

MENÚS DE GRUPO

# BANQUETE



BIENVENIDOS  
AL CALOR DE LA  
*Navidad*

Av. de San Juan, 13, 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla

Tel. +34 955 546 385

[reservas@restaurantecasalimon.es](mailto:reservas@restaurantecasalimon.es)

[eventos@restaurantecasalimon.es](mailto:eventos@restaurantecasalimon.es)

NAVIDAD 26/27

Siéntete como en casa,  
celebra como nunca.



MAIRENA

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES  
EN EL ALJARAFE.

# MENÚ BANQUETE 1

## 40€/pers

### A COMPARTIR TODO AL CENTRO

**Vaya cinco:** paleta de bellota Gabriel Castaño, fuet ibérico de Cumbres Mayores, queso de oveja con cabello de ángel, paté de ave y crema de queso al limón

**Ensaladilla sevillana de gambas** a la manzanilla

**Croquetas de jamón**

**Brioche de carrillada** con foie (individual)

**Yakisoba** con secreto de bellota

**Mini pastelitos**

### BEBIDAS ILIMITADAS\*

Primera copa a precio especial de 5 € en reservas de Navidad.  
De lunes a jueves, primera copa invitación de marcas seleccionadas.

Todos los precios incluyen IVA.

\*Las bebidas ilimitadas (vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y agua) comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,  
celebra como nunca.



MAIRENA

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES  
EN EL ALJARAFE.

# MENÚ BANQUETE 2

**51€/pers**

**A COMPARTIR**

**Ensalada de tomate y calabacín** con burrata y vinagreta de pistachos

**Tosta de steak tartar** con piparra y holandesa de amontillado

**Puerro confitado** con romescu

**Choco frito** con ajonesa de limón y menta

## PRINCIPAL A ELEGIR

**A. Arroz ibérico** con setas

**B. Lasaña de buey** al Pedro Ximénez

**C. Corvina a la sanluqueña** con langostinos y alcachofas

*La elección del plato principal deberá ser la misma para todos los comensales.  
Para combinar diferentes opciones, se aplicará un suplemento de 2 € por comensal.*

## Y DE POSTRE...

**Tarta de limón y merengue y  
tarta de queso al horno\*\***

## BEBIDAS ILIMITADAS\*

Primera copa a precio especial de 5 € en reservas de Navidad.  
De lunes a jueves, primera copa invitación de marcas seleccionadas.

Todos los precios incluyen IVA.

\*Las bebidas ilimitadas (vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y agua) comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

\*\*Dos postres por cada 4 personas

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,  
celebra como nunca.



MAIRENA

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES  
EN EL ALJARAFE.

# MENÚ BANQUETE 3

## 60€/pers

### A COMPARTIR POR CADA 4 PAX

**Terrina de foie** con compota casera

**Tabla de chacina de bellota Gabriel Castaño**  
(jamón, lomito, salchichón y queso de oveja)

**Ensaladilla de gambas** a la manzanilla

**Calamar de potera frito** con mayo de oloroso

### PRINCIPAL A ELEGIR

**Atún rojo a la plancha** con verduras teriyaki

o

**Presa de bellota** con patatas, pimientos del padrón y cherry

### Y DE POSTRE...

**Coulant de chocolate** con helado de vainilla

### BEBIDAS ILIMITADAS\*

Primera copa a precio especial de 5 € en reservas de Navidad.  
De lunes a jueves, primera copa invitación de marcas seleccionadas.

Todos los precios incluyen IVA.

\*Las bebidas ilimitadas (Manzanilla Gabriela, vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y agua) comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,  
celebra como nunca.



MAÍRENA

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES  
EN EL ALJARAFE.

# MENÚ BANQUETE 4

## 79€/pers

### A COMPARTIR TODO AL CENTRO

**Jamón y lomo** Gabriel Castaño

**Ensalada de tomate**, anchoas y papada

**Calamar de potera frito** con mayo de oloroso

### PRINCIPAL

**Arroz de carabineros** al amontillado

### SEGUNDO

**Solomillo de vaca** con foie

### Y DE POSTRE...

**Tocino de cielo con helado artesano, nata y caramelo de PX**

### BEBIDAS ILIMITADAS\*

Primera copa a precio especial de 5 € en reservas de Navidad.  
De lunes a jueves, primera copa invitación de marcas seleccionadas.

Todos los precios incluyen IVA.

\*Las bebidas ilimitadas (Bodega seleccionada) comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,  
celebra como nunca.

*casalimón*

MAIRENA

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES  
EN EL ALJARAFE.

# MENÚ INFANTIL

## 29€/pers

**PARA COMPARTIR**

**Croquetas de jamón**

**Lagrimitas de pollo**

**PRINCIPAL A ELEGIR**

**Solomillo de cerdo** con patatas fritas

**Y DE POSTRE...**

**Helado de vainilla o chocolate**

**ANIMACIONES A PARTIR DE 8-10  
NIÑOS, VER OPCIONES Y  
PRESUPUESTOS\***

Todos los precios incluyen IVA.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,  
celebra como nunca.



# LLEVA TU EVENTO AL SIGUIENTE *Nivel*

|                                                                   |                                                    |                                                                                   |                                |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Ostras<br>Gillardeau<br>4,5 €/ud.                                 | Brioche de<br>carrillada y foie<br>5€/pax          | Lomito<br>de bellota<br>4€/pax                                                    | Extra de<br>chacinas<br>4€/pax |
| Jamón de bellota Gabriel<br>Castaño 7,5 Kgs<br>675 € con cortador | Corner de quesos<br>8 €/persona<br>(mínimo 50 pax) |  | Añade cava<br>en el menú       |
| Cortador de jamón +<br>paleta de bellota<br>5-5,5 Kgs 475 €       | Aperitivos<br>4-5 €/ud.                            |                                                                                   | +2€/pax                        |
| Cafés o<br>infusiones<br>1,8€                                     | Bebidas de<br>sobremesa<br>3€/ud.                  |  | Copas de<br>sobremesa<br>7,5€  |
| TARTAS<br>CASALIMÓN                                               | Tarta de queso al horno<br>completa 50 €           | Tarta de limón y merengue<br>completa 50 €                                        |                                |

\*Disponemos de menús infantiles y adaptados a  
vegetarianos y veganos u otras intolerancias alimentarias.  
Para mas información consultar.

## MENÚS THE COLLECTION

**OVEJAS  
NEGRAS**  
company

*Barbarita*  
— SEVILLA —  


*Café*  
**SANTACRUZ**  
— SEVILLA —  


*El Favorito*  


*MAMARACHA*  


BARRA  
**CASTIZO**  
COSTUMBRISTA  


*casalimón*  


# POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES



## POLITICA APLICABLE A GRUPOS DE 10 HASTA 20 COMENSALES:

### 1. FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA:

Se requiere un depósito previo de 10€ por persona para formalizar su reserva. Dicha cantidad deberá abonarse antes de las 72 horas de la fecha de su reserva.

El importe restante se abonará in situ en el restaurante el mismo día de su reserva, descontándose el depósito previamente abonado.

### 2. MODIFICACIÓN DE COMENSALES

- El cliente dispone de un plazo de hasta 48 horas antes del evento para notificar la modificación de comensales.
- En caso de que el número de asistentes el día de la reserva sea superior al facilitado previamente, se facturará el número real de comensales, siempre sujeto a la disponibilidad del local.

### 3. POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Entendemos que pueden surgir imprevistos. En caso de cancelación total del evento, los reembolsos se gestionarán según la antelación del aviso:

- **Aviso con más de 7 días de antelación:**  
Reembolso del 100% del depósito abonado.
- **Aviso entre 7 y 3 días 72h de antelación:**  
Reembolso del 50% del depósito abonado.
- **Aviso con menos de 72h de antelación o incomparecencia (no-show):** No se admitirá reembolso.

### 4. TIEMPOS DE CORTESÍA

Se ruega puntualidad. El evento dará comienzo y la mesa se mantendrá reservada durante un tiempo de cortesía de 15 minutos sobre la hora acordada.

## POLITICA APLICABLE A GRUPOS DE MÁS DE 20 COMENSALES Y EVENTOS:

### 1. FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA:

Se requerirá un depósito equivalente al 30% del total presupuestado para formalizar dicha reserva de espacio. El pago del 70% restante deberá abonarse con un mínimo de 72 horas (3 días) de antelación al evento.

### 2. MODIFICACIÓN DE COMENSALES

- El cliente dispone de un plazo de hasta **72h antes del evento** para notificar la modificación de comensales.
- En caso de que el número de asistentes el día de la reserva sea superior al facilitado previamente, se facturará el número real de comensales, siempre sujeto a la disponibilidad del local.

### 3. POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Entendemos que pueden surgir imprevistos. En caso de cancelación total del evento, los reembolsos se gestionarán según la antelación del aviso:

- **Aviso con más de 14 días de antelación:**  
Reembolso del 100% del depósito abonado. Sino el reembolso se reduce al 50%
- **Aviso con menos de 7 días de antelación o incomparecencia (no-show):** No se admitirá reembolso.

### 4. TIEMPOS DE CORTESÍA

- Se ruega puntualidad. El evento dará comienzo y la mesa se mantendrá reservada durante un tiempo de cortesía de 15 minutos sobre la hora acordada.

---

### INTOLERANCIAS Y NECESIDADES ALIMENTARIAS

Las intolerancias, alergias o necesidades alimentarias especiales deberán comunicarse con un mínimo de 7 días de antelación a la fecha del evento.

