



G R U P O S O J O

Propuesta Menús 2017/2018

En primer lugar, agradecerles su interés por celebrar su evento en Grupo Sojo, dónde disponemos de un equipo de profesionales que otorgarán a su Celebración de un carácter totalmente distinto en unos enclaves únicos.

El Grupo Sojo cuenta con diversos y originales espacios para la celebración de eventos, banquetes y actos sociales.

Estos menús los hemos construido de manera que sirvan de guion a su evento, están completamente abiertos a cambiar la composición, formato y precio de los mismos. Nos adaptamos a su presupuesto, filosofía y gusto.

Si tiene cualquier duda le atenderemos en el 678 361 448 o en el 957 740 056 o a través de nuestro correo electrónico eventos@gruposojo.es

Quedamos a su disposición.

DESAYUNOS, MERIENDAS Y COFFE BREAK

COFFE BREAK DULCE

Café
Infusiones
Zumo de Naranja, piña y melocotón
Agua Mineral
Pastas
Mini Bollería
Precio: **7.00** euros por Persona

COFFE BREAK SALADO

Café
Infusiones
Zumo de Naranja, piña y melocotón
Agua Mineral
Pastas
Sándwich fríos
Precio: **7.00** euros por Persona

COFFE BREAK DULCE Y SALADO

Café
Infusiones
Zumo de Naranja, piña y melocotón
Agua Mineral
Pastas
Mini Bollería
Sándwich fríos
Petit Croissant Rellenos
Precio: **10.00** euros por Persona

Brunch

Café
Infusiones
Yogur Batido
Zumo de Naranja, piña y melocotón
Agua Mineral
Copa de Cava
Pastas
Mini Bollería
Sándwich fríos
Petit Croissant Rellenos
Surtido de Fiambres y Quesos
Salmón ahumado
Huevos revueltos
Salchichas
Bacon
Fruta del tiempo

Precio: **14.00** euros por Persona

Servido en buffet en horario de mañana.

Meriendas MERIENDA DULCE

Para Compartir

Pastas de Té
Degustación de Pastelería
Bebidas

Café, zumo o refresco

Precio: **7.00** euros por Persona

MERIENDA SALADA

Para Compartir

Snacks
Patatas Chips
Mini Bikinis
Bebidas

Café, zumo o refresco

Precio: **9.00** euros por Persona

MERIENDA DULCE Y SALADA

Para Compartir

Snacks
Patatas Chips
Degustación de Pastelería

Algo Salado

Mini Bikinis
Pitufos
Croissant Rellenos

Bebidas

Café, zumo o refresco

Precio: **14.00** euros por Persona

MENÚ EJECUTIVO

Menú orientado a un evento empresarial en el que queramos un almuerzo o cena sentados que dure entorno a una hora.

2 primeros, 2 segundos y 2 postres a elegir. Incluye una bebida.
17.00 €

Si desea bebida incluida en la comida serían 8.00 € más sobre el precio del menú.

Este menú lo podemos convertir en tipo cóctel, por lo cual se elegirán tres aperitivos entre los platos y un plato de remate final.
Mínimo 20 personas. Con Bebida incluida 25.00 €.

Estos menús sean cual sea su formato será de lunes a jueves. El menú siguiente podría ser modificado en función de mercado.

Primer Plato

Raviolis de Alcachofas con Crema de Queso Tormentoso

o

Ensalada de Tomate y Ventresca

Segundo Plato

Bacalao Confitado con Humus y Verduritas

o

Pollo Teriyaki con Manzana Asada

o

Guiso del Día

Postre

Emulsión de Tocino de Cielo con Helado de Vinagre y Pedro Ximénez

o

Crema de Arroz con Leche y Piña Estofada

CÓCTEL

Menús perfectos para cualquier evento en pie. Una divertida forma de celebración en la que no se obliga a nuestros invitados a estar sentados. Se complementa un cóctel de pequeñas delicias con un plato por persona. Para grupos superiores a 20 personas.

COPA DE VINO DE LA TIERRA

Menú ideal para actos profesionales, presentaciones de productos, etc. Actos en los que se quiere agasajar a los invitados, pero sin dilatarlos en el tiempo. Estas Copas no sustituyen a una comida. Todos los aperitivos irán en mesa y la bebida se servirá desde una barra.

Patatas Chips
Almendras Saladas
Canapés

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta de naranja y limón, cerveza con alcohol, Cava Brut y rosado, vino tinto y blanco.

Precio: **14.00** euros por Persona

CÓCTEL RIBERA

Bloody Mary con Berberechos
Salmorejo Clásico con Jamón Ibérico
Ensaladilla Fusión
Croquetas de Puchero con Mahonesa de Curry
Gyozas de Pollo y Verdura
Stick de Pollo Thai

Plato en pie
Risotto Ibérico

Algo Dulce

Petit Fours

Agua Mineral, Refrescos, Zumos, Cerveza con y sin alcohol, vino tinto y blanco.

Precio: **28,00** euros por Persona (IVA Incluido)

CÓCTEL FUSIÓN

Jamón Ibérico D.O. Valle De los Pedroches
Salmorejo Tradicional con Ibérico
Ensaladilla Fusión
Croquetas de Puchero con Mahonesa de Curry
Gyozas de Pollo y Verdura
Stick de Pollo Thai
Mini Whopper con Parmesano y Chutney de Cebolla

Plato en pie

Carrillada al Px con Parmentier

Algo Dulce

Buñuelos de Chocolate

Agua Mineral, Refrescos, Zumos, Cerveza con y sin alcohol, vino tinto y blanco.

Precio: **33,00** euros por Persona (IVA Incluido)

CÓCTEL CONFUSIÓN

Jamón Ibérico D.O. Valle De los Pedroches Y Queso Parmesano 36 meses
Mazamorra 175
Ensaladilla Fusión
Croqueta de Puchero con Mahonesa de Curry
Tataki de Atún
Spring Roll de Pato
Mini Whopper con Parmesano y Chutney de Cebolla

Plato en pie

Canelón de Rabo de Toro

Algo Dulce

Tapabote de Temporada

Agua Mineral, Refrescos, Zumos, Cerveza con y sin alcohol, vino tinto y blanco.

Precio: **35,00** euros por Persona (IVA Incluido)

LISTA DE APERITIVOS

Si lo desea puede elaborar su propio menú eligiendo 9 aperitivos de la siguiente lista, un plato de "Remate" y un postre. El precio del menú resultante sería sumando los importes de cada plato y añadiéndole 12,00 € por la bebida.

APERITIVOS

	Pvp
Bloody Mary con Berberechos	1,20 €
Salmorejo Clásico con Jamón Ibérico	1,20 €
Mazamorra 175	2,00 €
Rollito de Escalibada	1,50 €
Ensaladilla Fusión	1,20 €
Parmesano 36 meses	2,50 €
Tabla de Queso Calaveruela y Fruta	3,75 €
Jamón Ibérico D.O. Valle de los Pedroches	4,50 €
Jamón Ibérico D.O. Valle de los Pedroches y Parmesano 36 meses	3,50 €
Chili-Crab	1,50 €
Gamba Envuelta en Patata con Salsa Kimchi	2,00 €
Tataki de Atún con Mahosabi	2,50 €
Bacalao Coco-Curry	2,00 €
Caballa a la Llama	3,00 €
Gyozas de Pollo y Verdura	1,20 €
Croquetas de Puchero con Mahonesa de Curry	1,20 €
Stick de Chistorra y Huevo	1,50 €
Stick de Pollo Thai con Mahonesa de Curry	1,50 €
Muslito de Pintada Asada BBQ	2,00 €
Mini Whopper con Parmesano Chutney de Cebolla	3,00 €

REMATE

Carrillada de Ternera al Px con Parmentier	5,50 €
Canelón de Rabo de Toro	5,50 €
Risotto Ibérico	5,50 €
Guiso del Día	5,50 €

ALGO DULCE

Surtido de Mini Pastelería	2,00 €
Buñuelo de Tiramisú	1,80 €
Buñuelo de Chocolate	1,50 €
Tapabote de Temporada	3,00 €
Lollipop de Brownie y Café Irlandés	3,00 €



Tel. 957 740 056 - eventos@gruposojo.es
www.gruposojo.es

MENÚS

Menús perfectos para cualquier reunión familiar o empresarial, los entrantes si son un mínimo de 20 personas se podrían convertir en aperitivo en pie o servidos en mesa.

MENÚ FUSIÓN f-28

Entrantes en Mesa

Patés de Perdiz con Chutney de Cebolla y Pasas
Ensalada de Pollo Crujiente y Bacon
Ensaladilla Fusión
Croqueta de Puchero con Curry

De Plato Individual a Elegir

Canelón de Rabo de Toro
ó
Caballa a la Llama con Wok

Postre

Buñuelos de Chocolate
Café
Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Vino Blanco y Tinto.
Precio: **28.00** euros por Persona

MENÚ FUSIÓN f-33

Entrantes en Mesa

Salmorejo con Jamón Ibérico

Ensaladilla Fusión

Ensalada de Alcachofas y Parmesano

Tabla de Quesos de Calaveruela y Fruta

Croquetas de Puchero con Curry

De Plato Individual a Elegir

Bacalao con Alcachofas

ó

Carrillada con Parmentier

Postre

Buñuelos de Tiramisú

Café

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Vino Blanco y Tinto.
Precio: **33.00** euros por Persona

MENÚ FUSIÓN f-36

Entrantes en Mesa

Ensalada de Fresas, Remolacha y Queso de Cabra

Tabla de Quesos Calaveruela y Frutas

Paté de Perdiz con Chutney de Cebolla y Pasas

Gyozas de Pollo y Verduras

Flamenquín de Pluma Ibérica

De Plato Individual a Elegir

Taco de Atún Plancha con Wok de Verduras

ó

Confit de Pato con Patatas y Salsa de Uvas

Postre

Carrot Cake

Café

Cervezas, Refrescos, Aguas Minerales, Vino Blanco y Tinto.
Precio: **36.00** euros por Persona

Menú Infantil

Para Compartir

Snacks

Por Persona

Pasta Boloñesa, Croquetas, y Nuggets con Patatas.

Postre

Bebidas

Refrescos y Agua Mineral.

20,00 € (IVA incluido)

COMBINADOS

DURACIÓN Y PRECIO

1. Bebidas contratadas por unidades.

Se irán sirviendo botellas con el surtido que nos soliciten y al finalizar el evento se contabilizarán.

- Botella promoción maxxium Fusión y confusión 65,00€ (IVA incluido)
- Botella promoción maxxium Sojo Ribera 85,00€ (IVA incluido)
Surtido maxxium Larios 12, Brugal, Cutty Sark, Dyc 8 y Jim Bean
- Botella gama normal. 100.00 € (IVA incluido). Jb, Beefeater, Ron Legendario, etc.
- Botella Premium. 120.00 € (IVA incluido). Chivas, Cardhú,
- Botella Súper Premium. 150.00 € (IVA incluido). Johnnie Walker Black Label, G´vine, etc.

Se incluye el menaje, servicio de hielo y 12 refrescos por botella.

2. Bebidas contratadas por ticket.

Se entregarán talonarios de ticket a un precio de 6,00€ el combinado comprando un mínimo de 50 ticke.,

RECENA

- Molletitos Variados y Surtido de Pastelería. 3,00 €/persona.
- Bocata César y Molletitos Variados. 4,00 €/persona.
- RECENA ESPECIAL RIVERA. Bocata César, sandwich mixto, mini whopper y mini postre 8,00€ persona.

Extras No Incluidos

ALQUILER AUDIOVISUALES

Jornadas completas a precios de medias jornadas.

- Proyector 2.500 lúmenes: 100,00 € IVA incluido.
- Pantalla 2*2: 35,00 € IVA incluido.
- Flipchart: 30,00 € IVA incluido.
- Proyector + Pantalla 2*2 + Flipchart: 120,00 € IVA incluido.
- Equipo de Música Profesional: 200,00 € IVA incluido.
- Micro de solapa inalámbrico: 35,00 € IVA incluido.
- Micro de mano inalámbrico: 35,00 € IVA incluido.

OTROS EXTRAS

- Venenciador: 275,00 € IVA incluido.
- Equipo de Música y Dj: 500,00 € IVA incluido.
- Mesa de apoyo con mantel (extra): 15,00 € IVA incluido.
- Hora extra de camareros: 22,00 € IVA incluido.
- Centro de flores natural normal: 15,00 € IVA incluido.
- Centro de flores natural presidencial: 40,00 € IVA incluido.
- Guitarra flamenca (incluyendo servicio de sonido) 350,00 € IVA incluido.
- Animador infantil (Precio por animador y hora) 22,00 € IVA incluido.

NUESTROS SALONES

SALÓN	M2	CAPACIDAD MAXIMA					
		BANQUETE	COCTEL	TEATRO	ESCUELA	MESA EN "U"	IMPERIAL
CONFUSIÓN 1 PLANTA	80	40	60	40	20		20
CONFUSION 2 PLANTA	80	50	80	55	25		30
TERRAZA CONFUSIÓN	80	50	60	40	20		30
FUSIÓN SALÓN PRINCIPAL	80	20					
FUSION BODEGA	30	40	60	30	25	35	20
FUSION TERRAZA GASTRO	90		30				
FUSION TERRAZA COPAS	50		30				
HORNO 1 PLANTA			60				
HORNO 2 PLANTA			60				
ESPEJOS HORNO	15	28	50				
CHIMENEAS Y CHESTER HORNO	40	14	40				
RELICARIO HORNO	15	11	40				
MAPAMUNDI HORNO	10	16					
AZOTEA HORNO	70		60				

RIBERA SALÓN PRINCIPAL	80		200				
RIBERA CUBIERTA	90		80				
RIBERA FORJA	100		80				
RIBERA TERRAZA (*1)	50		80				
RIBERA PATIO AZUL	100		100				
RIBERA SALÓN MÚLTIPLE	100	100	150				

Nuestros salones disponen de wifi y luz natural.

IDEAS ORIGINALES PARA EVENTOS

Les proponemos un amplio conjunto de ideas que harán de su evento algo único, personalizado y a su estilo, con detalles para sorprender a sus invitados, que la disfrutarán y recordarán siempre con ilusión.

A continuación, hacemos una relación de los servicios que les ofrecemos, estando abiertos a presentarle opciones sobre cualquier otro deseo que quieran hacer realidad.

Coctelería, música para el baile (Dj y orquestas), churrería, fotografía y vídeo, fuente de chocolate, visitas turísticas, cortador de jamón, regalos para todos los invitados, jazz guitarra flamenca, coches y autobuses, animación infantil y azafatas. Puestos Variados: Gazpachos y Salmorejos, Quesos, Pescaíto Frito, Foie, Sushi, Candy Bar, Champagne con Fresas, Mojitos, Gin tonic...

Extras Incluidos

- Servicio de limpieza durante todo el evento.
- Montaje y desmontaje del servicio.

Condiciones de Servicio

·Duración.

Desayunos, Coffe break, brunch y copa de vino: 60 minutos desde la hora de inicio concertada.

Cóctel. 90 minutos desde la hora de inicio concertada.

Menús. 120 minutos desde la hora de inicio concertada.

Una vez finalizado el evento el espacio reservado pasará a disposición del local.

Los eventos celebrados en Sojo Ribera tendrán un coste añadido de 300€ en concepto de montaje de cocina.

·Las bebidas incluidas en el menú se comenzarán a servir cuando comience el mismo. Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas fuera del presupuesto y en el momento del consumo.

·Las propuestas y presupuestos están sujetos a la aceptación por parte del cliente, con las modificaciones que este pudiera sugerir.

·El número final de comensales deberá ser confirmado con al menos 1 semana de antelación al día del evento. Si el número real de asistentes fuera superior al número de previamente confirmadas, se facturará la diferencia. En el caso que el número de asistentes fuera inferior se facturará por las personas que confirmen la reserva.

·Cualquier extra solicitado por el cliente será presupuestado de forma independiente.

·El cliente se responsabilizará de cualquier desperfecto, rotura u otros daños que pudieran producirse causados por él o por algunos de sus invitados.

·Bebidas ilimitadas dentro del menú.

·Forma de Pago. Se entregará a cuenta el 30% del importe total aproximado como mínimo con 7 días de antelación. Cancelando la reserva dentro de los 3 días antes de la celebración del evento se perderá el importe entregado, otro 30% antes de la celebración del evento y el resto una vez finalizado el mismo.

·El menú finaliza una vez servidos los postres y una vez finalizado el evento el espacio reservado pasará a disposición del local.

Todos los precios de este dossier son con Iva Incluido.

Cómo Contactar

www.gruposojos.es

Tel. +34 957 740 056

eventos@gruposojos.es