

PRESUPUESTO ESPECIAL
CONCURSO PAELLAS 2019

A la llegada del grupo:

Jereces, Vermut, Refrescos y Cervezas



Montaditos salmón y queso fresco

Croquetas Caseras

Calamares Romana

Almendras fritas a la sal

Aceitunas en aceite de oliva



Any 1700

Precio 9,50 euros

Iva incluido

Menú Especial elaboración Paella

Paella Mixta



Ensaimada con Helado de Almendra



Vino Tinto Mallorquín
Aguas Minerales
Sangría, Cerveza
Refrescos
Café

Restaurant

Es Molí
d'es Comte

Any 1700

Precio p. pax 46,00 €
Iva incluido

NOTA: Los clientes formarán varios grupos; éstos tendrán sus mesas de trabajo, con todo el material necesario para confeccionar las paellas, supervisando el trabajo un miembro de nuestro equipo de cocina.

Cada grupo deberá finalizar su Paella que posteriormente degustarán en su menú. Nuestro Chef valorará a modo de Concurso el trabajo realizado.