

MENU EVENTOS 1.

ENTRANTES (para compartir entre 4 personas)

Pan, aceitunas y ali oli

Calamar andaluza

Alitas barbacoa

Ensalada Cesar

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

**Escalope Mama Muú (con boloñesa casera fundido,
patatas parrilla o fritas y ensalada.**

Costillas Spare Ribs con patata souffle

POSTRES (a elegir)

mama muú
Panacotta fruta de la pasión

Bomba chocolate

STEAKHOUSE - CAFE
Banoffee pie

BEBIDAS INCLUIDAS

**Agua, refrescos, caña, vino blanco o tinto
(incluida durante la comida o cena)**

Precio menú: 26,95€ p.p.

Steakhouse Mama Muú

C/ Marbella 34, Tel: 971 83 15 35 & c/ Llaut 22, Tel: 971.26.34.26

MENU EVENTOS 2.

ENTRANTES (para compartir entre 4 personas)

pan, aceitunas y ali oli
Mejillones marinera
Pimientos de padrón
Ensalada Cesar con pollo a la parrilla
Gambas ajillo

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Parrillada de carne; choricito, pechuga de pollo,
solomillo de cerdo, picanha de ternera.
con patatas a la parrilla o patatas fritas y ensalada.

Gallo san pedro frito con cebolla
con patatas a la parrilla o patatas fritas y ensalada.

mama muú

POSTRES (a elegir)
Crema Catalana- Panacotta fruta de la pasion

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, caña, vino blanco o tinto
(incluida durante la comida o cena)

Precio menú: 30,95€ p.p.

Steakhouse Mama Muú

C/ Marbella 34, Tel: 971 83 15 35 & c/ Llaut 22, Tel: 971.26.34.26

MENU EVENTOS 3.

ENTRANTES (para compartir entre 4 personas)

pan, aceitunas y ali oli
Tabla de embutido Ibérico
Ensalada griega con queso feta
Mejillones marinera
Calamar andaluza
Gambas ajillo

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Dorada a la espalda

con patatas a la parrilla o patatas fritas y ensalada.

Entrecot Angus con salsa pimienta

con patatas a la parrilla o patatas fritas y ensalada.

POSTRES (para compartir)

Bomba Chocolate

Souffle Alaska

Cardenal de lloseta

Tarta casera

mama muú

STEAKHOUSE - CAFE

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto
(incluida durante la comida o cena)

Posibilidad de menú vegano

36,95€ p.p.

Steakhouse Mama Muú

C/ Marbella 34, Tel: 971 83 15 35 & c/ Llaut 22, Tel: 971.26.34.26

MENU EVENTOS 4.

ENTRANTES (para compartir entre 4 personas)

pan, aceitunas y ali oli
Gambas torpeado con mermelada de chily
Gyoza de cerdo desmigado y salsa ponzu
Ensalada de ventresca de atún
Gambas ajillo
Mejillones marinera

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

Solomillo con foie y salsa de Pedro Ximénez
con patatas a la parrilla o patatas fritas y ensalada.

Atún parrilla con verduras, aguacate y mermelada de tomate con patatas a la parrilla o patatas fritas y ensalada.

POSTRES (para compartir)

Bomba Chocolate
Crema Catalana

Cardenal de lloseta
Panacotta fruta de la pasión

Sorbete de citricos

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto
(incluida durante la comida o cena)

41,95€ p.p.

MENU TAPAS CASERAS 100%

(para compartir entre 4 personas)

Pan, aceitunas y ali oli
Albondigas de la abuela
Pimientos Padron
Calamar Andaluza
Mejillones marinera
Paella mixta ciega
Alitas Barbacoa
Tortilla de patata
Papas bravas

Degustación de 4 postres

mama muú
BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco o tinto (incluida durante la comida o cena)

25,95€ p.p.

Steakhouse Mama Muú

C/ Marbella 34, Tel: 971 83 15 35 & c/ Llaut 22, Tel: 971.26.34.26

CONDICIONES EVENTOS

- El evento tiene una duración de 2 horas y en estas dos horas incluye las bebidas.
- En caso de que el inicio del evento se retrase más de una hora, se facturarán las horas extras del personal a 24,00€ (IVA incluido) por camarero/cocinero y hora.
- La confirmación final del menú será de 15 días antes del evento.

CONDICIONES DE PAGO

- 1º pago: 50% para reserva de fecha (en caso de anulación, ésta cantidad no será reembolsada)
- 2º pago: 50% del total de la reserva del evento 1 mes antes de la fecha del mismo.
- Las bebidas consumidas antes del evento se cobran en el mismo momento al cliente.
- Todos los extras del día del evento, se abonarán el mismo día del evento una vez finalizado.
- No se permite reducción de comensales 7 días antes de la fecha del evento. Las cancelaciones de comensales con menos de 7 días de antelación tendrán un gasto de cancelación del 100% del menú contratado.

