



MONAJUANA

BRUNCH BLODDY MARY

- Plato de jamón ibérico y queso..
- Tosta de aguacate con salmón
- 3 croquetas de jamón caseras
- Brocheta de futas con ganache para mojar..
- Blini con dulce de leche y nata,
- Jarras de agua de frutas , cafés , tés , rooibos, infusión
- Copa cocktail Bloody Mary

20,50 €/pax

- (1) Este dossier no tiene carácter de reserva.
- (2) Una vez consultada y bloqueada la posible fecha de celebración del evento, el cliente contará con un periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva.
- (3) Esta confirmación será válida con un depósito del 20% más IVA del total del servicio y se tendrá presente en la factura final.
- (4) El resto del importe pendiente deberá ser abonado a la terminación del evento. Es importante que faciliten datos fiscales en el correo operaciones@monajuna.es para poder proporcionarle factura.
- (4) Los comensales con intolerancias deben haberse indicado por correo electrónico operaciones@monajuna.es con un máximo de 7 días antes de la celebración. Es igualmente necesario indicar que tipo de intolerancia tiene cada comensal reseñado.
- (5) El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados. Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.
- (6) El servicio de bebidas finalizará durante el postre.
- (7) Para cualquier duda puede ponerse en contacto en el teléfono 622 17 45 30

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- (a) En caso de que, por climatología adversa, lluvia o causa mayor, no sea posible la realización del evento en las condiciones óptimas, se procederá a realizar una reubicación de la fecha o del espacio bajo consulta con el cliente.
- (b) Si no fuese posible la reubicación de la fecha o espacio, se procederá a la cancelación y devolución íntegra del importe abonado hasta el momento.
- (c) La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento, conllevará la pérdida del 20% del depósito.
- (d) Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%. Pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización.
- (e) Con respecto a la reducción de comensales, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados siempre y cuando este número no supere el 30% del total de asistentes).
- (f) Fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.
- (g) 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



MONAJUANA
BRUNCH MIMOSA

- Torrija con crema mascarpone y frutos rojos.*
- Tosta pan multicereal con aguacate y salmón.*
- Croissant de York y queso gratinado.*
- Cinnamon rolls..*
- Jarras de agua de frutas , cafés , tés , rooibos, infusión*
- Copa cocktail Mimosa*

23 €/pax

- (1) Este dossier no tiene carácter de reserva.
- (2) Una vez consultada y bloqueada la posible fecha de celebración del evento, el cliente contará con un periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva.
- (3) Esta confirmación será válida con un depósito del 20% más IVA del total del servicio y se tendrá presente en la factura final.
- (4) El resto del importe pendiente deberá ser abonado a la terminación del evento. Es importante que faciliten datos fiscales en el correo operaciones@monajuna.es para poder proporcionarle factura.
- (4) Los comensales con intolerancias deben haberse indicado por correo electrónico operaciones@monajuna.es con un máximo de 7 días antes de la celebración. Es igualmente necesario indicar que tipo de intolerancia tiene cada comensal reseñado.
- (5) El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados. Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.
- (6) El servicio de bebidas finalizará durante el postre.
- (7) Para cualquier duda puede ponerse en contacto en el teléfono 622 17 45 30

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- (a) En caso de que, por climatología adversa, lluvia o causa mayor, no sea posible la realización del evento en las condiciones óptimas, se procederá a realizar una reubicación de la fecha o del espacio bajo consulta con el cliente.
- (b) Si no fuese posible la reubicación de la fecha o espacio, se procederá a la cancelación y devolución íntegra del importe abonado hasta el momento.
- (c) La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento, conllevará la pérdida del 20% del depósito.
- (d) Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%. Pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización.
- (e) Con respecto a la reducción de comensales, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados siempre y cuando este número no supere el 30% del total de asistentes).
- (f) Fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.
- (g) 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



MENÚ COCTAIL I

- Gyoza.
- Croquetas de puchero
- Bao y Pulled Pork.
- Ensaladilla de gambas al ajillo.
- Blinis con queso y salmón.
- Mini hamburguesa de ternera..
- Browni con helado / crema Lotus.

Vino blanco , vino tinto , cerveza de barril y refrescos.

30 €/PAX

La bebida comienza cuando llega el 100% de los comensales y finaliza con los postres.



MENÚ CANALLA

ENTRANTES:

A compartir
para cada 4 comensales

- Nachos Monajuana.
- Fingers de pollo.
- Humus isrealí.

PLATO PRINCIPAL:

individual a elegir.

- Salmón Teriyaki..
- Hamburguesa 100% costilla de ternera.

POSTRE

- Postre casero.

Vino blanco , vino tinto , cerveza de barril y refrescos.

36 €/PAX

La bebida comienza cuando llega el 100% de los comensales
y finaliza con los postres.



(1) Este dossier no tiene carácter de reserva.

(2) Una vez consultada y bloqueada la posible fecha de celebración del evento, el cliente contará con un periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva.

(3) Esta confirmación será válida con un depósito del 20% más IVA del total del servicio y se tendrá presente en la factura final.

(4) El resto del importe pendiente deberá ser abonado a la terminación del evento. Es importante que faciliten datos fiscales en el correo operaciones@monajuana.es para poder proporcionarle factura.

(4) Los comensales con intolerancias deben haberse indicado por correo electrónico operaciones@monajuana.es con un máximo de 7 días antes de la celebración.

Es igualmente necesario indicar que tipo de intolerancia tiene cada comensal reseñado.

(5) El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados. Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.

(6) El servicio de bebidas finalizará durante el postre.

(7) Para cualquier duda puede ponerse en contacto en el teléfono 622 17 45 30

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

(a) En caso de que, por climatología adversa, lluvia o causa mayor, no sea posible la realización del evento en las condiciones óptimas, se procederá a realizar una reubicación de la fecha o del espacio bajo consulta con el cliente.

(b) Si no fuese posible la reubicación de la fecha o espacio, se procederá a la cancelación y devolución íntegra del importe abonado hasta el momento.

(c) La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento, conllevará la pérdida del 20% del depósito.

(d) Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%. Pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización.

(e) Con respecto a la reducción de comensales, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados siempre y cuando este número no supere el 30% del total de asistentes).

(f) Fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

(g) 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



CLASSIC MENU

ENTRANTES:

A compartir
para cada 4 comensales

- Ensaladilla de gambas al ajillo
- Croquetas de jamón casero
- Gambas cocidas de Huelva

PLATO PRINCIPAL:

individual a elegir.

- Pluma ibérica con patatas.
- Rejo de pulpo macerado sobre cama de patatas.

POSTRE

- Postre casero .

Vino blanco , vino tinto , cerveza de barril y refrescos.

38 €/PAX

La bebida comienza cuando llega el 100% de los comensales
y finaliza con los postres.



(1) Este dossier no tiene carácter de reserva.

(2) Una vez consultada y bloqueada la posible fecha de celebración del evento, el cliente contará con un periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva.

(3) Esta confirmación será válida con un depósito del 20% más IVA del total del servicio y se tendrá presente en la factura final.

(4) El resto del importe pendiente deberá ser abonado a la terminación del evento. Es importante que faciliten datos fiscales en el correo operaciones@monajuana.es para poder proporcionarle factura.

(4) Los comensales con intolerancias deben haberse indicado por correo electrónico operaciones@monajuana.es con un máximo de 7 días antes de la celebración.

Es igualmente necesario indicar que tipo de intolerancia tiene cada comensal reseñado.

(5) El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados. Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.

(6) El servicio de bebidas finalizará durante el postre.

(7) Para cualquier duda puede ponerse en contacto en el teléfono 622 17 45 30

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

(a) En caso de que, por climatología adversa, lluvia o causa mayor, no sea posible la realización del evento en las condiciones óptimas, se procederá a realizar una reubicación de la fecha o del espacio bajo consulta con el cliente.

(b) Si no fuese posible la reubicación de la fecha o espacio, se procederá a la cancelación y devolución íntegra del importe abonado hasta el momento.

(c) La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento, conllevará la pérdida del 20% del depósito.

(d) Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%. Pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización.

(e) Con respecto a la reducción de comensales, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados siempre y cuando este número no supere el 30% del total de asistentes).

(f) Fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

(g) 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