

Una comunión

con garantía de éxito

Dossier menús comuniones 2027



HACIENDA
AZAHARES

Hacienda Azahares S/N,
41807 Espartinas, Sevilla
Tlf: 954 71 48 54
haciendaazahares@abades.com
www.haciendaazahares.com



HACIENDA
AZAHARES



En este momento tan importante para
tus hijos
no te la juegues

Menú *a*

CÓCTEL

Cucurucho Ibérico (*Salchichón y Chorizo*)
Cuñas de Queso en Manteca Ibérica
Gildas Clásica&Boquerón
Macaron de Foie Grass y Frutos Rojos
Tosta de Anchoa y Escalivada
Regañá de Pulpo, Parmentier de Patata y Mayo de Pimentón
Ensaladilla Clásica Cremosa con Patatitas Crujientes de Bogavante Frito
Salmorejo de Fresón Tiraditos de Pulpo y Caviar de AOVE
Arroz Meloso Clásico “Del pescador”,
Intenso Sabor Marinero con Langostino y Rape
Mini Mollete Artesano de Chicharrón de Cádiz,
Cebolla Caramelizada y Mayonesa de Trufa
Brioche de Colas de Gambones al Ajillo
Brochetas de Presa Ibérica y Verduritas
Croqueta Melosas de Boletus y Trufa
Ravioli de Rabo de Toro al Oloroso
Tiras de Choco de Huelva
Cachopitos Asturianos
Mejillón en Témpera

POSTRE

Mini Pastelería de Nuestro Obrador

BODEGA

Vino Blanco Joven Andaluz,
Vino Tinto Rioja Crianza
Cervezas Con y Sin Alcohol
Refrescos y Aguas Minerales

62€
IVA Incl.

Menú *b*

A COMPARTIR

Abacería Gildas, Lomo, Salchichón, Chorizo y Cuñas de Queso en Manteca Ibérica
Pan de Masa Madre con Anchoas, Escalivada y Crema de Queso Payoyo
A Nuestra Manera...Nuestros Rotos con Gambas al Ajillo y Patatas Paja Naturales
Degustación de Croquetas Gourmet
(Carrillera con Manzana, Boletus con Jamón y Gambas al Pilpil)

PRIMERO *a elegir*

Arroz Meloso de Gamba Roja Sofrito de Calamar de Potera y Rape
Arroz Meloso de Pulpo y Sepia

SEGUNDO *a elegir*

Medallones de Presa Ibérica con Cremoso de Boletus y Chips de Batata
Carrillera Ibérica Puré de Chirivía, Tirabeques y Crumble de Frutos Rojos

POSTRE

Pistacho Núcleo de Chocolate Blanco con Mousse y Cobertura de Pistacho

BODEGA

Vino Blanco Joven Andaluz
Vino Tinto Rioja Crianza
Cervezas Con y Sin Alcohol
Refrescos y Aguas Minerales

63€
IVA Incl.

Un lugar ÚNICO para una comunión de éxito





La *tranquilidad*
del entorno
La *magia* de nuestros
jardines iluminados
La *comodidad* de estar
al lado de Sevilla

Menú C

COPA DE BIENVENIDA

Cucurucho Ibérico (*Salchichón y Chorizo*)
Cuñas de Queso en Manteca Ibérica
Gildas Clásica&Boquerón
Tosta de Anchoa y Escalivada
Regañá de Pulpo, Parmentier de Patata y Mayo de Pimentón
Ensaladilla Clásica Cremosa con Patatitas Crujientes de Bogavante Frito
Mini Mollete Artesano de Chicharrón de Cádiz,
Cebolla Caramelizada y Mayonesa de Trufa
Brioche de Colas de Gambones al Ajillo
Brochetas de Presa Ibérica y Verduritas
Croqueta Melosas de Boletus y Trufa
Tiras de Choco de Huelva
Cachopitos Asturianos

PRIMERO *a elegir*

Salmorejo Cremoso Lascas de Cecina y Huevos Escalfados de Codorniz
Porra Antequerana Melva Canutera y Verduras Fritas

PRINCIPAL *a elegir*

Arroz Caldoso de Bogavante Sofrito de Rape y Langostinos
Solomillo Ibérico Albardado en Batata, Guarnecido
con Puré Rústico de Patatas Asadas y Salsa de Trufa

POSTRE

Tres Chocolates Pirámide de Variedad de Chocolates
con Base de Galleta Lotus

BODEGA

Vino Blanco Joven Andaluz
Vino Tinto Rioja Crianza
Cervezas Con y Sin Alcohol
Refrescos y Aguas Minerales

66,50€
IVA Incl.

Menú *d*

COPA DE BIENVENIDA

Gildas Clásica&Boquerón
Tosta de Anchoa y Escalivada
Regañá de Pulpo, Parmentier de Patata y Mayo de Pimentón
Ensaladilla Clásica Cremosa con Patatitas Crujientes de Bogavante Frito
Salmorejo de Fresón Tiraditos de Pulpo y Caviar de AOVE
Mini Mollete Artesano de Chicharrón de Cádiz,
Cebolla Caramelizada y Mayonesa de Trufa
Brioche de Colas de Gambones al Ajillo
Brochetas de Presa Ibérica y Verduritas
Croqueta Melosas de Boletus y Trufa
Tiras de Choco de Huelva
Cachopitos Asturianos
Mejillón en Témpura

A COMPARTIR

Tabla Ibérica de Jamón y Caña
Tabla de Quesos Andaluces Acompañado de Confituras y Regañás Caseras

PRINCIPAL *a elegir*

Arroz Caldoso de Mariscos Gamba Blanca, Langostinos Tigre
y Cigalas con Sofrito de Chipirones y Rape
Pluma Ibérica en Milhojas con Setas Silvestres, Láminas de Patata
y Lascas de Foie

POSTRE

Capricho Panacota de Turrón e Interior de Praliné

BODEGA

Vino Blanco Joven Andaluz
Vino Tinto Rioja Crianza
Cervezas Con y Sin Alcohol
Refrescos y Aguas Minerales

71,50€
IVA Incl.

Menús *infantiles*

MENÚ INFANTIL A

Plato Clásico Mini Burguer de Ternera, Croquetas de Jamón Ibérico,
Fingers de Pollo, Mini Pizzas y Patatas Naturales

Tarta de Chocogalleta: Auténtica Tarta de Galleta María,
Cemoso de Chocolate Fondane y Flan de Vainilla de Tahití

Bebidas: Refrescos y Aguas Minerales

35€
IVA Incl.

MENÚ INFANTIL B

Plato Individual Jamón, Queso Manchego y Croquetas de Puchero

Arroz Meloso del Señorito Limpio con Rape y Langostinos

Tarta de Chocogalleta: Auténtica Tarta de Galleta María,
Cemoso de Chocolate Fondane y Flan de Vainilla de Tahití

Bebidas: Refrescos y Aguas Minerales

35,5€
IVA Incl.



Barra *libre*

(Primeras Marcas, excepto Premium o Reservas)

1 hora 12€/p.p. (10% IVA Incl.)

2 horas 18€/p.p. (10% IVA Incl.)

*Contratación mínima por el total de comensales

Horas extras, (mínimo contratación 100 comensales) 7€/p.p. (10% IVA Incl.)



Información *adicional*

El número de comensales a contratar será confirmado 7 días antes de la celebración como fecha límite, siendo éste el número de servicios mínimos a facturar. Si el día de la celebración, el número de comensales fuera superior al confirmado, se abonará la diferencia.

Los platos a elegir serán para todos los comensales igual.

Para el supuesto de que se produzca el desistimiento a cancelación de la celebración del evento contratado, y sin perjuicios de las indemnizaciones de daños y perjuicios que en su caso resultaran procedentes entre las partes, se estipula expresamente por ellas una cláusula penal por anulación total del evento provocada unilateralmente por una de sus partes consistente en un importe idéntico al de la señal si la anulación tiene lugar hasta 30 días antes de la celebración, y del 50% del total de la celebración si la anulación se produce en un plazo comprendido entre 30 días y 48 horas antes de la fecha de la celebración. No obstante, Hacienda Azahares mantendrá la señal de reserva durante dos años, para otra celebración de características y número de comensales similares, aplicándose a los precios contratados únicamente una subida en el precio del menú si este hubiese cambiado su precio en la nueva fecha y únicamente para el caso de que la suspensión se produzca por causa de fuerza mayor.

Forma de *pago*

Al confirmar la reserva de nuestros Salones se entregarán, en concepto de depósito, un 20% de la facturación estimada.

El 70% del total se abonará máximo 7 días antes al contratar el número final de comensales.

El resto del importe se abonará 48 horas antes del día del evento.



HACIENDA
AZAHARES

Hacienda Azahares S/N,
41807 Espartinas, Sevilla
Tlf: 954 71 48 54
haciendaazahares@abades.com
www.haciendaazahares.com