00€ *Más 10% IVA - 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 para su menú

Complete su menú (Según climatología)

*Aperitivo Oro 20,00€ *Más 10% IVA - 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*

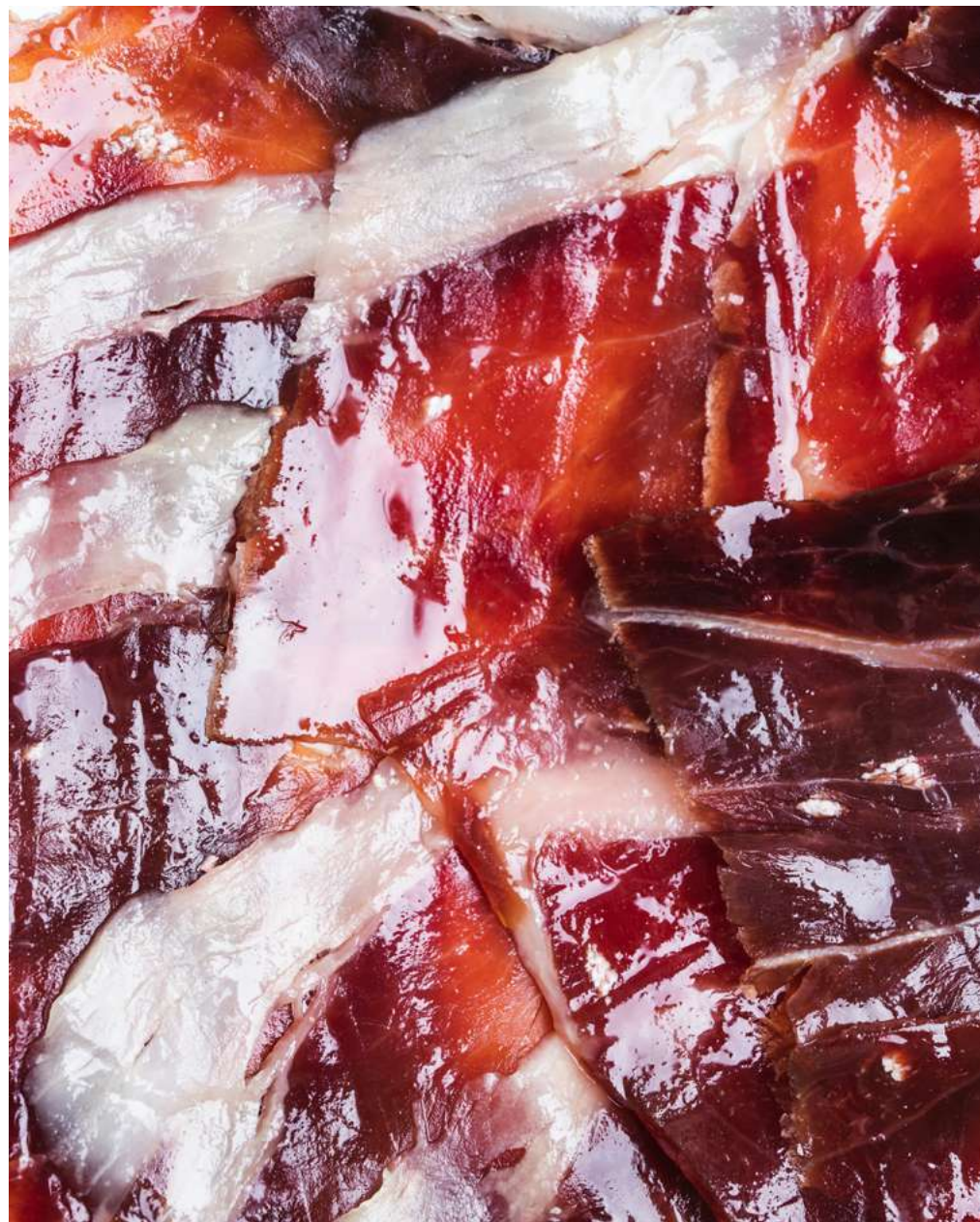
Buffet de quesos con mermeladas caseras

- 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.





Menú finger

Mínimo 20 personas. Duración 1h 30 minutos

Finger: 53,00€ *Más 10% IVA

- Surtido de quesos nacionales variados
- Surtido de Ibéricos Jamón, lomo, Salchichón y chorizo
- Vasito de ensalada del mar con mayonesa de mango
- Vasito de salmorejo cordobés con crujiente de ibérico
- Bombón de foie con chocolate y polvo de kikos
- Chapata de chorizo con huevo de codorniz y velo de ibérico
- Esfera de salmón relleno de guacamole
- Langostino empanado con coco y mayonesa de curry
- Dadito de bacalao al carbón con alioli

Plato principal

Córner de brochetas de:

- Solomillo
- Salmón con sal negra y aceite trufado
- Atún o Calabaza asada
- Pimientos del padrón
- Patatas ratte

Plato principal

- Mini postres
- Mini coulant chocolate intenso
- Mini mojitos
- Café

Incluimos: Bebida

Menú cóctel

Servicio mínimo para 20 personas / Duración 1.30h aproximadamente

Cóctel bronce: 43,50€ *Más 10% IVA

Buffet de ibéricos y quesos

- Salchichón y chorizo ibéricos, jamón, lomo, quesos curado y semi manchego, queso oveja, queso cabra, tostas, picos camperos, aceite y mermeladas.

Aperitivos

- Salmorejo cordobés y crujiente de jamón
- Vasito de ensaladilla rusa con mousse de jalapeño
- Brocheta de tomatito Cherry y mozarella al pesto
- Escabeche de ave con queso fresco y membrillo
- Cucuruchos rellenos de mascarpone y nuez
- Brocheta de pollo macerado con curry de piña
- Dátil con bacon.
- Croquetas de puchero y jamón
- Berenjenas con miel de caña
- Tortillita de camarones
- Cazón en adobo
- Pincho de tortilla de patatas con calabacín, cebolla y pimiento verde

Postres

- Mini postres



Menú cóctel

Servicio mínimo para 20 personas / Duración 1.30h aproximadamente

Cóctel plata: 47,00€ *Más 10% IVA

Buffet de ibéricos y quesos

- Salchichón y chorizo ibéricos, jamón, lomo, quesos curado y semi manchego, queso oveja, queso cabra, tostas, picos camperos, aceite y mermeladas.

Aperitivos

- Vasito de mazamorra cordobesa con tartar de atún
- Ceviche de langostino macerado en cilantro y cítricos
- Bombón de queso con rebozado de nuez
- Vasito de ensalada del mar con mayonesa de mango
- Cucurucho de queso, foie y frutos rojos
- Crema fría de calabaza con huevas de trucha
- Daditos de bacalao al carbón con alioli
- Rissoto cremoso con boletus y parmesano
- Crujiente de queso de cabra con mermelada de frutos rojos
- Cazuela de rissoto de gamba
- Rabas de calamar con mayonesa de lima
- Chapata de chorizo con huevo de codorniz y velo de ibérico
- Sorbetes variados y mini postres

Postres

- Sorbetes variados y mini postres



Menú cóctel

Servicio mínimo para 20 personas / Duración 1.30h aproximadamente

Cóctel oro: 54,50€ *Más 10% IVA

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

- Vasito de Salmorejo de aguacate
- Tartar de atún a la mostaza antigua y soja
- Tosta de carpaccio de ternera con rúcula y parmesano
- Remojón de naranja y bacalao con cebolleta fresca
- Esfera de salmón relleno de guacamole
- Crujiente de queso de cabra con mermelada de frutos rojos
- Croqueta de arroz negro y alioli
- Caramelo de bogavante
- Brocheta de punta de solomillo con calabaza asada, pimientos del padrón y cebolla morada
- Cucharita de pulpo con cremoso de patata
- Langostinos empanados con coco y mayonesa de curry
- Esfera de rabo de toro en su jugo

Surtido

- Mini-postres y brochetas de fruta chocolateadas



Menú buffet

Servicio mínimo para 20 personas

Buffet 1: 38,50€ *Más 10% IVA

- **Verduras para ensaladas:** Tomate, pepino, cebolla, zanahoria , aceitunas negras, lechugas, col, atún, huevo duro , espárragos blancos, maíz, pimiento rojo y verde, nabo.
- **Ensaladas compuestas:** Picadillo cordobés , ensalada de pimientos, cogollos con ajitos, ensalada de bacalao y naranja.
- **Entrantes fríos:** Salmorejo cordobés, mazamorra, quesos nacionales.
- **Calientes primeros:** Revuelto cordobés , lasaña de carne.
- **Calientes principales:** Flamenquín cordobés, lomos de mero al hinojo, churrasco de pollo.
- **Calientes guarniciones:** Menestra de verduras, patatas panaderas con pimientos, guisantes salteados.
- **Salsas:** Salsa al P.X, salsa mozárabe, alioli.
- **Postres frutas:** Selección de frutas enteras de temporada, 2 frutas de temporada partidas y preparadas
- **Postres dulces:** Surtido de postres caseros, yogures surtidos
- **Aderezos y panes:** Pan rústico, picos camperos , aceite de OLIVA virgen extra, sal, pimienta, reducción de P.X.
- **Isla de café:** Infusiones variadas, azúcares surtidos, café, café descafeinado, leche semi, sin lactosa y vegetal.



Menú buffet

Servicio mínimo para 20 personas

*Buffet 2: 41,50€ *Más 10% IVA*

- **Verduras para ensaladas:** Tomate, pepino, cebolla, zanahoria , aceitunas negras, lechugas, col, atún, huevo duro , espárragos blancos, maíz, pimiento rojo y verde, nabo.
- **Ensaladas compuestas:** Ensalada de pasta, ensaladilla rusa, ensalada de arroz.
- **Entrantes fríos:** Crema fría, selección de embutidos y quesos nacionales, salpicón de marisco.
- **Calientes primeros:** Selección de pasta, revuelto de temporada, crema de patata y puerro, canelones.
- **Calientes principales:** Mero a la cordobesa, escalopines de cerdo a la plancha , arroz mixto
- **Calientes guarniciones:** Parrillada de verduras, patatas al horno arroz blanco con verduras.
- **Salsas:** Bolognesa , mayonesa, pesto, carbonara.
- **Postres frutas:** Frutas de temporada partidas y preparadas
- **Aderezos y panes:** Pan rústico, picos camperos, aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, reducción de P.X.
- **Postres dulces:** Surtido de postres caseros, yogures surtidos.
- **Isla de café:** Infusiones variadas, azúcares surtidos, café, café descafeinado, leche semi, sin lactosa y vegetal.



Menú buffet

Servicio mínimo para 20 personas

*Buffet 3: 42,50€ *Más 10% IVA*

- **Verduras para ensaladas:** Tomate, pepino, cebolla, zanahoria , aceitunas negras, lechugas, col, atún, huevo duro , espárragos blancos, maíz, pimiento rojo y verde, nabo.
- **Ensaladas compuestas:** Ensalada César, ensalada capresse, ensalada campera con atún.
- **Entrantes fríos:** Quesos nacionales, ensalada de pimientos asados, patatas con alioli
- **Calientes primeros:** Crema de marisco, selección de pasta, bacalao confitado con salsa al cava.
- **Calientes principales:** Carne con tomate, merluza empanada, lomo asado con salsa al foie.
- **Calientes guarniciones:** Pisto manchego, patatas pequeñas asadas al horno, menestra de verduras con jamón.
- **Salsas:** Pesto, bolognesa, carbonara, napolitana.
- **Postres frutas:** Frutas de temporada partidas y preparadas.
- **Postres dulces:** Tiramisú, tarta de queso, hojaldre de manzana, pastel de zanahoria.
- **Aderezos y panes:** Pan rústico, picos camperos , aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta, reducción de P.X.
- **Isla de café:** Infusiones variadas, azúcares surtidos, café, café descafeinado, leche semi, sin lactosa y vegetal.



Menú buffet

Servicio mínimo para 20 personas

Buffet 4: 46,00€ *Más 10% IVA

- **Ensaladas compuestas:** Ensalada Cesar, ensalada de arroz con soja, ensalada de frutos del mar con salsa rosa.
- **Entrantes fríos:** Hummus , pastel de verduras, surtido de ibéricos y quesos nacionales.
- **Calientes primeros:** Crema de calabaza y coco , revuelto de champiñones y gambas, arroz de marisco.
- **Calientes principales:** Pollo a la miel, limón y romero , solomillo de cerdo a la trufa, merluza al horno con salsa americana.
- **Calientes guarniciones:** Verduritas salteadas con jamón, pisto manchego, patata asada.
- **Salsas:** Tzatziki (salsa de yogur), salsa de queso cheddar.
- **Postres frutas:** Frutas de temporada partidas y preparadas.
- **Postres dulces:** Coulant de chocolate, tarta de queso, tarta de zanahoria, torrija de coco.
- **Aderezos y panes:** Panes surtidos, picos camperos, aceite de oliva virgen extra, reducción de PX.
- **Isla de café:** infusiones variadas, azúcares surtidos, café, café descafeinado, leche semi, sin lactosa y vegetal.





Bebidas incluidas en el menú

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

*Sorbetes 2,70€ *Más 10% IVA*

- 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 importación 8,00€ *IVA Incluido*

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€ *IVA Incluido*

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

*Refrescos y cervezas 2,27€ *Más 10% IVA*

Servicio de DJ

- Hasta 3 horas 325 € +21%IVA
- Hora adicional 100 € +21%IVA

Consideraciones en el horario de copas o barra libre

- Hora límite para tomar copas en el salón: 18.30 AM / 1.30 PM
- La sobremesa se puede realizar en la zona jardines si el tiempo lo permite.
- El hotel se reserva el derecho de seleccionar la zona de copas en el jardín el día del evento.
- Está prohibida la música en el exterior a través de cualquier dispositivo.
- No se podrá traer bebidas o comidas del exterior.

***SERVICIO DE CAMARERO INCLUIDO 2 HORAS**

Mínimo para 20 personas, en caso de número menor, se cargará 50€ por hora + 10% IVA



CRISOL
JARDINES DE CÓRDOBA
★★★★

Calle Poeta Alonso Bonilla 3,
14012 Córdoba, España
eventos@crisoljardinesdecordoba.com
Tel: 957 76 74 76

eurostarshotels.com