



Cóctel de bienvenida

Fríos

Virutas de Jamón Ibérico
Lomo Ibérico
Queso Manchego de Oveja
Cecina de León con Aceite al Orégano
Salmón Ahumado
Foie de Pato con Reducción de Mistela
Gazpacho Andaluz (primavera-verano)
Mejillones a la Vinagreta

Calientes

Conos de Brandada de Bacalao
Croquetas de Bogavante
Vol au Vent de Morcilla de León con Mermelada de Melón
Trigueros en Tempura
Tortillitas de Camarón
Hojaldritos de Chistorra

Cervezas
Refrescos
Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral

12,50 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº1

Este menú comenzará con
Crema de Melón y Jamón Ibérico

De segundo plato
Cocktail de Mariscos y Corales

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Mandarina al Vodka

Como tercer plato degustarán
Entrecot de Buey con patatas panadera

Para finalizar
Tarta Especial de la Casa
con Helados Variados

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

59,90 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº2

Este menú comenzará con
Cogollos de Tudela con Ahumados y Pimientos

De segundo plato
Bacalao al Horno con Tomatitos y Cebolletas

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Mandarina al Vodka

Como tercer plato degustarán
Pierna o Paletilla de cordero asada

Para finalizar
Tarta Especial de la Casa
con Helados Variados

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

64,90 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº3

Este menú comenzará con
Bandeja mixta de Ibéricos

De segundo plato
Gambas y Langostinos dos salsas

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Mandarina al Vodka

Como tercer plato degustarán
Pierna o Paletilla de cordero asada

Para finalizar
Tarta Especial de la Casa
con Helados Variados

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

69,90 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº4

Este menú comenzará con
Ensalada de Queso de Cabra y Escabeche con Nueces

De segundo plato
Milhojas de Capón con Foie a la reducción de Oporto y Manzana Caramelizada

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Mandarina al Vodka

Como tercer plato degustarán
Medallón de Solomillo de Buey con Salsa Bordalesa
acompañado de Verduras Salteadas

Para finalizar
Tarta Especial de la Casa
con Helados Variados

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

73,90 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº5

Este menú comenzará con
Crema Especial Halifax

Sigue con
Milhojas de Salmón Ahumado
a la Mantequilla de Anchoas

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Limón al Cava

Como plato final degustarán
Paletilla o Pierna de Cordero Asado en Horno de Barro
acompañado de Patatas a la Panadera

Para finalizar
Pirámide de Chocolate
con Chupito Helado y Frutos del Bosque

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

81,50 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº6

Este menú comenzará con
Gambas y Langostinos Vapor a Dos Salsas

De segundo plato
Lubina al Horno con Patata Crema

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Mandarina al Vodka

Como tercer plato degustarán
Entrecot de Ternera Rosada al Fri-Top con
Salsa Chimichurri acompañado de Verduras Salteadas

Para finalizar
Pirámide de Chocolate
con Chupito Helado y Frutos del Bosque

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

86,50 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº7

Este menú comenzará con
Crema Especial Halifax

De segundo plato
Suprema de Merluza en Salsa Verde

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Mandarina con Vodka

Como tercer plato degustarán
Medallones de Solomillo con Salsa Bordalesa
acompañados de Patatas Parisiense

Para finalizar
Pirámide de Chocolate
con Chupito Helado y Frutos del Bosque

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

90,80 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº8

Este menú comenzará con
Crema de Aranjuez

Sigue con
Bogavante al Vapor con Salsa Vinagreta

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Limón al Cava

Como plato final degustarán
Entrecot de Ternera Rosada al Fri-Top con
Salsa Chimichurri acompañado de Patatitas Asadas

Para finalizar
Pirámide de Chocolate
con Chupito Helado y Frutos del Bosque

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

90,80 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº9

Este menú comenzará con
Crema San Germán

Sigue con
Bogavante al Vapor con Salsa Vinagreta

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Limón al Cava

Como plato final degustarán
Paletilla o Pierna de Cordero Asado en Horno de Barro
acompañado de Patatas a la Panadera

Para finalizar
Pirámide de Chocolate
con Chupito Helado y Frutos del Bosque

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

96,20 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº10

Este menú comenzará con
Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Nuez

De segundo plato
Lomo de Bacalao con Salsa de Tomate
y Crujiente de Ajos

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Mandarina al Vodka

Como tercer plato degustarán
Medallón de Solomillo de Buey con Salsa Bordalesa
acompañado de Verduras Salteadas

Para finalizar
Pirámide de Chocolate
con Chupito Helado y Frutos del Bosque

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

96,50 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú nº 1 1

Este menú comenzará con
Medio Bogavante al Vapor con Gambas Cocidas y Vinagreta de Jerez

De segundo plato
Suprema de Merluza Rustida Sobre Vinagreta de Tomate

Para romper sabores nuestro
Sorbete de Mandarina con Vodka

Como tercer plato degustarán
Medallón de Solomillo de Buey con Salsa Bordalesa
Acompañado de Verduras Salteadas

Para finalizar
Pirámide de Chocolate
con Chupito Helado y Frutos del Bosque

Este menú estará regado por
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de la Rioja
Agua mineral, Cerveza, Refrescos
Cava, Café y Licores

100,90 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Menú Infantil

Entremeses fríos

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Jamón de York

Entremeses calientes

Croquetas de Jamón

Calamares a la Romana

Muslitos de Cangrejo

Como plato final

Solomillo de Buey con Patatas Fritas

Para finalizar

Tarta Especial de la Casa

con Helados Variados

Para beber

Refrescos

Agua mineral

43,90 € por persona

IVA 8% incluido



www.restaurantehalifax.es

91 611 84 15

Avd. de San Martín de Valdeiglesias nº 22
28921 Alcorcón (Madrid)



Condiciones generales para banquetes 2011

Servicios incluidos en el banquete:

- Alquiler del salón
- Menú escogido
- Postre
- Tarta Nupcial
- Café
- Cava
- Licor en el postre
- Bodega
- Mantelería, cubertería y vajilla específicas
- Vestuario del servicio específico
- Gran centro de flores naturales para la mesa presidencial
- Centro de flores naturales para las mesas de invitados (mínimo 100 comensales)
- Decoración específica del salón
- Diseño e impresión de minutas
- Confección de lista de invitados
- Protocolo
- Espacio de juegos infantiles
- Servicio de guardarropa
- Parking privado dentro del recinto
- Guardacoches
- Invitación de prueba degustación de menú para los novios y cuatro acompañantes (mínimo 100 comensales)

Otras consideraciones:

- En el precio de todos nuestros menús está incluido el IVA del 8%
- Siete días antes del evento los novios entregarán el listado definitivo de invitados, así como el protocolo y plano de distribución del salón.
- El pago será efectuado en metálico o en talón conformado al finalizar el banquete.
- La degustación del menú realizará aproximadamente un mes antes del evento.
- El horario será hasta las 19:00 si se realiza en horario de comida, y hasta las 3:00 si es en el de cena. Si desea ampliar este horario consúltenos.
- Para la fotografía y vídeo no hay empresa en exclusiva, pero si lo desean tenemos una empresa de confianza en la que pueden pedir presupuesto sin compromiso.
- Barra libre: Consumo ilimitado durante dos horas desde el inicio del baile, compuesto por Whisky, Ron, Vodka, Ginebra, de primeras marcas así como Licores, Cervezas, Refrescos, y Agua mineral. El precio de la barra libre será de 15 € por persona.
- La formalización y reserva de un evento se efectuará mediante una señal de 600 € En caso de cancelación de la reserva por causas ajenas a la empresa no habrá devolución de dicha señal.
- Exceptuando los menús que estén contratados y señalizados la empresa se reserva el derecho de modificar los precios sin previo aviso.
- La música del baile se subcontratará a una empresa externa, en caso de superar los 120 comensales se regalará por cortesía de la casa.
- Si lo desea podemos traer en vez de la música normal, otro tipo de espectáculos en directo, así como cortadores de jamón, fondue de chocolate, espectáculos infantiles y servicio de limusinas o coches clásicos, consúltenos. -Posibilidad de celebrar bodas civiles en el restaurante, consúltenos.