Avenida de la Libertad, 66
Pol. Industrial Salinetas
· · 965370026 · ·
salonjuanjo@salonjuanjo.com
**www.salonjuanjo.com**

salón
JUANJO

Sabor y tradición desde 1983

salón
JUANJO

# 34 ANIVERSARIO
# AL SERVICIO DE USTEDES

Gracias por depositar su confianza en nuestra honradez.

Nuestra carta esta basada en productos mediterráneos y autóctonos de máxima calidad, desarrollando una cocina tradicional inspirada en la gastronomía mediterránea y dotada de toques de modernidad para poder despertar con ella todos sus sentidos.

En todos nuestros menús se encuentran incluidos el

**CÓCTEL DE BIENVENIDA,**
**LA BARRA LIBRE*,**
**DJ Y EL CANON DE LA SGAE.**

*Mañana hasta las 19.00 h.
*Noche hasta las 03.00 h.

salón JUANJO

## OBSEQUIO

Salón Juanjo obsequiará a los novios con:

- La decoración floral de la mesa presidencial.
- La decoración floral de la ceremonia civil
- Seating Plan (Transcripción del listado de invitados y su ubicación)
- Muñeco de novios en la tarta Nupcial
- Sala de juegos de niños (en el menú infantil)
- Degustación del menú
- Minutas
- Proyector

## SERVICIOS EXTRAS

- Ceremonia civil
- Animación
- Fotomatón
- Fuente de chocolate
- Candy Bar

## CONDICIONES GENERALES

Reserva:
Al realizar la confirmación de reserva se abonará una señal de 100 € que se perderá en caso de anulación del banquete por parte del usuario o se descontará del importe final.

Contrato de comensales:
El número definitivo de comensales se confirmará el martes de la misma semana del banquete, siendo estos el número mínimo acordado. Si son más se cobrará lo que corresponda.

Horario:
El banquete de mediodía comenzará a las 14.00 h. existiendo cóctel, dando el inicio de la comida a las 14.30 h. terminando el baile a las 19.00 h.
El banquete de la noche comenzará a las 21.00 h. existiendo cóctel, dando comienzo a la cena a las 21.30 h.

## ARTÍCULOS PARA PERSONALIZAR SU CÓCTEL

Mesa de selección de quesos.
Pop cakes de salmón, foie o queso.
Bombón de foie.
Jamón ibérico al corte.
Macaroons de torta de casar.
Vasitos de melón con jamón.
Vasitos de gazpacho andaluz.
Vasitos de caldo de ave con relleno.
Éclair de boletus y bacon.
Hígado de pato a la plancha sobre pan de frutas.
Cucharita de hojaldre con escalivada de verduras y ventresca de atún.
Cucharita de gamba con salsa americana y fideos crujientes.
Cucharita de pulpo con espuma de patata.

## ARTÍCULOS PARA PERSONALIZAR SU MENÚ

### ENTRANTES FRÍOS
Micuit de pato con manzana y arándanos, flor de salmón y Sashimi de salmón con cítricos.

### ENTRANTES CALIENTES
Atún de ljada fresco a la plancha, crep de marisco, hojaldre de confit de pato, muslitos y pechugas de codorniz con estofado de setas y piñones, carrillera de ternera confitada al Oporto, almejas en salsa verde, calamar nacional acompañado de tinta con cebolla caramelizada y piñones.

### MARISCOS
Gamba roja fresca de nuestras bahías a la plancha, cigalas, centollos, nécoras, etc. (todo fresco).

### PESCADOS
Flor de merluza con verduritas, lubina con almejas y rodaballo a la crema.

### CARNES
Solomillo de ternera al foie con manzana y salsa de Oporto, paletilla de cabrito al horno, lechazo asado o cochinillo.

### POSTRES
Tulipa con helado de turrón, milhoja de chocolate, biscuit glacé y bandejas de frutas frescas troceadas.

### TARTAS
Leonor, Príncipe y de almendra con frutas del bosque.