



cazalinón

M A I R E N A

Menús para grupos

MENÚS BANQUETE





TODO PARA COMPARTIR

Tabla mixta (caña de lomo, salchichón de Bellota, queso de oveja y queso de cabra)

Ensaladilla sevillana de gambas

Pan de salmón marinado, guacamole y pico de gallo

Croquetas de jamón

Bacalao dorado

Lomo de vaca trinchado con patatas fritas, pimiento y tomate

Y DE POSTRE

Surtido de postres

BEBIDAS ILIMITADAS*

Cerveza, agua, refresco, vino tinto, vino blanco, vino rosado y tinto de verano.

MENÚ 1

39€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas 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.



AL CENTRO

Terrina de foie con mermelada casera

Ensaladilla sevillana de gambas

Buñuelo de bacalao con alioli de pera

INDIVIDUAL

Lomo de vaca con patatas, pimiento y tomate

o

Corvina a la plancha con tomate concasse de langostinos y albahaca

Y DE POSTRE

Tarta de queso

BEBIDAS ILIMITADAS*

Cerveza, agua, refresco, vino tinto, vino blanco, vino rosado y tinto de verano.

MENÚ 2

45€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas 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.



PARA EMPEZAR

Ostra Gillardeau Nº2
Tosta de anchoas 00

A COMPARTIR

Jamón de Bellota Cumbres Mayores
Calamar de potera frito con mayonesa de oloroso

INDIVIDUAL

1/2 Merluza con almejas en salsa verde
1/2 Solomillo con terrina de foie y Parmentier

Y DE POSTRE

Tarta de limón y merengue

BEBIDAS ILIMITADAS*

Cerveza, agua, refresco, vino tinto, vino blanco, vino rosado y tinto de verano.

MENÚ 3

59€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas 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.

Menús para grupos

Mairena

2024

MENÚS CÓCTEL

A partir de 25 personas



Menús para grupos



casalimón
MAIRENA

Mairena

2024

PARA EMPEZAR

Cucuruchos de salchichón de Bellota Cumbres Mayores y queso de oveja curado

Ensaladilla sevillana de gambas a la manzanilla

SEGUIMOS

Mini croquetas de jamón

Buñuelitos de bacalao con alioli de pera

Brioche de carne mechá, cherry asado y salsa de queso

Rollito de pastela moruna

Arroz meloso de boletus

Y DE POSTRE

Mini pastelitos

BEBIDAS ILIMITADAS*

Cerveza, agua, refresco, vino tinto, vino blanco, vino rosado y tinto de verano.

MENÚ CÓCTEL 1

39€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas 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.



PARA EMPEZAR

Jamón de Bellota Cumbres Mayores

Queso de oveja curado

Salmorejo cremoso

Mini croissant de tartar de atún y mayonesa de soja

SEGUIMOS

Molletito de pringá

Brocheta de langostino con mayo de curry verde

Croquetas de jamón

Rollitos de pastela moruna

Taquitos de merluza con mayonesa de oloroso

Arroz meloso de carrillada

Y DE POSTRE

Mini pastelitos

BEBIDAS ILIMITADAS*

Cerveza, agua, refresco, vino tinto, vino blanco, vino rosado y tinto de verano.

MENÚ CÓCTEL 2

49€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas 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.

AÑADE A TU MENÚ

Jamón de Bellota Cumbres Mayores +5€/persona

Tabla de quesos nacionales con confitura casera +4€ por persona



Menús para grupos

casalimón
MAIRENA

Mairena

2024

POLÍTICA DE RESERVAS

Este dossier no tiene carácter de reserva.

Una vez consultada y bloqueada la fecha, dispone de 10 días para hacer efectiva la reserva.

Para formalizar la reserva:

- Grupos menores de 20 comensales se realizará un depósito de 10€ por persona.
- Grupos mayores de 20 comensales se realizará un depósito del 30% del total presupuestado.
El depósito será descontado del total en el pago final.

El pago total puede ser abonado previamente o el mismo día del evento.

En caso de que el número de asistentes fuese superior al facilitado, el día del evento se facturará el número real de comensales.

El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía.

CAMBIOS Y CANCELACIONES

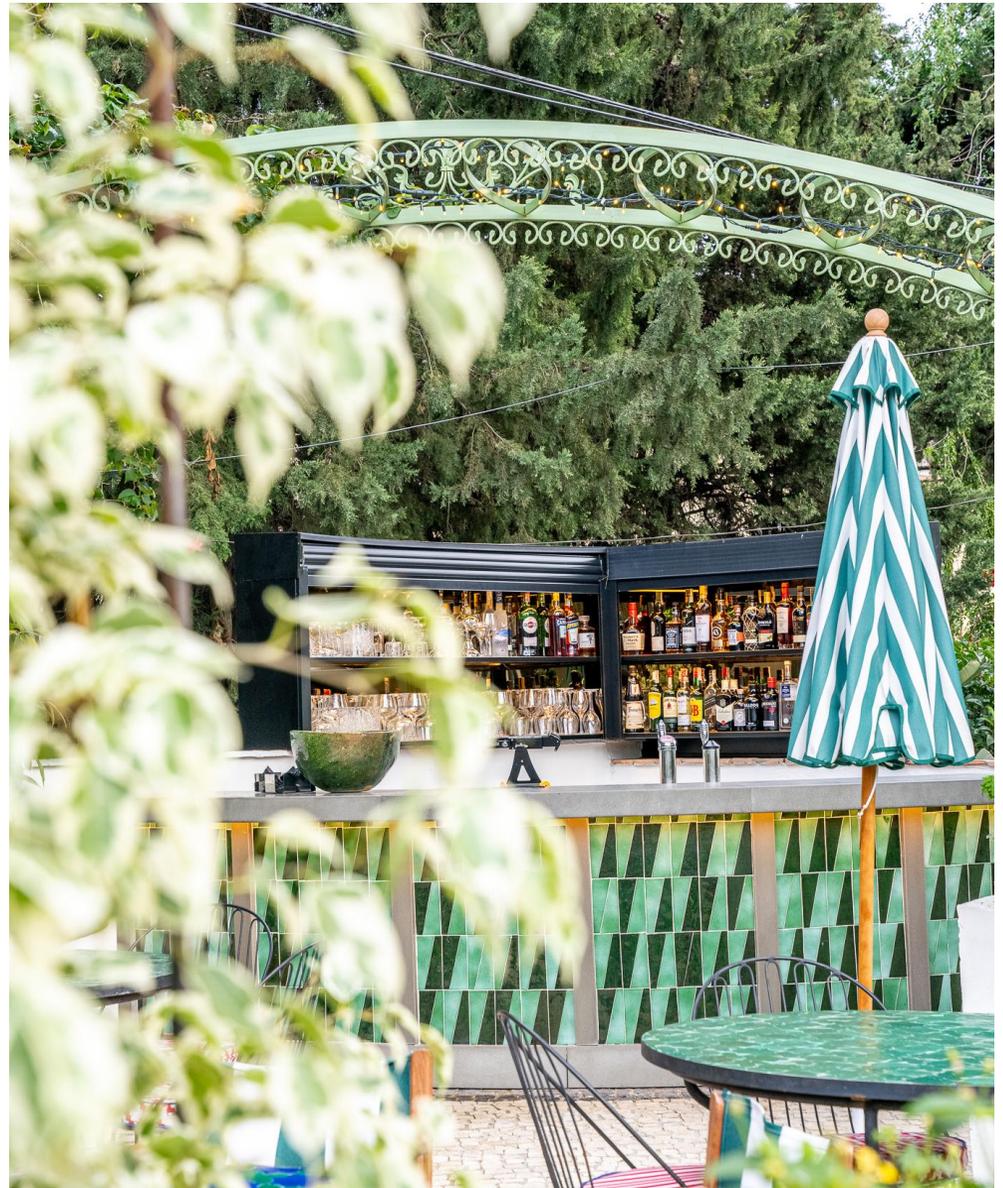
En caso de cancelación, se ofrece el reembolso del 100% del depósito abonado, siempre y cuando se cancele con un mínimo de 7 días.

En caso de modificaciones en el número de comensales, dispone de 48h previas a la reserva para notificar el número de comensales reales.

Las cancelaciones con menos de 24h de antelación deberán abonar la totalidad del menú.

Casalimón

ES42 0182 6000 1102 0183 0204



Av. de San Juan, 13 | 41927 Mairena (Sevilla)
Tel. +34 955 546 385
reservas@restaurantecasalimon.es
eventos@restaurantecasalimon.es

CONTACTO

casalimón
MAIRENA



WWW.RESTAURANTECASALIMON.ES