bodegasfundador.site

La Taperia
FUNDADOR

# Eventos
# 2023

Calle San Ildefonso, 3 - 11403 Jerez de la Frontera- Reservas 956 151 556

Organiza tu evento en La Tapería Fundador.

SUMÉRGETE EN EL MUNDO DEL
BRANDY Y EL VINO DE JEREZ,
en nuestro Restaurante, ubicado en el interior
de Bodegas Fundador.

Menús, decoración, planificación, espacios,
podemos ayudarte con todo para llevar a cabo
un día tan especial.
¿Quieres conocer lo que hacemos?.

¿Quieres un evento especial?
Cuéntanos tu idea y nos ponemos a trabajar.

No nos gusta la palabra convencional.
Nos gustan los retos y estamos preparados
para que nos contéis el vuestro.

La experiencia nos han enseñado que
la diferencia está en los pequeños detalles.

Y nosotros de detalles sabemos mucho.

Ubicado dentro de un casco de bodega

# MENÚ#1

**COPA DE BIENVENIDA :**
Vermut Marinero Rojo Garvey

**Aperitivo en mesa**
Queso añejo
Paté casero al px
Croquetitas de ibérico
Rollitos de salmón

**Crema de temporada**

**Carrillada ibérica**

**Tarta de San Marcos**

**Bebidas**
Vinos de Jerez Gama Garvey
Harveys Fino Premium, Harveys Bristol Cream.
Agua mineral, Cervezas, refrescos.

Todas las bebidas incluidas durante el servicio hasta el postre/
Las bebidas servidas antes del comienzo del servicio serán abonadas

**Precios por persona.**

38€

Menús deliciosos

Con el puesto de jamón, siempre aciertas

# MENÚ#2

**COPA DE BIENVENIDA:**
Vermut Marinero Rojo Garvey

**Aperitivo de pie**

Queso añejo con frutos secos
Crack de ensaladilla
Toast de paté al px
Canapé de cremoso de piquillo
Mini wrap de pollo al curry
Lomo ibérico sobre tumaca
Croquetitas de ibérico
Tempura de queso con salsa de frambuesa
Cartuchos de cazón en adobo

**Crema de temporada**

**Plato principal a elegir entre (antes del servicio):**

Faisán con dátil y salsa garrapiñada
ó
Hojaldre de mero relleno de langostinos y berberechos con salsa de piquillo

**Tarta de chocolate y frutos rojos**

**Bebidas**

Vinos de Jerez Gama Garvey
Harveys Fino Premium, Harveys Bristol Cream.
Agua mineral, Cervezas, refrescos.

Todas las bebidas incluidas durante el servicio hasta el postre/
Las bebidas servidas antes del comienzo del servicio serán abonadas

**Precios por persona.**

45€

Calidad garantizada

Terraza espectacular para tu evento

# MENÚ#3

**COPA DE BIENVENIDA :**
Vermut Marinero Rojo Garvey

**Aperitivo de pie**

Queso añejo con frutos secos
Crack de ensaladilla
Toast de paté al px
Canapé de cremoso de piquillo
Mini wrap de pollo al curry
Lomo ibérico sobre tumaca
Croquetitas de ibérico
Tempura de queso con salsa de frambuesa
Cartuchos de cazón en adobo

**Lomo alto argentino con patatas parisien y wok de verduras**
**o**
**Atún de almadraba a la plancha con mix de verduras y patatas chef**

**Mini Couland de chocolate con helado**

**Bebidas**

Vinos de Jerez Gama Garvey
Harveys Fino Premium, Harveys Bristol Cream.
Agua mineral, cervezas, refrescos.

Todas las bebidas incluidas durante el servicio hasta el postre/
Las bebidas servidas antes del comienzo del servicio serán abonadas

**Precios por persona.**

48€

¿Te apetece algo diferente? No dudes en consultarnos

Pregunta por nuestros cócteles

Ven a conocer nuestro nuevo espacio encima
del restaurante, el CHILL OUT.

Una zona con mucho encanto dedicada a eventos
más privados, con capacidad tipo cóctel para 100 personas.

Sin cargo de alquiler con la contratación de un
servicio para un mínimo de 40 personas.

Alquiler 500 € para grupos de menos de 40 personas.

¿Conoces nuestro nuevo espacio?

Terraza chill out privada para tu evento

# CÓCTEL#1

**COPA DE BIENVENIDA :**
Vermut Marinero Rojo Garvey

Ensaladita cesar
Surtido de quesos
Toast de pate al px
Ajoblanco con tataki de atún
Mini wrap de espinacas y gambas
Lomito sobre tumaca
Toast de queso, manzana y miel
Cucuruchitos de cremoso de piquillo
Mini albóndigas de gambitas y choco
Tempura de queso con frambuesa
Croquetitas de ibérico
Wok de pollo teriyaki
Cartuchos de mero al limón
Gambas con bacón
Brick de frutos del mar
Mini tacos mexicanos

Rocas de chocolate blanco y negro
Fresas de chocolate

**Bebidas**

Vinos de Jerez Gama Garvey
Harveys Fino Premium, Harveys Bristol Cream.
Agua mineral, Cervezas, refrescos.

Todas las bebidas incluidas durante el servicio hasta el postre/
Las bebidas servidas antes del comienzo del servicio serán abonadas

Duración aproximada del cóctel 2 horas.

**Precios por persona.**

42€

¿Quiees hacer algun cambio? Lo valoramos

Servicio atento y profesional de principio a fin

# CÓCTEL#2

**COPA DE BIENVENIDA :**
Vermut Marinero Rojo Garvey

Ceviche de atún sobre base de guacamole
Botellitas de gazpacho de fresa
Rollitos de ahumados
Surtido de quesos con frutos secos
Lomo ibérico sobre pan tumaca

Cazuela ( a elegir):
Arroz con langostinos o
Carrillada ibérica

Tempura de atún con miel y mostaza
Wok de pollo teriyaki
Crujiente de langostino con alioli
Cartuchos de cazón al tomillo
Croquetitas de ibérico
Pechuguita villaroy

Pop cakes
Tartitas de queso
Sorbetitos de limón

**Bebidas**
Vinos de Jerez Gama Garvey
Harveys Fino Premium, Harveys Bristol Cream.
Agua mineral, Cervezas, refrescos.

Todas las bebidas incluidas durante el servicio hasta el postre/
Las bebidas servidas antes del comienzo del servicio serán abonadas

Duración aproximada del cóctel 2 horas.

**Precios por persona.**

45€

Opciones para todos los gustos

Elige uno de nuestros puestos

## ¿Complementamos el cóctel?

Puesto quesos – 5,00€
Puesto Mexicano – 5,00€
Puesto Kebab – 4,00€
Puesto Marroqui – 4,00€
Barbacoa con acompañamientos – 9,00€
Puesto de hamburguesas gourmet – 6,00€
Puesto de sushi – 8,00€
Puesto de atún de almadraba – 9,00€
Puesto de mariscos – 12,00€
Puesto de ensaladas – 5,00€
Puesto de huevos – 4,00€
Puesto de cervezas – Desde 250€
Puesto de postres – 7,00€

Contratación para mínimo 40 personas

Dale un toque especial a tu evento

Alquiler 250€. Capacidad 55 personas
Sala audiovisual incluida si contratas más de un servicio

## COFFEE BREAK#1

Café
Té
Infusiones
Agua Mineral
Zumo de Naranja
Zumo de Piña
Bollería surtida mini:
Napolitanas de chocolate
Donuts
Palmeritas
Croissants

12€

## COFFEE BREAK#2

Café
Solo con Terry “carajillo”
Té
Infusiones
Agua Mineral
Zumo de Naranja
Zumo de Piña
Mini chapatas de jamón serrano
Mini chapatas de york y queso
Bollería surtida mini:
Napolitanas de chocolate
Donuts

18€

Coffee break para mínimo 20 personas

Coffee break

# EXTRAS

COPAS por TICKET **7€** (Mínimo una copa por adulto)

BARRA LIBRE **2 horas 15€/3 horas 18€/4 horas 24€**

CORTADOR DE JAMÓN **100% ibérico de bellota:**
**Desde 600€.**
**Cortador (jamón aportado por el cliente): 230€**
**(puesto con platitos picos y decoración).**

VENENCIADOR: **Desde 320 €**

DECORACIÓN: **Tenemos un equipo especializado que decorará tu evento como siempre has imaginado. Porque los detalles importan y ellas de eso saben mucho. ¡Pídeles presupuesto a medida!**

**¿Necesitas algo más ?**
**PREGÚNTANOS.**

¿Necesitas algo más?

# MENÚ INFANTIL 1

Aceitunas y ganchitos
Croquetitas de ibérico
Tortilla de patata
Filete de pollo con patatas fritas
Tarta de chocolate

17€

# MENÚ INFANTIL 2

Aceitunas y ganchitos
Nuggets de Pollo
Croquetitas de ibérico
Hamburguesa con patatas chips
Vasito de helado

22€

Para los más pequeños

¿Amenizamos el evento?

## Amenización durante el cóctel

**Grupo Jazz trio – 700 €**
**Grupo Flamenco Dúo – 550 €**
**Grupo Flamenco Trío – 800 €**
**Dúo Bossa Nova– 450 €**
**Bossa Nova Especial Grupo – 850 €**

## Amenización durante Barra Libre

**Dúo Versiones 80 s , 90s – 550 €**
**Cuarteto Versiones 80s, 90s – 950 €**
**DJ, 3 horas – 450 €**

**Los grupos harán 2 pases de 45 min c/u aprox.**

¡Barra libre?

# CONDICIONES

**Necesaria fianza en concepto de aceptación y reserva del servicio de un 20% del total con un mínimo de 300€.**

**Previo al evento se efectuará el pago del 100% del importe pendiente.**

**Coste extra, 1,50€ por persona por servicio de tarta.**

**Eventos de día hasta las 20:00h / Eventos de noche hasta 2:00h**

**No esta permitido instalación de toros mecánicos, castilllos hinchables. La animación debe ser aprobada previamente.**

**Precios IVA incluido.**

Todo claro para tu tranquilidad

bodegasfundador.site

ESTD 1730

BODEGAS

# FUNDADOR

BRANDY & SHERRY COMPANY

Calle San Ildefonso, 3 - 11403 Jerez de la Frontera- Reservas 956 151 556 lataperiafundador@bodegasfundador.com