



EXCLUSIVO PARA BANQUETES CON ENCARGO PREVIO .

MENUS PERSONALIZADOS SEGÚN SUS DESEOS .

COMEDOR INDIVIDUAL PARA CADA BANQUETE .

MESAS CON CAPACIDAD PARA EL NUMERO DE PERSONAS QUE USTEDES ELIJAN.

MESAS NUMERADAS ,SI ES SU DESEO.

RESTAURANT CASES DE SON SANT MARTI
Carretera de Muro a Can Picafort, Km. 8 – Apartado 2 – 07440 Tel./Fax. 971537450
MURO (Mallorca – Illes Balears)
e-mail: info@casesdesonsantmarti.com
www.casesdesonsantmarti.com

Con un afectuoso saludo :

Exponemos a Vd. en el conjunto de notas que acompañamos , los diversos servicios que podemos ofrecerle . Consistentes en Menús variados , un modelo de Buffet , Menús Infantiles , varios Aperitivos , Carta de primeros y segundos platos , postres , vinos y cavas , etc .

Para la confección de nuestra oferta , nos hemos basado en la experiencia del trato con nuestros clientes , en el transcurso de los cuarenta años en que llevamos establecidos .

Un vez que usted lo haya estudiado , considere si es conveniente mejorarlos o ampliarlos y si desea que le facilitemos , orquesta , payasos , atracciones , u ofrecer a sus invitados barra libre total o bien hasta una hora límite , o una decoración especial personalizada .

Uds. Pueden introducir las variantes que consideren más de su agrado , cambiando aperitivos , platos , vinos , licores etc .

Elijan el menú o buffet que más prefieran o propónganos los cambios que estimen convenientes .Contacte con nosotros por telefono : 971 537 450 , o bien via e-mail : info@casesdesonsantmarti.com y seguidamente le informaremos del coste total de su evento .

Agradecemos la confianza que su petición supone y no duden que nuestra experiencia en la profesión les satisfará .

Quedamos en espera de sus noticias y deseamos contar con su confianza .

La Dirección

MENU NUMERO – 1 –

2 - Arroz Brut
24- Redondo de ternera con guarnición a elegir.
46- Cóctel de frutas .
69-bis Vino Camp de's Pi - Mallorca .
70/71- Cava Delapierre Etiqueta Negra o Freixenet extra .
Café y licores (Brandy y anís)
Pan y agua mineral.

MENU NUMERO – 2 –

-Aperitivo “ A “
2 - Arroz Brut
25- Lomo al horno de leña con salsa de almendras y guarnición a elegir.
43- Frutas tropicales con helado .
65- Vino Rene Barbier , Penedes.
72- Cava Freixenet Carta Nevada .
Café y licores (Brandy y anís)
Pan y agua mineral.

MENU NUMERO – 3 –

-Aperitivo “ A “
15- Cogollos de Tudela con queso tierno .
27- Lechona asada al horno de leña con patato y ensalada.
46- Cóctel de frutas .
63- Vino tinto de Rioja ANTAÑO
73- Cava Freixenet Gran Carta Nevada Brut.
Café y licores (Brandy y anís)
Pan y agua Mineral.

MENU NUMERO- 4 -

Aperitivo “ A “

3 - Arroz a la marinera.

27- Lechona asada al horno de leña con patat6 y ensalada .

48- Cesta de frutas variadas

51- Tarta Reina

63- Vino Tinto de Rioja ANTAÑO

71- Cava FREIXENET EXTRA

Caf6 y licores (Brandy y an6s)

Pan y agua mineral.

MENU NUMERO – 5 –

Aperitivo “ A “

4- Sopa de mariscos.

20- Sorbete a elegir.

29- Solomillo de cerdo con guarnici6n a elegir.

47- Fresas con nata.

74- Cava Codorniu Classic.

64- Vino Campo viejo (RIOJA).

Caf6 y licores (Brandy y an6s)

Pan y agua mineral.

MENU NUMERO – 6 –

Aperitivo “ A “.

5- Boullavaise.

20- Sorbete a elegir.

31 Cochinillo con patat6 y ensalada .

54- Tarta Reina de gat6.

63- Vino Tinto de Rioja ANTAÑO.

73- Cava Freixenet Gran Carta Nevada Brut .

Caf6 y licores (Brandy y an6s)

Pan y agua mineral.

MENUS INFANTILES

APERITIVOS

CROQUETAS PATATILLAS Y ACEITUNAS

PLATOS

78.- ARROCES

79.- SOPA

80.- SPAGHETTI BOLOGNESA

81.- MACARRONES

82.- ESCALOPE CON GUARNICION A ELEGIR

83.- NUGETS CON GUARNICION A ELEGIR

84.- POLLO CON GUARNICION A ELEGIR

85.- HAMBURGUESA CON GUARNICION A ELEGIR

POSTRES

86.- HELADOS VARIOS SABORES

87.- TARTAS (A ELEGIR)

BEBIDAS

AGUA, NARANJADA Y COCA COLA, ETC.

ADEMÁS DE CUALQUIER SUGERENCIA QUE EL CLIENTE INDIQUE

B U F F E T

- 88 - frito mallorquin
- 89 - lengua con alcaparras
- 90 – riñones al Jerez
- 91 – albondigas con salsa
- 92 - lechona asada al horno de leña presentada en tacos
- 93 - croquetas de pollo o pescado
- 94 – anillas de calamar romana
- 95 - lonchas de jamón serrano.
- 96 - dátiles con baicón
- 97 - tortilla española
- 98 - ensaladilla rusa
- 99 - enpanadas Mallorquinas de carne
- 100-mejillones dos salsas
- 101-patatilla
- 102-almendras tostadas
- 103-aceitunas rellenas de anchoa .
- 104-fruta variada
- 105-tarta Reyna
- 107-Rene Barbier
- 108-Cava Delapierre etiqueta negra
- 109-café y licores

Este Buffet puede ser ampliado con los platos que a continuación detallamos.

- | | |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| 110 -- Pollo relleno | 117 -- Salmón ahumado |
| 111 -- Sepia con salsa | 118 -- Pimientos rojos con arenque. |
| 112 -- Langostino cocido | 119 -- Frito de matances . |
| 113 -- Pierna de cordero al horno de leña | 120-- Frito de marisco. |
| 114 --Pierna de cerdo al horno de leña | 121 -- Sopas mallorquinas. |
| 115 -- Vol - au - vent | 122 -- Pescado a la mallorquina |
| 116 -- Mejillones rellenos | |

**PUEDE TAMBIEN ELEGIR OTROS POSTRES- PASTELERIA-VINOS-CAVAS
CONSIGNADOS EN LA PAG.. 11 y 12 DE NUESTRA CARTA-**

INDICE DE LA CARTA DE PLATOS Y SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- APERITIVOS - PAGINA 8
- PRIMEROS PLATOS – PAGINA- 9
- PLATOS MIXTOS - PAGINA- 9
- SORBETES – PAGINA- 9
- SEGUNDOS PLATOS Y SUS GUARNICIONES – PAGINA - 10
- POSTRES – PAGINA - 11
- PASTELERIA – PAGINA - 11
- VINOS - PAGINA - 12
- CAVAS - PAGINA - 12
- CAFÉ Y LICORES - PAGINA - 12

- SERVICIOS COMPLEMENTARIOS - PAGINA - 13
- OTROS SERVICIOS – PAGINA - 14

Confeccione el menú a su gusto , si precisa nuestra colaboración estamos a su disposición .

Indiquenos los numeros de los platos que usted haya elegido y el número de comensales , e inmediatamente le informaremos del precio total del menú .

Puede proponernos más de un menú , para que pueda elegir el que considere más adecuado .Seguidamente le informaremos del precio de cada uno .

También puede solicitarnos platos que no estén incluidos en nuestra carta , y procuremos complacerles .

Los banquetes de mas de 75 comensales tendrán un 3 % de descuento .

APERITIVOS

FRIOS

CALIENTES

BEBIDAS

APERITIVO “ A ”

Aceitunas rellenas de anchoa
Croquetas
Patatillas

Dátiles con bacon

Vermouts

APERITIVO “ B ”

Aceitunas rellenas de anchoa
Patatillas
Lonchas Jamón serrano
Dados de queso Mahones

Dátiles con bacon
Anillos de calamar a la romana
Mejillones rellenos de marisco

Vermouts
Jerez
Oporto

APERITIVO “ C ”

Langostino cocido
Canapés surtidos
Lonchas de jamón serrano
Dados de queso Mahones

Mejillones rellenos de marisco
Dátiles con bacon
Coca mallorquina

Cava

PRIMEROS PLATOS

- 1.- ENTREMESES
- 2.- ARROZ BRUT
- 3.- ARROZ A LA MARINERA
- 4.- SOPA DE MARISCOS
- 5.- BOULLAVAISE
- 6.- CÔCTEL DE GAMBAS .
- 7.- CÔCTEL DE GAMBAS CON PIÑA
- 8.- CÔCTEL DE GAMBAS CON MELON
- 9.- DELICIAS DE VERANO
- 10.- CREMA DE ALMEJAS AL ESTILO DEL CONDE
- 11.- GAZPACHO ANDALUZ
- 12.- GRAN CONSOME
- 13.- SOPA DE AGUACATES
- 14.- COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO SOBRE
LECHO DE LANGOSTINO TIBIO
- 15.- COGOLLOS DE TUDELA CON QUESO TIERNO

PLATOS MIXTOS

- 16.- LENGUADO MENIER
- 17.- CALAMARES RELLENOS
- 18.- SALMON FRESCO A LA PLANCHA .

SORBETES

- 19.- LIMON
- 20.- FRAMBUESA
- 21.- MANZANA
- 22.- TROPICAPIÑA

SELECCIÓN DE SEGUNDOS PLATOS

- 23.- POLLO CASERO CON PATATÓ Y ENSALADA
- 24.- REDONDO DE TERNERA CON GUARNICION A ELEGIR
- 25.- LOMO AL HORNO CON SALSA DE ALMENDRAS Y GUARNICION A ELEGIR
- 26.- LOMO A LA PLANCHA CON GUARNICION A ELEGIR
- 27.- LECHONA ASADA CON PATATÓ Y ENSALADA
- 28.- PALETILLA DE CORDERO CON PATATÓ Y ENSALADA
- 29.- SOLOMILLO DE CERDO CON GUARNICIÓN A ELEGIR
- 30.- SOLOMILLO DE TERNERA CON GUARNICIÓN A ELEGIR
- 31.- COCHINILLO CON PATATÓ Y ENSALADA
- 32.- ENTRECOT DE TERNERA CON GUARNICION A ELEGIR

GUARNICIONES

- 33.- JARDINERA
- 34.- JUDIAS VERDES
- 35.- CHAMPIÑONES FRITOS CON AJO Y PEREJIL
- 36.- ZANAHORIA BABY
- 37.- PATATÓ
- 38.- VARIACIÓN DE ENSALADAS A GUSTO DEL CLIENTE
- 39.- PATATA AL HORNO CON SALSA TARTARA

TODOS LOS PLATOS ESTAN ELABORADOS AL HORNO DE LEÑA

POSTRES

- 40.- COPA DE HELADO TODOS LOS SABORES CON GATÓ Ó ENSAIMADA
- 41.- COPA DE HELADO TODOS LOS SABORES
- 42.- PROFITEROLES DE HELADO DE VAINILLA A LA CREMA DE TRUFA
- 43.- FRUTAS TROPICALES CON HELADO
- 44.- TULIPA CON HELADO Y FRUTOS DEL BOSQUE
- 45.- PLATANO CON ALMENDRAS
- 46.- CÓCTEL DE FRUTAS
- 47.- FRESAS CON NATA
- 48.- CESTA DE FRUTAS VARIADAS
- 49.- BARCA DE HELADO DOS SABORES CON TRUFA CALIENTE Y NUECES.

PASTELERIA

- 50.- PALOS RELLENOS DE CREMA Y LENGUAS RELLENAS DE MERENGUE .
- 51.- TARTA REINA
- 52.- TARTA DE LIMÓN
- 53.- TARTA DE MERENGUE
- 54.- TARTA REINA DE GATÓ
- 55.- TARTA DE CHOCOLATE Y CREMA
- 56.- TARTA PRIMAVERA
- 57.- ENSAIMADA DE NATA Y CHOCOLATE
- 58.- ENSAIMADA DE CREMA
- 59.- ENSAIMADA LISA
- 60.- ENSAIMADA DE CHOCOLATE BLANCO Y NUECES
- 61.- TARTA DE REQUESÓN

VINOS

BLANCOS

TINTOS

Y

ROSADOS

- 62.- BACH (PENEDES)
- 63.- ANTAÑO (RIOJA)
- 64.- CAMPO VIEJO (RIOJA)
- 65.- RENÉ BARBIER (PENEDES)
- 66.- CÉLLER SON CALÓ (PETRA-MALLORCA)
- 67.- JOSÉ L. FERRER (BINISSALEM-MALLORCA)
- 68.- ES CAVALLERS (STA. MARGARITA-MALLORCA)
- 69.- BUTXET (MURO-MALLORCA)
- 69-bis.- CAMP DE'S PI (MALLORCA)

CAVAS

- 70.- DELAPIERRE ETIQUETA NEGRA
- 71.- FREIXENET EXTRA
- 72.- FREIXENET CARTA NEVADA
- 73.- FREIXENET GRAN CARTA NEVADA BRUT
- 74.- CODORNIU CLASSIC
- 75.- CODORNIU PINOT NOIR
- 76.- ANNA DE CODORNIU
- 77.- CODORNIU – MARIA CRISTINA–N.P.U.

CAFES Y LICORES

CAFÉ
CORTADO
ANISSES DE MALLORCA
BRANDYS-SOBERANO/TERRY
PAN Y AGUA MINERAL

SERVICIO DE BARRA LIBRE A DISPOSICION DEL CLIENTE

RESTAURANT CASES DE SON SANT MARTI
Carretera de Muro a Can Picafort, Km. 8 – Apartado 2 – 07440 Tel./Fax. 971537450
MURO (Mallorca – Illes Balears)
e-mail: info@casesdesonsantmarti.com
www.casesdesonsantmarti.com

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

CENAS

Pueden servirse en cualquiera de nuestros jardines ó terraza.

APERITIVOS

Podemos servirlos en cualquiera de nuestros jardines o bien en un local distinto de su comedor.

BAILES

Disponemos de Orquestas
Disc jockeys
Shows variados
Servicio de barra libre (a gusto del cliente)

COMUNIONES O BANQUETES EN QUE PREDOMINEN LOS PEQUEÑOS.-

Animadores
Payasos
Castillos de inchables
Tartas de gominolas o chuches. Sobre la especialidad, les recordamos, la visita a la exposición de D. Miguel Roselló .

MEJORAR LA DECORACIÓN HABITUAL.-

Centros florales mesas
Lazos en la silla de tela
Lazos en silla de tela mas de una flor
Sus sugerencias en decoración, pueden ser atendidas

Para ampliar información sobre la decoración de su comedor, les atenderá la Srta. Maribel.

TAMBIEN DISPONEMOS DE SERVICIO DE AUTOBÚS

PRECIOS A CONVENIR

OTROS SERVICIOS

SERVICIO DE BANQUETES EN JARDINES .

APERITIVOS EN JARDINES .

DECORACION ESPECIAL DE BUFFETS

COCHINILLO TROCEADO EN EL COMEDOR , ANTE LOS COMENSALES.

RAMOS FLORES MESA PRESIDENCIAL- OBSEQUIO DE LA CASA .