


Palacete de Santiago
Casa Rural - Barcarrota

COMUNIONES BAUTIZOS

2024


PS



Bienvenida.
Bienvenido.

Entra,
estás en tu casa.

Celebra y comparte
una experiencia
inolvidable.



COMUNIONES
BAUTIZOS

2024

Te presentamos nuestra propuesta gastronómica y de servicios para la temporada 2024 de Comuniones y Bautizos.

Desde la Casa Rural "Palacete de Santiago" queremos que tu celebración sea de ensueño, y para nuestro equipo ésta será siempre nuestra meta.

Con nuestra atención individualizada, y la posibilidad de personalizar tu evento en cada detalle, tienes en tus manos la mejor propuesta para crear un momento inolvidable.

Salones con múltiples opciones y capacidad de comensales.

Disponibilidad de espacios para uso privado.

Amplias zonas abiertas y de jardín.

NUESTRAS INSTALACIONES

Consulta nuestra amplia variedad de posibilidades, en cuanto a espacios, opciones de salones o el uso privado de los mismos durante tu evento.



La mejor propuesta gastronómica

Con nuestra propuesta gastronómica encontrarás diferentes alternativas para diseñar tu celebración especial

Y siempre con la posibilidad de adaptación y personalización, bajo las mejores recomendaciones de nuestro equipo de restauración.

Desde la Casa Rural "Palacete de Santiago" te acompañaremos en todo el proceso para crear y diseñar tu evento.

Un evento que podrás completar con la mejor selección de nuestros servicios complementarios, y convertirlo así en una experiencia memorable para el conjunto de tus invitados.

MENÚ 1

- Contiene alérgenos, consultar.
- Incluida minuta por comensal.
- Disponible carta especial de postres.
- Opción de servicios complementarios.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos y zumos.
Cerveza.
Vino Blanco y Tinto
D.O. Ribera del Guadiana.

Menú 1

PARA PICAR

Nuestro almorroque extremeño
y torreznos caseros al estilo Palacete de Santiago.

PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y quesos extremeños.
Vasito de salmorejo con berenjena crujiente.
Cazón en adobo sobre pico de gallo.
Bocaditos de pollo crujiente con mayonesa de chiles dulces.
Brocheta de langostino con salsa al curry.

PRIMERO

Bacalao orly sobre salsa vizcaína
con jamón ibérico y albahaca.

SEGUNDO

Solomillo al PX sobre noodles al pesto.

POSTRE

Tarta San Marcos.

55€

MENÚ 2

- Contiene alérgenos, consultar.
- Incluida minuta por comensal.
- Disponible carta especial de postres.
- Opción de servicios complementarios.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos y zumos.
Cerveza.
Vino Blanco y Tinto
D.O. Ribera del Guadiana.

Menú 2

PARA PICAR

Nuestro almorroque extremeño
y torreznos caseros al estilo Palacete de Santiago.

PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y quesos extremeños.
Vasito de salmorejo con berenjena crujiente.
Cazón en adobo sobre pico de gallo.
Bocaditos de pollo crujiente con mayonesa de chiles dulce.
Brocheta de langostino con salsa al curry.
Tosta de boletus, cebolla granadina, foie y módena.

PRIMERO

Calamar relleno napado con trabada italiana.

SEGUNDO

Escalopes de solomillo
en salsa de Torta del Casar y cebolleta fresca.

POSTRE

Pastel de yogur griego
con confitura de cerezas del Valle del Jerte.

60€

MENÚ 3

- Contiene alérgenos, consultar.
- Incluida minuta por comensal.
- Disponible carta especial de postres.
- Opción de servicios complementarios.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos y zumos.
Cerveza.
Vino Blanco y Tinto
D.O. Ribera del Guadiana.

Menú 3

PARA PICAR

Nuestro almorroque extremeño
y torreznos caseros al estilo Palacete de Santiago.

PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y quesos extremeños.
Salmorejo de frutos rojos y boquerones.
Bombas de chistorra y huevo frito.
Cazón en adobo sobre pico de gallo.
Barquillo de carrillera ibérica
con pico de gallo, chipotle y langostino.
Tosta de boletus, cebolla granadina, foie y módena.

ENTRANTE

Vichissoisse con mejillones en escabeche,
aceite de pera y hierbabuena.

PRIMERO

Merluza rebozada sobre pasta verde y verduritas salteadas.

SEGUNDO

Presa ibérica asada
con emulsión de pimienta y gratén de patata.

POSTRE

Tarta artesana de hojaldre.

65€

MENÚ PEQUE

- Disponible hasta 8 años.
- Contiene alérgenos, consultar.
- Incluida minuta por mesa.
- Opción postre Menú Junior: +2€
- Opción de servicio complementarios.

MENÚ JUNIOR

- Disponible hasta 16 años.
- Contiene alérgenos, consultar.
- Incluida minuta por comensal.
- Opción de servicio complementarios.

Menú Peque

CENTRO DE MESA

Mini-Frankurs y Pops de pollo crujiente.

COMBINADO INDIVIDUAL

Escalope de pollo,
croquetitas de jamón y patatas chips.

POSTRE

Helado.

18€

Menú Junior

CENTRO DE MESA

Jamón y queso extremeño.

Croquetitas de jamón.

Pops de pollo crujiente con salsa barbacoa.

PRINCIPAL

Nuestra hamburguesa ibérica De Soto en pan brioche
con salsa Big Palacete y patatas cheese & bacon.

BODEGA

Agua mineral.
Refrescos y zumos.

POSTRE

Tarta de galleta y helado.

25€



Escuchamos tu propuesta

No dejes de imaginar para conseguir crear la mejor propuesta con la que deseas celebrar tu evento.

Queremos escuchar todas tus propuestas. Nuestra carta de menús es un punto de partida, desde el cual podrás trasladarnos todas aquellas consideraciones que desees.

Otras opciones y complementos disponibles

- Jamón ibérico extra: +5€/p.
- Lomo ibérico de bellota: +5€/p.
- Sorbete: desde 3€/p.
- Estación especial de quesos. Consultar.
- Gambas blancas de Huelva, langostinos. Consultar.
- Carta especial de postres. Consultar.
- Estación de postres y sobremesa. Consultar.
- Recena: desde 3,5€/p.
- Alternativas específicas para vegetarianos y veganos.

Servicios complementarios

Personaliza tu celebración

Nuestros servicios complementarios ofrecen la posibilidad de ampliar y completar el conjunto final del evento con múltiples variables.

Diseña tu mejor celebración seleccionando aquellos servicios que mejor se adapten a tus necesidades.

- Servicio de copa de bienvenida.
- Servicio de cóctel.
- Servicio de Barra Libre: por horas o por tickets.
- Servicio de Alquiler de Salón: TP de 5 horas.
- Servicio privado de camarero/a.
- Servicio de cortador de jamón profesional.
- Servicio de ambientación y decoración temática.
- Servicio de monitor/a infantil.
- Servicio de hinchable para niños/as.
- Servicio especial de alojamiento.

Disponibilidad de los servicios complementarios según características del grupo y reservas previas confirmadas.

Consultar las condiciones particulares de cada servicio.



Condiciones generales

Menús

Validez de tarifas: junio 2024.

Las tarifas indicadas de cada menú se establecen para un grupo mínimo de 10 comensales adultos.

Los menús indicados se sirven en mesa a un único pase.

La elección del servicio de los centros de mesa del menú en formato cóctel (de pie), tendrá un incremento en la tarifa del menú de 5€/comensal.

Las variaciones, o cambios propuestos en cualquiera de los menús, conllevará una nueva cotización de los mismos.

No se dispensará para llevar ningún contenido de los menús durante la prestación del servicio. Sólo estará disponible el servicio de menú para llevar, previa reserva específica por comensales especiales.

Alérgenos e intolerancias alimenticias

Los menús indicados tienen alérgenos.

Una vez configurado el menú definitivo, se actualizará con el mismo la información específica de alérgenos.

La adaptación para alérgicos/as o menús especiales estará disponible solo según las opciones de cada menú.

En caso de duda consultar previamente

Servicios complementarios

Los servicios complementarios se cotizarán de forma específica, según condiciones y características de los mismos.

El Servicio de Alquiler de Salón contará con una tarifa plana fija de 200€ para el grupo de comensales, por máximo de 5 horas, más 5€/persona extra.

Sólo está permitida la aportación de alimentos y bebidas por parte del cliente, para su consumo, en caso de contratación del servicio de alquiler de salón.

El Servicio de hinchable estará incluido para grupos de más de 20 niños.



COMUNIONES BAUTIZOS

2024

Un día especial
en un espacio
personalizado.

Sientete como
en tu propia casa.

Queremos ser
tus anfitriones.



Palacete de Santiago 
Casa Rural - Barcarrota

COMUNIONES BAUTIZOS 2024

+ Información y contrataciones

- Tlf.: (+34) 605 213 880
- Email: reservas@palacetedesantiago.es
- www.palacetedesantiago.es

Información general sobre reservas

- El aforo de nuestras instalaciones es limitado.
- La asignación de espacios se realizará por orden de reserva, características del grupo y servicios solicitados.
- Para la confirmación de fecha y disponibilidad, se establecerá el pago de un depósito de reserva, sobre la previsión de comensales. (Depósito mínimo 250€).
- En caso de cancelación del servicio contratado, con menos de un mes de antelación, no será reembolsada la fianza depositada.



Palacete de Santiago

Casa Rural - Barcarrota

Queremos ser
tus anfitriones.

www.palacetedesantiago.es

