



Estimado cliente,

La dirección y el personal de Ecohotel Puerto de Ojén, les dan la mas cordial bienvenida y les agradece el pensar en nuestro establecimiento para su próxima celebración.

Nuestras instalaciones y nuestro personal cualificado se ponen a su entera disposición para que su evento sea todo un éxito.

Para ello usamos la filosofía de que la satisfacción del cliente es nuestro principal objetivo.

Podrá comprobar que le ofrecemos una serie de platos en diferentes grupos, para que de esta manera sea usted el que confeccione a su gusto su evento.

Igualmente nos ponemos a su entera disposición, para el caso de que, aunque no contemplado alguna opción que usted desee, seguro que encontraremos como satisfacerle, por favor no dude en consultarnos.

Gracias de nuevo y esperamos pase a ser uno mas, de nuestra extensa lista de clientes que han confiado en nosotros.

La Dirección

**ECOHOTEL PUERTO DE OJÉN
BAR&REST. "MORAYMA"**

**Puerto de Ojén s/n Telf. 902 50 99 40 – 951 05 09 50 Fax 951050959
29610 Ojén, Málaga, España
(GPS- W 4°50'33"-N 36°34'52")**

www.ecohotelojen.com

BAR & RESTAURANTE
MORAYMA

A continuación le mostramos los diferentes grupos para poder elegir a su gusto el Menú.

Los precios son de la siguiente forma:

- *Elección de 2 platos sin selección de canapés del grupo 1º y un plato del grupo 2º o 3º mas postre.....40.00 €*
- *Elección de 2 platos con selección de canapés del grupo 1º y un plato del grupo 2º o 3º mas postre..... 55.00 €*
- *Elección de Un plato de cada grupo mas postre..... 70.00 €*
- *Menu de Niños.....18.00 €*

Todos los menús tienen incluidos el adorno de las mesas con flores y tarjeta con el menú más coctel de bienvenida donde se servirá:

Vino Fino, Vino Blanco, Vino Tinto, Cervezas, Refrescos y Cava, Aceitunas y Patatas Chíps

Durante la cena se servirá:

- *Vino Blanco Cune, Vino Tinto Cune Crianza, Agua, Café y Cava*

Si desea otro vino de nuestra Bodega, consúltenos sin compromiso

Si desea Sorbete de nuestra selección:

Sorbete de limón y vodka

Sorbete de mandarina y Grand Marnier

Sorbete de frambuesas

Sorbete de mango

Sorbete de manzana

Sorbete de menta al romero

El precio es de.....3.00 €

BAR & RESTAURANTE
MORAYMA

MENU DE EVENTOS 2009-2010

Selección de canapés fríos

Jamón
Queso manchego
Salmon fumé
Tostas de anchoa con tomate
Hojaldre de marisco
Hojaldre de roquefort
Tartaletas de porra

Canapés calientes

Chistorras
Morcilla de burgos
Calamares rebozados
Croquetas
Buñuelos de queso

Grupo 1 Entradas

- Espárragos Fríos con Jamón Ibérico y Frutos Secos
- Ensalada 3 Delicias con Lechuga, Jamón de Pato Pintada en Escabeche y Queso de Cabra
- Turbante de Salmón Ahumado, Langostinos y Salsa Mediterránea
- Cuarto de Piña con Fresas y Langostinos
- Mouse de Frutas Tropicales con Langostinos de Sanlúcar, Endivia y Salsa de Arándanos
- Coctel de Melón al Oporto con Virutas de Ibérico
- Milhojas de Membrillo, Queso de Cabra y Manzana
- Pate de Foie con Tostadas y Salsa Cumberland
- Salmón Ahumado con su Guarnición Tradicional
- Ensalada de Perdiz Escabechada con Sinfonía de Lechugas y Vinagreta de Frambuesas
- Milhojas de Ahumados con Vinagreta de Caviar
- Abanico de Aguacates con Langostinos y Salsa Rosa
- Bisque de Bogavante al Perfume de Carlos I
- Sopa de Marisco y Pescados al Pernod
- Sopa de Espárragos Verdes con Pajitas de Queso Viejo

Grupo 2 Pescados

- Filete de Dorada al Horno al Estilo Tradicional
- Filete de Lubina a la Espalda
- Lomo de Salmón al Azafrán
- Centro de Rape a la Marinera
- Bacalao a la Vizcaína
- Filetes de Mero con Salsa de Camarones
- Filetes de Lenguado Meunier
- Lomo de Atún con Vinagreta de Aceitunas Negras
- Filetes de San Pedro al Vino Carpedien
- Suprema de Merluza Rebozada con Gulas
- Filete de Lubina Crujiente con Setas y Ajillo al Perfume de Tomillo
- Cazuela de Urta Roteña
- Filetes de Salmón al Azafrán
- Centro de Bacalao Gratinado con Ciruelas
- Mero a la Palmitera

Grupo 3 Carnes

-Cívet de Venado

-Solomillo de Cerdo Ibérico Relleno al Vino Málaga

-Escalopines a la Marsala

-Paletilla de Cordero Asado al Estilo Medieval

-Medallón de Solomillo a la Pimienta Verde

-Turnedó de Buey a la Parrilla con Salsa Perigord

-Magret de Pato a la Naranja

-Pintada Asada a la Buena Mujer

-Redondo de Ternera Braseada en su Jugo

-Solomillo Ibérico Adobado con Hierbas de los Montes

-Entrecote Grille a la Maître Hotel

-Perdiz Braseada a la Toledana

-Escalopines de Ternera Tres Pimientas

-Conejo con Caracoles

Grupo 4 postres

Selección de Tartas Nupciales:

Selva Negra

Trufas

Frutos del Bosque

Fresa y Nata

BAR & RESTAURANTE
MORAYMA

EXTRAS

BARRA LIBRE: Barra libre 2 horas 20€ por persona, a partir de las 3ª hora se le añadiría un suplemento por hora de 5€

Nuestra Selección: Cointreau, Bayleys, Tía María, Licores de Frutas, Ron Bacardí, Cacique, Havana 3, Eristoff, Smirnoff, Ginebra Laríos, Gordon`n, Beefeter, J.B., Ballentine`s, Cutty Sark, J.Walker.

Cualquier otro cambio que desee, no dude en consultarnos.

- El servicio de camareros esta adecuado a un servicio normal estándar, si desea ampliarlo por favor consulte precio.
- La decoración de las mesas es del tipo estándar si desea algo especial, le pondremos en contacto con nuestro proveedor.
- Ponemos a su disposición cualquier tipo de Amenización que desee.

CONDICIONES ESPECIALES PARA BODAS:

- Prueba de menú para 4 personas una vez contratado el evento
- Suite Nupcial Noche de Boda en Habitación y Desayuno (Mínimo 100 comensales)
- Descuentos de 15 % para los invitados que se hospeden en el Hotel

CONDICIONES PARA CUALQUIER TIPO DE EVENTO:

Deposito de Reserva: 1.000 € Imprescindible para ser efectiva

Entrega de 50% adicional a la Prueba del Menú

Pago del resto, a la finalización del Evento

Los precios NO tienen el 7% de Iva Incluido