

ALBARDERO

Beach club
Marbella

Menús de Grupos Navidad '25

Brindemos juntos por lo que nos une

Cuidaremos cada detalle para que vuestro evento sea único y refleje exactamente lo que queréis vivir estas fiestas.



Beach club

Copa de bienvenida 1

La copa de bienvenida descrita son servicios son servicios complementarios a los menús en mesa y no se ofrecen como servicios independientes.

Gildas de anchoa y sardina ahumada
Patatas chips caseras con emulsión de chipotle

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Refrescos · Aguas minerales

Duración: 30 minutos

Mínimo 50 pax

14€/pp + 10% IVA



Bacchar

Copa de bienvenida 2

La copa de bienvenida descrita son servicios son servicios complementarios a los menús en mesa y no se ofrecen como servicios independientes.

Gildas de anchoa y sardina ahumada
Patatas chips caseras con emulsión de chipotle
Gazpacho de frutos rojos y parmesano
Bocadito de tortilla española

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Refrescos · Aguas Minerales

Duración: 45 minutos
Mínimo 50 pax

17€/pp + 10% IVA



Copa de bienvenida 3

La copa de bienvenida descrita son servicios para un mínimo de 50 personas complementarios a los menús en mesa y no se ofrecen como servicios independientes.

Gildas de anchoa y sardina ahumada
Patatas chips caseras con emulsión de chipotle
Gazpacho de frutos rojos y parmesano
Bocadito de tortilla española
Nuestra tabla de quesos
Tartar de atún rojo sésamo tostado
Mini brioche de pulled pork ibérico en salsa ranchera con crema de aguacate y coco
Cazón en adobo

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Refrescos · Aguas Minerales

Duración: 60 minutos
Mínimo 50 pax

20€/pp + 10% IVA



Coach Club

Menú 1



A compartir al centro de la mesa

1 plato para cada 4 comensales

Ensalada Igeldo
Tomate con emulsión de piparra, AOVE y vinagre de Jerez, cebolleta
Mejillones al horno de leña
Ensalada de pimientos asados y gambas de cristal frita
Cazón en adobo

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Refrescos · Aguas Minerales
Cafés e infusiones

49,5€/pp + 10% IVA

Plato principal

Individual por persona (a elegir)

Solomillo de cerdo ibérico con patata marmolada a las finas hierbas y salsa beurre monté

Lubina parrilla estilo guetaria
patatas panadera

Postre

Individual por persona

Sorbete de lima limón y vodka



Coach Club

Menú 2



A compartir al centro de la mesa

1 plato para cada 4 comensales

Ensaladilla rusa de gambas y encurtidos
Croquetas de marisco
Porra antequerana picadillo de jamón bellota
Nuestros boquerones Malagueños

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Refrescos · Aguas Minerales
Cafés e infusiones

52,5€/pp + 10% IVA

Plato principal

Individual por persona (a elegir)

Lingote de carrillera de ternera,
puré de patata ratte y salsa
perigord

Corvina con espuma de coco y
curry verde

Postre

Individual por persona

Chocolate en dos texturas
y gel de canela y naranja



Coach

Menú 3



A compartir al centro de la mesa

1 plato para cada 4 comensales

Ensalada de cogollos con ventresca y pimientos asados
Croquetas de marisco
Gambones al pilpil
Mejillones al horno de leña
Boquerones Malagueños

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Refrescos · Aguas Minerales
Cafés e infusiones

71€/pp + 10% IVA

Plato principal

Individual por persona (a elegir)

Salteado de solomillo ibérico
crema de soja y cremoso de
patata trufado

Lomo de rodaballo estilo Guetaria
patatas al horno de leña

Postre

Individual por persona

Tarta de queso



Coach Club

Menú 4



A compartir al centro de la mesa

1 plato para cada 4 comensales

Ensalada de porchetta
Berenjenas crujientes con salmorejo
Mejillones al horno de leña
Torreznos de lubina a la talla
Calamares andaluza con mayoyuzu

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Refrescos · Aguas Minerales
Cafés e infusiones

81€/pp + 10% IVA

Plato principal

Individual por persona (a elegir)

Lubina a la espalda con patatas al horno de leña

Solomillo de ternera parrilla con jugo de vino de Ronda 6+6 verduras parrilla y patatas ratten

Postre

Individual por persona

Torrija con helado de Málaga



Bacchar

Menú Cocktail 1



Gildas de anchoa y sardina ahumada
Nuestra tabla de quesos Andaluces
Surtido de ibéricos con picos y regañás
Guacamole con emulsión de chiles, gambón crujiente y katsuobushi
Tartar de atún rojo sobre tosta
Ensaladilla rusa de gambas y encurtidos
Torreznos de lubina con sweet chili
Porra antequerana con espuma de queso
Croquetas de marisco
Cazón en adobo
Boquerones fritos
Arroz a banda con alioli
Arroz de verduras con mayo de tomillo

Sorbete de fruta de la pasión
Bocado de chocolate en dos texturas

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Sangrías
Refrescos · Aguas Minerales
Aperol Spritz +3,80€/pax



59,5€/pp + 10% IVA

Duración: 2 horas

Bach

Menú Cocktail 2



Gildas de anchoa y sardina ahumada
Nuestra tabla de quesos Andaluces
Surtido de ibéricos con picos y regañas
Guacamole con emulsión de chiles, gambón crujiente y katsuobushi
Porra antequerana con espuma de queso
Tartar de atún rojo sobre tosta
Ensaladilla rusa de gambas y encurtidos
Mejillones al horno de leña
Mini brioche pulled pork ibérico en salsa ranchera aguacate y coco
Mini brioche de steak tartar
Torreznos de lubina con sweet chili
Croquetas de marisco
Berenjenas con salmorejo
Boquerones fritos
Arroz a banda con alioli
Arroz de verduras con mayo de tomillo

Sorbete de lima limón y vodka
Piña a la brasa y coco

69,5€/pp + 10% IVA

Duración: 2 horas

Bebidas

Vino blanco
Vino tinto Tierra Sur
Cerveza
Sangrías
Refrescos · Aguas Minerales
Aperol Spritz +3,80€/pax



Boach

Buffet de arroces

A compartir al centro de la mesa

1 plato para cada 4 comensales

Ensalada de tomate,
ventresca y piparras

Mejillones al horno de leña

Cazón en adobo

Croquetas de marisco

Bebidas

Vino blanco

Vino tinto Tierra Sur

Cerveza

Refrescos · Aguas Minerales

Cafés e infusiones

70,5€/pp + 10% IVA

Buffet de arroces

A elegir de las tres opciones

Arroz a banda con choco y gambón

Fideuá negra de choco y gambones

Arroz de verduras

Arroz de pollo y verduras

Postre

Individual por persona

Piña a la brasa y coco



Coach club

Concurso de arroces 1/2

A compartir al centro de la mesa

1 plato para cada 4 comensales

Ensalada de tomate, ventresca y piparras

Mejillones al horno de leña

Cazón en adobo

Boquerones Malagueños

Bebidas

Vino blanco

Vino tinto Tierra Sur

Cerveza

Refrescos · Aguas Minerales

Cafés e infusiones

72,5€/pp + 10% IVA

Mínimo 50 pax

Concurso de paellas

Arroz mixto

Postre

Individual por persona

Piña a la brasa y coco



Coach club

Concurso de arroces 2/2

Complementos

Gorro y delantal: 10€/pp + 21% IVA

Gorro y delantal con logo de su empresa: 13€/pp + 21% IVA

Suplementos

- Para grupos entre 20- 50 pax:

Habrá un suplemento de 270€ + 21% IVA

- Para grupos inferiores a 20 pax:

Habrá un suplemento de 378 € + 21% IVA



Coach club

Propuesta alternativa de vinos

Vinos Blancos

Botani (D.O. Sierras de Málaga)	+3,30€
Protos Verdejo (D.O. Rueda)	+2,80€
Mantel Blanco Sauvignon (D.O. Rueda)	+2,80€
Loess (D.O. Rueda)	+2,80€
Gran Bazán Verde (D.O. Rías Baixas — Albariño)	+3,50€

Vinos Tintos

Chinchilla Doble Doce 2008 (Serranía de Ronda)	+3,50€
Chinchilla Seis Más Seis (Serranía de Ronda)	+3,00€
Los Aguilares (Serranía de Ronda)	+3,80€
Viña Alberdi (D.O.C. Rioja)	+2,80€
Contino (D.O.C. Rioja)	+3,80€
Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero)	+3,60€
Matarromera (D.O. Ribera del Duero)	+6,00€

Cavas

Juvecamps Púrpura (D.O. Cava)	+2,20€
Mia Freixenet (Espumoso)	+2,20€
Elisia Rossé (D.O. Valencia)	+2,40€

Champagne

Mumn (A.O.C. Champagne)	+70,00€
Mumn Rossé (A.O.C. Champagne)	+85,00€
Moët & Chandon (A.O.C. Champagne)	+75,00€
Moët Rossé (A.O.C. Champagne)	+85,00€



Coach club

¿Cómo es la actividad?

Nuestro maestro arrocero os enseñará paso a paso cómo se elabora una paella. Esta singular propuesta, además de ser una experiencia distinta y entretenida en la que todos los participantes podrán interactuar en una actividad de grupo, ofrece la oportunidad de que nuestro maestro arrocero os cuente los secretos de la verdadera paella valenciana.

La actividad comienza cuando recibimos a los clientes con un cóctel de bienvenida, mientras les mostramos los stands en los que van a recibir la clase maestra. Para ello, los participantes encuentran los stands montados con gorros, delantales (opcionales) y las recetas de los arroces que van a cocinar.



Coach club

¿Cómo es la actividad?

A continuación, se formarán grupos de diez participantes para comenzar la actividad mientras siguen disfrutando del cóctel y los aperitivos. Se os explica de qué se compone la paella y cómo preparar los ingredientes. El chef está en todo momento con los participantes para guiarles en la elaboración de la paella, pero los que realmente cocinan son ellos mismos.

Una vez lista la paella, los participantes se sientan en las mesas y se servirá la paella que cada grupo elabore. El maestro arrocero decidirá cuál es el mejor arroz y cada miembro del equipo ganador recibirá como premio un saquito de arroz y una botellita de aceite de oliva virgen. Finalmente se hace la entrega de diplomas personalizados acreditativos a cada uno de los participantes.



Bach

Concurso de sangría tradicional

10€/pp + 10% IVA

Concurso de sangría innovadora

13€/pp + 10% IVA



Coach Club

Menú Infantil

A compartir al centro de la mesa

1 plato para cada 4 comensales

Dados de queso

Croquetas de pollo

Calamares

Bebidas

Zumos

Refrescos

Aguas Minerales

35€/pp + 10% IVA

Plato principal

Individual por persona (a elegir)

Milanesa con patatas fritas y

salsa de tomate

Escalopines de rosada con
patatas fritas

Burguer de ternera con patatas
fritas

Arroz a banda

Postre

Individual por persona

Helado variado

Fruta de temporada



Beach club

Bebidas

BARRA LIBRE 1 hora: 16,5€/pp + 10% IVA

BARRA LIBRE 2 horas: 27€/pp + 10% IVA

RESTO DE HORAS BARRA LIBRE: 13€/pp + 10% IVA

TICKETS COPAS ESTÁNDAR: 9,50€/ud + 10% IVA

TICKETS COPAS PREMIUM: 16,5€/ud + 10% IVA

BOTELLAS ESTÁNDAR: 76€/ud + 10% IVA

BOTELLAS PREMIUM: 103€/ud + 10% IVA

PACK COMBINADO 50 CONSUMICIONES: 432€ + 10% IVA



Beach club

Condiciones

Precios ofertados para mínimo 15 personas.

El número de invitados se deberá cerrar con un mínimo de 5 días hábiles al día del evento.

Si por causas ajenas a alabardero Beach Club no se pudiese comenzar el servicio a la hora de inicio marcado por el cliente, se admite, sin coste adicional, retrasar hasta un máximo de 30 minutos el servicio. Un retraso superior al mismo conlleva un incremento de 18,50€ por camarero y hora.

Políticas de pagos: 50% en el momento de la firma y 50% una semana antes del evento.

