



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)



ALTRAMUCES



APIO



CACAHUETES



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



GRANOS DE SÉSAMO



HUEVOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



PESCADO



SOJA



D. DE AZUFRE Y SULFITOS

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

POLÍTICA DE RESERVAS

- › Una vez que haya consultado y bloqueado la fecha, tendrá un plazo de 72 horas para confirmar su reserva. La reserva del espacio será confirmada y válida una vez abonado un depósito del 40% sobre el total del presupuesto.
- › El depósito será descontado del importe final a pagar.
- › El pago completo al 100% podrá efectuarse con antelación o en el mismo día del evento.
- › Si el número de asistentes supera la cifra inicialmente indicada, se facturará el número real de comensales que asistan ese día al evento.
- › El evento dará comienzo pasados 15 minutos de la hora programada, como margen de cortesía.
- › Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.
- › El servicio de bebidas finaliza con el reparto del postre.
- › En caso de contratar un menú sentado, el cliente debe que notificar la elección del plato principal de cada comensal 7 días de antes de la fecha del evento, así como las intolerancias u alergias que afecten ya que no se aceptan cambios in situ.
- › En caso de modificación de la fecha bloqueada, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad por disponibilidad.

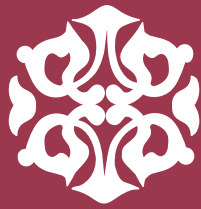
CAMBIOS Y CANCELACIONES

- › En caso de cancelación, se devolverá el 100% del depósito si la cancelación se realiza con al menos 7 días de antelación.
- › Para modificar el número de comensales, se debe notificar el número final 48 horas antes del evento.
- › Las cancelaciones realizadas con menos de 48 horas de antelación deberán abonar el total del menú contratado. No se realiza reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

RESERVAS EN EXTERIOR Y CONDICIONES CLIMATOLÓGICAS

- › En caso de climatología adversa, lluvia o por causa mayor que impidan la celebración del evento, se ofrecerá el cambio de fecha o espacio al cliente.
- › En caso de no se posible el cambio de fecha o reubicación, la reserva será cancelada y se realizará la devolución íntegra del importe abonado hasta el momento.

DRESSCODE: no están permitidos los disfraces y complementos de despedidas de soltero/a.



CASA ANÍBAL

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

www.casaanibalrestaurante.com