

NUESTRO MENÚ

Entrantes a compartir

ELEGIR 3 ENTRANTES

Causa limeña con pulpo, langostinos, mayonesa de chipotle, aliño de cebolla roja y cilantro.

Tartar de salmón, aguacate, espárragos, alcaparras y huevo sobre una fina crema de tomate.

Croquetas de jamón ibérico con crema de queso y tomates deshidratados.

Quinoa roja y negra, frutos rojos, verduras de verano y vinagreta de miso

Croquetas veganas de leche de coco, setas y quinoa.

De los entrantes se eligen 3 opciones, se ponen 3 platos cada 4 personas, por lo que las mesas deberían ser múltiples de cuatro.

Para dietas especiales o vegetarianos y veganos tienen las opciones de croquetas veganas, ensalada de quinoa y la causa limeña se puede hacer sin pulpo ni langostinos y llevaría aguacate asado y huevo (en caso de vegano sin huevo) igualmente las opciones para dietas especiales se pueden elegir dentro de las 3 opciones de entrantes como una opción normal.

NUESTRO MENÚ

Principales

A ELEGIR

Magret de pato sobre crema de boniatos asados y salsa agridulce.

Solomillo de ternera con patatós confitados, vegetales y glas de trufa.

Lomo de salmón sobre crema de céleri, granos de coliflor al curry, espárragos y semillas de calabaza.

Lomo de rape sobre crema de romescu, vegetales asados y confitados.

Verduras ecológicas sobre crema de lentejas rojas al curry y aceite de chili.

Arroz venere con tofu miso zuki, hummus de zanahoria, granada, pistachos y nueces de brasil.

Los principales damos dos opciones para que elijan una carne y un pescado, aparte de la opción para vegetarianos y veganos.

NUESTRO MENÚ

Postres

ELEGIR 3 POSTRES

Delicia de caramelo, crumble con almendra en polvo y caramelo, crema de caramelo, mousse ligera con caramelo.

Opera, bizcocho empapado de café, crema de mantequilla con café, ganache de chocolate y glaseado de cacao.

Charlotte de frutos rojos, bizcocho genovés, mouse ligero de vainilla y compota de frutos rojos.

Cake chocolate vegano sin gluten con fresas marinadas en vainilla y frambuesas.

PACK DE BEBIDAS INCLUIDO
Vino de la casa y agua.

PRECIO DEL MENÚ
76€/p.p. (IVA no incluido)

Con los postres será un plato de 3 postres cada cuatro personas, aquí no hay para elegir ya que es muy variado cada postre, si hay un postre especial sin gluten, sin lactosa, vegetariano y vegano que se pondrá individualmente a cada persona que lo pida, que es el Cake de chocolate.

El precio podría sufrir una pequeña modificación debido a la situación inestable de los mercados alimenticios.

Packs de Bebidas

OPCIÓN 1:

Vino de la casa, cerveza, refrescos agua y café:
+9€/p.p.

OPCIÓN 2:

Opción 1 cambiando el vino a
Flor de Vetus y Azpilicueta:
+ 11€/p.p.

OPCIÓN 3:

Opción 1 cambiando el vino a
Terras Gaudas y Legaris:
+ 18€/p.p.

OPCIÓN VIP:

Opción 1 cambiando el vino a
Cloudy Bay (Sauvignon Blanc) y Terrazas:
+ 28€/p.p.

Barra Libre

OPCIÓN 1:

Agua / Cerveza / Refrescos / Vino blanco, rosado y tinto de la casa
Combinados (Gin-tonic, vodka-naranja, ron-cola, whisky-cola)

24€ p.p./hora

OPCIÓN 2:

Agua / Cerveza / Refrescos / Vino blanco, rosado y tinto de la casa
Combinados (Gin-tonic, vodka-naranja, ron-cola, whisky-cola)
Cocktails (Mojito, Daikiri, Caipirinha)

34€ p.p./hora

También puedes agregar a tu menú:

SUSHI - PATA DE JAMÓN Y SU CORTADOR
APERITIVOS A ELECCIÓN
CHAMPAGNE - BEBIDAS PREMIUM
COCKTAILS

Precios (IVA no incluido)

PREGUNTAS FRECUENTES

¿CUÁL ES EL MÍNIMO Y MÁXIMO DE PERSONAS NECESARIO PARA OFRECER ESTOS MENÚS

El mínimo solicitado es de 30 personas y el máximo de 180 personas. Si el grupo es menor o mayor, por favor, consultar menús y precios.

¿A QUE HORA ES POSIBLE CENAR?

Las cenas se ofrecen a partir de las 20h. Se puede solicitar empezar la cena con antelación pero conllevará un cargo de exclusividad.

¿HASTA QUE HORA ES POSIBLE ESTAR EN NASSAU?

El horario de cierre de Nassau es a las 02:00h

¿CÓMO RESERVAMOS LA FECHA?

Para la confirmación y bloqueo de la fecha del evento será necesario ingresar un depósito en función del número de asistentes.

Sin este depósito, el evento no está confirmado y por lo tanto será susceptible de modificación.

¿CUÁNTO HAY QUE ABONAR COMO DEPÓSITO?

Eventos hasta 100 personas: 1.000€
Eventos hasta 200 personas: 2.000€
Eventos hasta 300 personas: 3.000€

¿CUÁL ES LA CAPACIDAD MÁXIMA QUE PUEDE ALBERGAR

La capacidad máxima de personas sentadas en el restaurante es de 180 personas.

¿QUÉ PASA EN CASO DE LLUVIA?

En caso de lluvia, Tanit Beach Club dispone de capacidad bajo techo de 120 personas. Si fuera necesario trasladaríamos el evento a Nassau Beach Club.

¿SE PUEDE REALIZAR UNA PRUEBA DE MENÚ?

A petición del cliente, se podrá realizar una prueba de menú. Con una antelación máximo de 7 días a la fecha en la que se quiera realizar la prueba, el cliente debe poner en conocimiento de Nassau Beach Club que platos quiere probar y las cantidades.

En caso de que el evento no esté confirmado con depósito, y el cliente quiera realizar la prueba de menú, deberá abonar los menús correspondientes y una vez confirmado el evento se descontarán los dos menús completos a la factura final.

¿HAY INVITACIONES PARA LA PRUEBA DE MENÚ?

Sí, Tanit Beach Club invita a la prueba de menú según el número de asistentes al evento final:

Eventos de hasta 80 personas: invitación de 2 menús completos.
Eventos de hasta 150 personas: invitación de 3 menús completos.
Eventos de hasta 220 personas: invitación de 4 menús completos.

CONDICIONES GENERALES

CONTRATACIÓN

Para la confirmación del evento se realizará una factura proforma con los datos necesarios para realizar la transferencia correspondiente.

Una vez confirmado, se pondrán en conocimiento de Tanit Beach Club todos los detalles que se conozcan del evento hasta máximo de 7 días antes del evento, donde se deberá conocer toda la información al completo:

Número de personas

Hora de llegada

Menú elegido

Alérgenos

Notas especiales (música, iluminación, montaje, copa de bienvenida...)

NO se realizarán cambios en el menú de ningún tipo (cambios de última hora, alergias, intolerancias...) si no se ha informado con una semana de antelación a Tanit Beach Club.

El número de personas asistentes al evento deberá ser confirmado con 7 días de antelación a la fecha del mismo.

La factura final se realizará conforme al número de personas confirmada en ese momento.

¿SE PUEDEN AGREGAR COMENSALES?

Sí, es posible agregar asistentes, hasta un 10% más del número confirmado, y sólo hasta 72 horas antes del evento.

¿Y EN CASO DE CANCELACIONES?

El número final de personas deberá ser confirmada 7 días antes y conforme a este número se hará la factura final que deberá ser abonada con 72 horas de antelación.

En caso de cancelaciones en ese período de tiempo, no se reembolsará ningún menú cancelado.

CANCELACIONES

Los eventos podrán cancelarse con un mes de antelación a la fecha seleccionada para el evento.

Si bien, en caso de que se haya ingresado el depósito correspondiente, se devolverá la totalidad del depósito descontando los gastos de gestión, 20%.

En caso de que el evento se cancele con menos de un mes de antelación, NO se realizará la devolución del depósito.