



CASA ANÍBAL

MENÚ CÓCTEL

CÓCTEL 1

Platos fríos

- Jamón ibérico de bellota
- Tabla de quesos andaluces con confituras

- Ensaladilla de centollo sobre regañá

- Mini bao de pringá

- Chupa-chup de chocolate y foie


Platos calientes

- Croquetas de puchero

- Taquitos de pescado frito

- Bocado de canelón de pollo coquelet con bechamel trufada y demi-glacé

- Bocadito de lomo y salsa del chef

- Cazuela de arroz negro con alioli


Postre

- Dulcería Casa Aníbal

Bebidas

Cervezas, vinos, refrescos y agua incluidos durante el servicio hasta el servicio de los postres.

PRECIO 50€ POR PERSONA (IVA Incluido)

CÓCTEL 2

Platos fríos

- Jamón ibérico de bellota
- Tabla de quesos andaluces con confituras

- Ensaladilla de cigalitas sobre regañá

- Patatas aliñadas con aceite de oliva virgen extra y melva canutera

- Chupa-chup de chocolate y foie


Platos calientes

- Croquetas de rabo de toro con sabayón

- Mini cachopo Casa Aníbal

- Brocheta de ternera a la brasa
- Ravioli frito de presa ibérica

- Cazuela de arroz con carrillera ibérica


Postre

- Dulcería Casa Aníbal

Bebidas

Cervezas, vinos, refrescos y agua incluidos durante el servicio hasta el servicio de los postres.

PRECIO 60€ POR PERSONA (IVA Incluido)

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- › La contratación del menú seleccionado debe quedar cerrado con 7 días de antelación, y como última modificación de comensales, 72 horas antes del evento. En caso de haber pasado dicho plazo y disminuya el número de personas acordadas, se le cobrará el precio fijado, y si aumenta se incrementaría la factura.
- › Menús especiales para personas con alergias, intolerancias o cualquier limitación con alimentos o bebidas, se adaptará el menú a sus necesidades previa notificación con 7 días de antelación. De lo contrario no se aseguran adaptaciones del menú in situ.
- › El espacio asignado al cliente se realizará según las características y necesidades del evento, pudiendo sufrir modificaciones según disponibilidad por parte de la empresa.
- › En caso de anulación de la reserva y rescisión del contrato por parte del cliente, con dos semanas de antelación, se devolverá el importe entregado en concepto de reserva. Si se notifica posteriormente se perderá dicho importe.
- › En caso de mal tiempo y teniendo reserva en exterior, si tiene abonado un depósito, el mismo será devuelto si la reserva es cancelada por parte del restaurante por no poder dar servicio en la zona designada.
- › Se abonará el 40% del total para garantizar la reserva una vez aprobado el presupuesto mediante confirmación de correo electrónico, indicando nombre completo, NIF y dirección. El 60% restante se abonará antes del día del evento o in situ el mismo día de la celebración en efectivo o con tarjeta. En caso de que el cliente quiera realizar el pago mediante transferencia bancaria podrá hacerlo en el plazo de los 7 días posteriores al evento.
- › El pre-bloqueo del espacio tendrá una duración de 7 días para que el cliente pueda dar su conformidad y formalizar la reserva. En caso de no contestación por parte del cliente, se entenderá como cancelada la reserva.
- › En caso de contratar un menú sentado, el cliente tiene que notificar de la elección de plato principal de cada comensal 7 días de antes de la fecha del evento.
- › La empresa no se responsabiliza de pérdidas o desperfectos en materiales de proveedores contratados por parte del cliente.
- › Por las características del restaurante, Casa Aníbal no es el lugar idóneo para clientes disfrazados.
- › Al no tener guardarropa en el establecimiento, la empresa no se hace responsables de objetos personales perdidos.



CASA ANÍBAL

C/ Reyes Católicos, 22. Sevilla
reservas@casaanibalrestaurante.com
+34 691 510 512

www.casaanibalrestaurante.com