



# ZEPPELIN

EVENTOS y CELEBRACIONES

TORRELODONES

---

Javier García de Leániz, 3 Torrelodones Colonia.

[www.zepplinevents.es](http://www.zepplinevents.es)

· [contacto@zepplinevents.es](mailto:contacto@zepplinevents.es)

· 918 53 21 24

**MENÚ 1**

**- ENTRANTES -**

A compartir una ración por cada 4 comensales

Tomate con ventresca de bonito del norte

Croquetas de la Casa

Rabas de Santander

**- PLATO PRINCIPAL -**

Arroces a elegir uno de ellos con antelación. Mínimo 1 por cada 10 comensales

Arroz a banda o

Arroz negro con Ali- Oli o

Paella Mixta

**- POSTRES -**

Tarta Sacher

o

Pastelitos variados

30 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.

**MENÚ 2**

**- ENTRANTES -**

A compartir una ración por cada 4 comensales

Tomate con ventresca de bonito del norte

Croquetas de la Casa

Rabas de Santander

**- PLATO PRINCIPAL -**

Medallón de ternera con patatas y piquillos cristalizados

o Merluza en salsa verde

**- POSTRES -**

Tarta Sacher

o

Pastelitos variados

30 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.

**MENÚ 3**

**- ENTRANTES -**

A compartir una ración por cada 4 comensales

Tomate con ventresca de bonito del norte

Jamón Ibérico con pan de Cristal

Croquetas de la Casa

Berenjenas rebozadas con salorejo

**- PLATO PRINCIPAL -**

Arroz con Bogavante

**- POSTRES -**

Brownie con helado de Vainilla

o

Pastelitos variados

36 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.



## MENÚ 4

### - ENTRANTES -

A compartir una ración por cada 4 comensales

Tomate con ventresca de bonito del norte

Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Croquetas de Boletus o Jamón

Berenjenas rebozadas con salmorejo

### - PLATO PRINCIPAL -

Centro de Chuletón de ternera

o Bacalao de Islandia en tempura

### - POSTRES -

Brownie con helado de vainilla

o

Pastelitos variados

36 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.

## MENÚ 5

### - ENTRANTES -

A compartir una ración por cada 4 comensales

Anchoas de Laredo

Tomates seleccionados con Burrata de la Puglia

Jamón Ibérico con Pan de Cristal

Croquetas de la Casa

### - PLATO PRINCIPAL -

Arroz de Carabineros

### - POSTRE -

Carrot cake

o

Pastelitos variados

44 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.

## MENÚ 6

### - ENTRANTES -

A compartir una ración por cada 4 comensales

Anchoas de Laredo

Tomates seleccionados con Burrata de la Puglia

Jamón ibérico con pan de cristal

Croquetas de la casa

### - PLATO PRINCIPAL -

Entrecot de ternera con patatas y pimientos cristalizados

o Crepes de salmón con queso

### - POSTRE -

Carrot Cake

o

Pastelitos variados

44 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.



**MENÚ 7****- ENTRANTES -**

A compartir una ración por cada 4 comensales

Anchoas de Laredo

Jamón y lomo ibérico con pan de cristal

Foie con reducción de Pedro Ximenez

Croquetas de gambas al ajillo

**- PRIMER PLATO -**

Crema de calabaza con croutons

**- PLATO PRINCIPAL -**

Arroz de cigalas y carabineros

**- POSTRES -**

Tarta de queso San Sebastián

o

Pastelitos variados

56 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.

**MENÚ 8****- ENTRANTES -**

A compartir una ración por cada 4 comensales

Anchoas de Laredo

Jamón y lomo Ibérico con Pan de Cristal

Foie con reducción de Pedro Ximenez

Croquetas de gambas al ajillo

**- PRIMER PLATO -**

Crema de calabaza con croutons

**- PLATO PRINCIPAL -**

Solomillo de ternera

o Crepes de salmón y queso

o Crepes de boletus

**- POSTRE -**

Tarta de queso San Sebastián

o

Pastelitos variados

56 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.

**MENÚ VEGETARIANO****- ENTRANTES -**

Croquetas de boletus

Trigueros a la parrilla

Tartar de tomate con queso

**- PLATO PRINCIPAL -**

Arroz con verduras

o

Hamburguesa vegetariana

Arroz con leche

30 euros por persona

\*Disponibles más opciones vegetARIANAS.  
No dude en consultarnos.

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.



---

## MENÚ AL CENTRO DE LA MESA

A compartir una ración por cada 5 comensales

---

Jamón Ibérico de Cebo de Campo

Queso Curado

Croquetas de la Casa

Ensalada de Tomate con Ventresca

Tartar de aguacate con salmón

Fingers caseros de pollo

Rabas de Santander

Taquitos de bacalao rebozado

Ensaladilla Rusa

Tacos de solomillo teriyaki

---

Dulces o

Café e infusiones

32 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco  
D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y  
Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.



---

## MENÚ COCTEL

Croquetas de la casa  
Canapés variados  
Rabas de Santander  
Estación de quesos  
Mini rollitos de primavera con agridulce

### -ESTACIÓN DE IBÉRICOS-

Jamón Ibérico  
Morcilla Ibérica de corte  
Salchichón  
Lomo embuchado  
Chorizo

### -VARIOS -

Empanada de bonito  
Tartar de tomate  
Brocheta de verduritas  
Miniatura de salmorejo  
Tartar de aguacate con salmón  
Tartaleta de Ensaladilla Rusa

---

Dulces

27 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero, Blanco  
D.O. Rueda Montespina, Cerveza Con y  
Sin, agua y refrescos. Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.



---

**MENÚ COCTEL**  
**CON PLATO DE REFUERZO**

---

---

Croquetas de la casa  
Canapés variados  
Rabas de Santander  
Estación de quesos  
Mini rollitos de primavera con agridulce

**-ESTACIÓN DE IBÉRICOS-**

Jamón Ibérico  
Morcilla Ibérica de corte  
Salchichón  
Lomo embuchado  
Chorizo

**-VARIOS-**

Empanada de bonito  
Tartar de tomate  
Brocheta de verduritas  
Miniatura de salmorejo  
Tartar de aguacate con salmón  
Tartaleta de Ensaladilla Rusa

---

**- PLATO -**

Arroz a banda o  
Arroz negro con Ali Oli o  
Brochetas de solomillo

---

**Dulces**

32 euros por persona

Incluye: Vino tinto Ribera del Duero,  
Blanco D.O. Rueda Montespina,  
Cerveza Con y Sin, agua y refrescos.  
Café e infusiones.

Otras bebidas se abonarán a parte.



---

**MENÚ INFANTIL**

---

**– ENTRANTES –**

A compartir una ración por cada 4 comensales

Croquetas de jamón

Fingers caseros de pollo

Jamón Ibérico

---

**– PLATO PRINCIPAL –**

Hamburguesa de Ternera

o Dados de Merluza Rebozado

---

**– POSTRE –**

Brownie con helado de Vainilla

24 euros por persona\*

Niños hasta 12 años

Incluye: Agua, refrescos y zumos.  
Otras bebidas se abonarán a parte.





---

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

---

### RESERVA

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 30 % de la factura total. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

### CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con un día de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia. En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad y, en el caso de que hubiera capacidad, no se garantiza que se pueda ofrecer el mismo menú.

### HORARIOS

La permanencia en los salones estará limitada a los siguientes horarios:

**COMIDAS:** Hasta las 18.30 Horas

**CENAS:** Hasta las 01.30 Horas

### CAPACIDADES

Los eventos se organizarán por salón completo según disponibilidad. Mínimo 20 Personas. En caso de ser menos comensales deberán compartir el espacio.

### CONSUMICIONES

Todas las consumiciones posteriores a las comidas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

Precios válidos del 1 de Marzo de 2020 hasta el 28 de Febrero de 2021

---

Javier García de Leániz, 3 Torreldones Colonia.

