TEE

Restaurant by
• La cuina de Fernando •

La Cuina de Fernando®
RESTAURANT

TEERestaurant

TEERestaurant es un espacio uníco y original ubicado en plena naturaleza a escasos diez minutos del centro de la ciudad.

Una forma diferente y singular de vivir días especiales, escapando del bullicio y ubicado en "Mediterraneo Golf" un enclave unico

TEERestautant

TEE es un espacio en plena naturaleza con capacidad para albergar grandes eventos. De este espacio destacan, sobre todo, sus maravillosas vistas que son ideales para una celebración especial y única.

El equipo de TEE os acompañará en el diseño y la concepción del evento aportando su experiencia en creatividad, producción logística y proveedores, decoración y ambientación de los espacios. El objetivo es que todo salga tal y como vosotros habíais imaginado y que nada falle durante el gran día.

mediterráne GOLF

TEE

La Cuina de Fernando® RESTAURANT

Cettronedesign.com

TEERestautant

Estimado Cliente,
En referencia a su interés en nuestra firma y al servicio de restauración que ofrecemos, aquí encontrará una propuesta gastronómica elaborada en base a un mínimo 50 comensales, la podrá combinar y/o ampliar adaptándola a sus necesidades concretas. En función del número de comensales el precio de menú podrá variar.

Asimismo esta oferta sólo es válida para la temporada 2023, siendo únicamente orientativa para la siguiente.

No dude en contactar directamente con nosotros para aclarar cualquier duda que le surja y háganos llegar sus sugerencias y comentarios.

Nuestro éxito será su plena satisfacción.

Atentamente,

Fernando Molina: 629071187

La Cuina de Fernando®
RESTAURANT

Gastronomia

La Cuina de Fernando®
RESTAURANT

Menu 1 comuniones

“PARA EMPEZAR”

“Coca de Tomate Fernando”

Ensalada de langostinos con vinagreta de frutos rojos, pistachos y germinados

“Pam Pam Orellut” Canelón de blanco y negro con parmesano gratinado

PARA CONTINUAR (elegir una opción)

“Arroz Tee” gamba, sepia, alcachofas y tirabeque

Arroz de presa ibérica con verduritas y setas

Tercio de paletilla a baja temperatura con su jugo reducido

Corvina fresca con jugo reducido de calamares y cremoso de apio nabo

ALGO DULCE (elegir una opción)

Sopa de queso del maestrazgo con sorbete de frambuesa

Chocolate Caraibe con texturas y contrastes

PRECIO 59€ PAX IVA NO INCLUIDO

Menu 2 comuniones

"PARA EMPEZAR" (elegir una opción)
Espárragos blancos de temporada en texturas, stilton, mojama y almendras de Albocacer
Ensalada de langostinos con vinagreta de frutos rojos, pistachos y germinados
Cremoso de queso el "Miracle de Les Coves" con alcachofas, jamón ibérico y migas

PARA CONTINUAR (elegir una opción)
"Arroz Tee" gamba, sepia, alcachofas y tirabeque
Corvina fresca con jugo reducido de calamares y cremoso de apio nabo
Lomo de bacalao de anzuelo con crema de chalotas y piñones confitado

PARA TERMINAR (elegir una opción)
Arroz de presa ibérica con verduritas y setas
Tercio de paletilla a baja temperatura con su jugo reducido
Bloc de cochinillo a baja temperatura con su jugo reducido en cítricos

ALGO DULCE (elegir una opción)
Sopa de queso del maestrazgo con sorbete de frambuesa
Chocolate Caraibe con texturas y contrastes

PRECIO 69€ PAX IVA NO INCLUIDO

Infantil

Menú

Aperitivos

Snacks

Croquetas

(uno a elegir para todos igual)

Paella senyoret

|

Fingers de pollo

Pasta con tomate *

Postre

Helado *

Agua y Referscos

PRECIO 39€ PAX IVA NO INCLUIDO

La Cuina de Fernando®
RESTAURANT

Niños

Aperitivo

Snack
Croquetas
Jamón y queso

(Uno a elegir toda la mesa igual)

Fingers de pollo
Paella del senyoret
Pasta con tomate *

Postre

Helado

PRECIO 42€ PAX IVA NO INCLUIDO

La Cuina de Fernando®
RESTAURANT

Bodega

Melior D.O. Rueda

Vino blanco de Verdejo sobre lías

En nariz presenta los aromas frutales y florales de la uva verdejo acompañado de un toque herbáceo y cítrico que lo hacen agradable de beber.

Arrocal 9 meses D.O. Ribera del Duero

Es un vino de variedad 100% tempranillo, A la vista, color rojo cereza, limpio, con ribetes violáceos. En nariz es intenso, frutos rojos del bosque, vainilla propia de una madera bien integrada. En boca vino redondo de taninos maduros con expresión de los aromas que se aprecian en la fase olfativa, incrementados con matices balsámicos, sedoso.

Terrer De la Creu

Uvas seleccionadas de viñas de más de 20 años a más de 600 m. de altitud, sin tratamientos anticriptogámicos.Tras más de dieciséis meses en rima se realizó el degüelle artesanal sin adición de licor de expedición.

A la vista tiene un color dorado pálido y brillante. Burbuja fina y persistente.En nariz es fresco y muy floral, suaves notas cítricas y algo de levaduras, bollería y masa de pan.

BODEGA MENU 1 Y 2 COMUNIONES

La Cuina de Fernando® RESTAURANT

TARTA

Precio de la tarta 4,50€ ración iva no incluido(minimo 30 raciones)
Sabor a escoger de los disponibles

Se puede traer la tarta siempre con el registro sanitario del proveedor y supondra 1.75€ iva no incluido por pax

CANDY BAR

Coste por espacio 75€ iva no incluido el espacio habilitado siempre sera bajo el el criterio de TEE y e intentando satisfacer lo maxímo posible las necesidades del cliente

ZONAS DE JUEGOS

Los costes de menú incluyen poder utilizar los espacios habilitados para juegos de niños.
En ellos solo se permiten actividades de animacion, globoflexia etc. Siempre con monitores especializados y bajo la resposabílidad de los tutores. No se permite el montaje de castillos hínchables ni de atracciones.

La Cuina de Fernando® RESTAURANT

SUGERENCIAS MERIENDA

No se puede traer meriendas desde fuera el unico preoveedor es TEERestaurante

Variado de cocas dulces 25€ bandeja de 20 porciones

Variado de cocas saladas 25€ 20 porciones

Variado de mini bocadillos de jamón serrano y atún 20€ 10 unidades

Otras opciones pedir información

La Cuina de Fernando®
RESTAURANT

Complementos al menú

Los menús propuestos son una base que podemos adaptar al gusto del cliente. Cualquier sugerencia será tratada directamente por nuestro departamento Gastronómico. Estas propuestas son totalmente flexibles y adaptables a las preferencias del cliente.

Queda terminantemente prohibida la entrada de alimentos y/o bebidas del exterior.

- El horario de cierre son las 19:00 horas

Todos los precios son sin iva se les aplicara el iva correspondiente
TEE se guarda el derecho si en caso de que algún producto se desabasteciera o cambiarlo por uno de igual calidad o superior con previo aviso
TEE se guarda el derecho de modificar algún precio si la coyuntura del momento hiciera inasumible el sobrecoste de alguno de los productos aquí ofrecidos.

La Cuina de Fernando® RESTAURANT

Complementos al menú

- Decoracion floral no esta incluida (centros de flor natural 12€ unidad)
- No se permite la actuación de DJ, grupos etc.
- Los precios de los combinados serán según tarifa del restaurante en ese momento.
- Los menús incluyen las bebidas de la comida, no están incluidas las de antes de empezar la comida y las de después de el ultimo plato.
- Bebidas incluidas bodega ofrecida, agua, refrescos y cerveza.
- El menú incluye café o infusión y copa de cava para brindar.
- La proporción de niños no superara nunca el 30% total de comensales adultos Si así fuera intentaríamos buscar una ubicación para los niños en un espacio habilitado.

La Cuina de Fernando® RESTAURANT

Condiciones de Reserva

La reserva de nuestro espacio quedará confirmada con la entrega de 400€ en concepto de arras que será deducida de la factura final.

La cancelación del evento, una vez hecha la reserva, conlleva la pérdida íntegra del depósito realizado.

El menú se cerrará 60 días antes de la fecha del evento y el número definitivo de invitados deberá comunicarse con 15 días de antelación al evento. Este será el número mínimo de invitados que TEERestaurant facturará al cliente.

El 90% del importe de la celebración del banquete deberá ingresarse 15 días antes del evento y el resto, el 10% restante el día del evento.

INFORMACION:
info@teerestaruant.com
Tel, 629071187

La Cuina de Fernando®
RESTAURANT