

**Las Palmeras**

FUENGIROLA

\*\*\*\*

# Graduaciones y eventos académicos 2024



Affiliated by  
**FERGUS**

## Menú graduaciones y eventos académicos



### Aperitivos

1. Mini rollito de primavera con mahonesa de soja
2. Patatas bravas
3. Canica de ensalada malagueña
4. Buñuelos de bacalao con mahonesa cítrica
5. Mini sándwich de roast beef, rúcula y salsa tártara
6. Brochetas vegetales con salsa romescu
7. Mini wrap de pollo, guacamole, queso fundido y mézclum
8. Mini-burgers de ternera con crujiente de cebolla
9. Crujientes de txistorra
10. Crujiente de langostino & albahaca con salsa sweet chile
11. Pincho de tortilla de patatas



Las Palmeras \*\*\*\*

## Menú graduaciones y eventos académicos



### Menú 1

#### Cocktail de bienvenida

Compuesto por 4 aperitivos a elegir del listado

#### Primero

Ensalada César con pollo crujiente y parmesano

#### Segundo

Escalopines de ternera con salsa tres pimientos  
y flan de patata

#### Postre

Cheesecake con frutos rojos  
y sorbete de frambuesa

#### Bodega

Cerveza, Vino Blanco y Tinto Campo Viejo  
(sólo para mayores de 18 años)

Cerveza 0.0, refrescos y agua

# 33€

Precio por persona  
IVA Incluido

Affiliated by  
**FERGUS**

Las Palmeras \*\*\*\*

## Menú graduaciones y eventos académicos



### Menú 2

#### Cocktail de bienvenida

Compuesto por 4 aperitivos a elegir del listado

#### Primero

Lasaña boloñesa gratinada con bechamel liguera

#### Segundo

Rulo de pavo relleno de queso  
con salsa mostaza antigua (servida aparte)

#### Postre

Mousse de Nutella con cubitos de Brownie

#### Bodega

Cerveza, Vino Blanco y Tinto Campo Viejo  
(sólo para mayores de 18 años)

Cerveza 0.0, refrescos y agua

# 35€

Precio por persona  
IVA Incluido

Affiliated by  
**FERGUS**

Las Palmeras \*\*\*\*

## Menú graduaciones y eventos académicos



### Menú 3

#### Cocktail de bienvenida

Compuesto por 5 aperitivos a elegir del listado

#### Primero

Ñoquis de patatas con salsa napolitana,  
albahaca y nube de parmesano

#### Segundo

Lomo de dorada y patatitas asadas

#### Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

#### Bodega

Cerveza, Vino Blanco y Tinto Campo Viejo  
(sólo para mayores de 18 años)

Cerveza 0.0, refrescos y agua

# 38€

Precio por persona  
IVA Incluido

Affiliated by  
**FERGUS**

Las Palmeras \*\*\*\*

## Menú graduaciones y eventos académicos



### Menú 4

#### Cocktail de bienvenida

Compuesto por 5 aperitivos a elegir del listado

#### Primero

Tallarines anchos salteados con salsa de soja  
verdura mix & pollo estilo thai

#### Segundo

Solomillo de cerdo a las tres pimientos,  
patata rustida y salteado de verdura

#### Postre

Carrot Cake con helado de Nata

#### Bodega

Cerveza, Vino Blanco y Tinto Campo Viejo  
(sólo para mayores de 18 años)

Cerveza 0.0, refrescos y agua

# 40€

Precio por persona  
IVA Incluido

Affiliated by  
**FERGUS**

## Menu graduaciones y eventos académicos



### Condiciones

- \* **Precios aplicables para un mínimo de 50 adultos:** En caso de no llegar a la cantidad mínima, se aplicará un suplemento del 15% por persona sobre el precio del menú elegido.
- \* **Ceremonia de graduación:** Les ofrecemos también la posibilidad de celebrar en nuestro establecimiento el acto de graduación, les recordamos que tiene un gasto adicional de 160€ (IVA Incl.). Les incluimos el montaje y la megafonía con dos micrófonos.
- \* **Condiciones para confirmar la reserva:** Entrega de depósito de 300€ (preferiblemente vía transferencia bancaria) en el momento de confirmación. Pago del resto de la totalidad: 10 días antes del evento. Cantidad máxima aceptada en efectivo: 990€
- \* **El depósito de 300€ se descontará de la factura total,** que deberá ser abonada por parte del responsable del grupo 10 días antes del evento, en un solo pago colectivo (no aceptamos pagos individuales).
- \* **Confirmación del menú elegido:** 30 días antes del evento.
- \* **Cierre número de comensales:** 10 días antes del evento.
- \* **Confirmación de cantidades de los segundos platos elegidos** (si el menú ofrece dicha opción): 10 días antes del evento.

### Contacto

Martínez Catena, 6. 29640 Fuengirola, Málaga

T +34 952 472 700 · eventos.fuengirola@fergusgroup.com