

MENÚS DE GRUPO
CÓCTEL



BIENVENIDOS
AL CALOR DE LA
Navidad

Av. de San Juan, 13, 41927 Mairena del Aljarafe, Sevilla

Tel. +34 955 546 385

reservas@restaurantecasalimon.es

eventos@restaurantecasalimon.es

NAVIDAD 26/27

Siéntete como en casa,
celebra como nunca.

casalimón

MAIRENA

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES
EN EL ALJARAFE.

MENÚ CÓCTEL 1

46€/pers - 75min

Gilda clásica

Queso de cabra payoya

Ensaladilla sevillana de gambas a la manzanilla

Taco de aguacate y salmón con pico de gallo

Croissant de steak tartar con holandesa de amontillado

Croquetas de jamón

Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo

Rollitos de pastela moruna

Cola de toro con patatas fritas

Mini pastelitos

BEBIDAS ILIMITADAS*

Primera copa a precio especial de 5 € en reservas de Navidad.
De lunes a jueves, primera copa invitación de marcas seleccionadas.

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas (Manzanilla Gabriela, vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y agua) comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

*Los menús cóctel son para un mínimo de 25 personas.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,
celebra como nunca.



M A I R E N A

UN PARAÍSO OCULTO ENTRE JARDINES
EN EL ALJARAFE.

MENÚ CÓCTEL 2

58€/pers - 90min

Jamón de bellota

Queso de oveja

Papas aliñás con mojama

Tosta de steak tartar

Croquetas de jamón

Croissant de tartar de atún con mayo picante

Rollitos de pastela moruna

Bacalao dorado

Brocheta teriyaki de secreto de bellota y verdura

Arroz de cola de toro

Postre: Helado de limón y surtido de pastelitos

BEBIDAS ILIMITADAS*

Primera copa a precio especial de 5 € en reservas de Navidad.
De lunes a jueves, primera copa invitación de marcas seleccionadas.

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas (Manzanilla Gabriela, vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y agua) comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

*Los menús cóctel son para un mínimo de 25 personas.

NAVIDAD 26/27



Siéntete como en casa,
celebra como nunca.

LLEVA TU EVENTO AL SIGUIENTE *Nivel*

Ostras Gillardeau 4,5 €/ud.	Brioche de carrillada y foie 5€/pax	Lomito de bellota 4€/pax	Extra de chacinas 4€/pax
Jamón de bellota Gabriel Castaño 7,5 Kgs 675 € con cortador	Corner de quesos 8 €/persona (mínimo 50 pax)		Añade cava en el menú
Cortador de jamón + paleta de bellota 5-5,5 Kgs 475 €	Aperitivos 4-5 €/ud.		+2€/pax
Cafés o infusiones 1,8€	Bebidas de sobremesa 3€/ud.		Copas de sobremesa 7,5€
TARTAS CASALIMÓN	Tarta de queso al horno completa 50 €	Tarta de limón y merengue completa 50 €	

*Disponemos de menús infantiles y adaptados a
vegetarianos y veganos u otras intolerancias alimentarias.
Para mas información consultar.

MENÚS THE COLLECTION

**OVEJAS
NEGRAS**
company

Barbarita
— SEVILLA —
✱
B

SANTACRUZ
— SEVILLA —
✱
S

El Favorito
✱
F

MAMARACHA
✱
RA

BARRA
CASTIZO
COSTUMBRISTA
✱
C

casalimón
✱
C

La Colorada
TAPAS Y CERVEZA
✱
C