

MENÚS DE GRUPO
CÓCTEL



BIENVENIDOS
AL CALOR DE LA
Navidad

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

Tel. +34 955 546 385

reservas@restaurantecasalimon.es

eventos@restaurantecasalimon.es

NAVIDAD 26/27

Siéntete como en casa,
celebra como nunca.

casalimón

MAIRENA

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES
EN EL ALJARAFE.

MENÚ CÓCTEL 1

46€/pers - 75min

Gilda clásica

Queso de cabra payoya

Ensaladilla sevillana de gambas a la manzanilla

Taco de aguacate y salmón con pico de gallo

Croissant de steak tartar con holandesa de amontillado

Croquetas de jamón

Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo

Rollitos de pastela moruna

Cola de toro con patatas fritas

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.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*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.

*Los menús cóctel son para un mínimo de 25 personas.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,
celebra como nunca.



M A I R E N A

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES
EN EL ALJARAFE.

MENÚ CÓCTEL 2

58€/pers - 90min

Jamón de bellota

Queso de oveja

Papas aliñás con mojama

Tosta de steak tartar

Croquetas de jamón

Croissant de tartar de atún con mayo picante

Rollitos de pastela moruna

Bacalao dorado

Brocheta teriyaki de secreto de bellota y verdura

Arroz de cola de toro

Postre: Helado de limón y surtido de 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.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*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.

*Los menús cóctel son para un mínimo de 25 personas.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,
celebra como nunca.

LLEVA TU EVENTO AL SIGUIENTE *Nivel*

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

