



EVENTOS
ROYAL GARDEN

MENÚS EVENTOS 2023

COFFEE BREAK



WELCOME COFFEE

Café
Infusiones
Zumo de naranja
Agua

Precio: 10€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 30 MINUTOS

COFFEE BREAK COMPLET

Mini chapatas de ibérico con tomate
Mini bollería variada
Brocheta de frutas
Zumo de naranja
Agua
Café e infusiones
Refrescos

Precio: 25€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 30 MINUTOS

COFFEE BREAK BASIC

Mini croissant
Mini napolitana de chocolate
Bizcocho casero
Brocheta de frutas
Zumo de naranja
Agua
Café e infusiones

Precio: 18,00€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 30 MINUTOS

COFFEE BREAK PLUS

Mini chapatas de ibérico con tomate
Sándwiches variados
Bocado de tortilla de patata
Bizcocho casero
Mini bollería variada
Brocheta de frutas
Zumo de naranja
Agua
Café e infusiones
Refrescos

Precio: 36€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 30 MINUTOS

VINO ESPAÑOL



VINO ESPAÑOL I

Mini croqueta de jamón
Bocado de tortilla de patata
Ensaladilla rusa con mayonesa ligera

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022
Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021
Cerveza, refrescos y agua

Precio: 18€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 30 MINUTOS

VINO ESPAÑOL II

Paleta Ibérica
Selección de quesos
Tartaleta de ensaladilla rusa con mayonesa ligera
Mini croqueta de jamón
Bocado de tortilla de patata
Langostinos panko con mayonesa kimchee

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022
Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021
Cerveza, refrescos y agua

Precio: 28€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 30 MINUTOS

MENÚS CÓCTEL



MENÚ CÓCTEL I

Chupito de crema de temporada

Hummus con kimchee y crujiente de gamba
Mini brocheta de mozzarella con tomate seco al pesto

Mini quiches variados

Tartaleta de ensaladilla rusa con mayonesa ligera

Maki de salmón

Mini croqueta de jamón

Rollito de verduras de temporada

Mini cheeseburger

Gyoza crujiente de pollo y verduras

Langostino crujiente con salsa de tomate y albahaca

POSTRE

Mini financier con pepitas de chocolate

Petit de limón

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022

Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021

Cerveza, refrescos y agua

Precio: 55€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 60 MINUTOS

MENÚ CÓCTEL II

Chupito de crema de temporada

Hummus con kimchee y crujiente de gamba

Tartaleta de ensaladilla rusa con mayonesa ligera

Nigiri de salmón flambeado con lima

Tabla de quesos variados

Mini brocheta de mozzarella con tomate seco al pesto

Tartar de atún rojo con crujiente de tempura

Rollito de verduras de temporada

Mini cheeseburger

Mini bao de ibérico

Brocheta de verduras con salsa de curry

Langostino panko con mayonesa de kimchee

Croqueta de cocido

POSTRE

Tarta de queso y salsa de frutos rojos

Mini financier con pepitas de chocolate

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022

Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021

Cerveza, refrescos y agua

Precio: 65€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 90 MINUTOS

MENÚ CÓCTEL III

Chupito de crema de temporada

Tartaleta de ensaladilla rusa con mayonesa ligera

Ceviche sobre rodaja de lima

Nigiri de salmón flambeado con lima

Tabla de quesos variados

Mini brocheta de mozzarella con tomate seco al pesto

Tartar de atún rojo con crujiente de tempura

Usuzukuri de salmón marinado con ensaladita de alga wakame y miso

Rollito de verduras de temporada

Mini cheeseburger

Mini bao de ibérico

Brocheta de verduras con salsa de curry

Langostino panko con mayonesa de kimchee

Croqueta de jamón ibérico

Brochetita de pollo teriyaki

Risotto de queso ahumado y boletus

POSTRE

Tarta de queso y salsa de frutos rojos

Brownie de chocolate

Petit de café

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022

Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021

Cerveza, refrescos y agua

Precio: 75€ (10% IVA incluido)

DURACIÓN 90 MINUTOS

MENÚS GRUPOS



MENÚ GRUPO I

PRIMERO

Crema de setas de temporada

SEGUNDO

a elegir previamente entre una de estas dos opciones:

Carrilleras de cerdo estofadas con oloroso y puré de patata trufada

ó

Corvina sobre couscous cítrico, cebolleta tostada y su caldo

POSTRE

Lingote de chocolate negro con coulis de frambuesa

Café o infusión

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022

Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021

Cerveza, refrescos y agua

Precio: 60€ (10% IVA incluido)

* Consultar presupuesto de centros de mesa *

MENÚ GRUPO II

PRIMERO

Ensalada de langostinos con vinagreta de mango y aguacate

SEGUNDO

a elegir previamente entre una de estas dos opciones:

Pato laqueado con salsa de almendra

ó

Salmón al horno con salsa de jengibre y soja

POSTRE

Chessecake sobre streusel de mantequilla salada,
confitura de frutos rojos y helado de yogur

Café o infusión

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022
Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021
Cerveza, refrescos y agua

Precio: 70€ (10% IVA incluido)

* Consultar presupuesto de centros de mesa *

MENÚ GRUPO III

PRIMERO

Tartar de salmón noruego con salsa ponzu y aguacate

SEGUNDO

a elegir previamente entre una de estas dos opciones:

Solomillo de ternera al aroma de pimienta negra

ó

Lomo de merluza de pincho con salsa verde

POSTRE

Brownie con sopa de chocolate blanco y helado de caramelo salado

Café o infusión

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022

Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021

Cerveza, refrescos y agua

Precio: 75€ (10% IVA incluido)

* Consultar presupuesto de centros de mesa *

MENÚ GRUPO IV

PRIMERO

Crema de marisco con gambón

SEGUNDO

a elegir previamente entre una de estas dos opciones:

Solomillo de ternera a la parrilla con mantequilla de hierbas,
boletus confitados y pastel de patata

ó

Bacalao en costra de kabayaki acompañado de tirabeques al dente

POSTRE

Tarta Sacher con helado de avellana

Café o infusión

BODEGA

Vino blanco Convento de las Claras, Verdejo D.O. Rueda 2022
Vino tinto Convento de las Claras, Fino D.O. Ribera del Duero 2021
Cerveza, refrescos y agua

Precio: 80€ (10% IVA incluido)

* Consultar presupuesto de centros de mesa *

SERVICIOS INCLUIDOS

Si decide celebrar su evento en Gran Casino Aranjuez disfrutarán de las siguientes ventajas incluidas en el precio del menú, sin coste adicional:

- Responsable de coordinación del evento
- Diseño e impresión de las minutas del menú seleccionado
- Servicio de limpieza durante todo el evento
- Parking en la entrada del Casino

PUESTOS GASTRONÓMICOS

Mesa de quesos artesanos con maestro quesero

Puesto de arroz al wok salteado con verduras

Puesto de jamón con cortador

Showcooking de pato laqueado

Puesto de Sushi con sushiman

Puesto de Dim Sum y Baos

*** consultar precios y otros posibles puestos ***

COMPOSICIÓN Y PRECIOS DE BARRA LIBRE

COMPOSICIÓN	PRECIOS (10% IVA incluido)
Whisky (Ballantines y White Label)	1 hora 18€
Ginebra (Beefeater y Seagrams)	2 horas 28€
Ron (Barceló y Brugal)	3 horas 38€
Vodka (Absolut)	4 horas 48€
	Hora extra 12€

*** consultar otros posibles servicios ***

SERVICIO DE DISCOTECA

2 horas de DJ	500€
4 horas de DJ	800€
Hora extra de DJ	150€

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

Para la confirmación de la reserva será necesario el pago del 50% de los servicios contratados y la firma del contrato.

10 días antes del evento, el pago del importe restante sobre los servicios contratados y número de personas garantizadas.

Los pagos se efectuarán mediante transferencia bancaria a Royal Garden sobre la factura - proforma enviada y se enviará el justificante vía email a la dirección eventos@royalgardenmadrid.com indicando en el asunto del email el nombre completo de la persona/empresa y la fecha de la celebración del evento.





EVENTOS

ROYAL GARDEN