

COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
		COFFEE BREAKS	BRUNCH BUFFET		

EUR 40

Desayuno

Encontrará nuestra oferta completa de desayunos en el Grill

La apertura del restaurante antes de las 7:30h de la mañana conlleva una tarifa de EUR 600 por día.

Coffee breaks

COFFEE BREAK 1	COFFEE BREAK 2	COFFEE BREAK 3	COFFEE BREAK 4
Café, leche, agua caliente			
Tés e infusiones	Tés e infusiones	Tés e infusiones	Tés e infusiones
Agua mineral con y sin gas			
	Galletas y pastas	Bollería	Bollería
		Zumos naturales	Zumos naturales
		Fruta fresca de temporada	Fruta fresca de temporada
			Refrescos
			Bocadillos o sándwiches

Precio por persona y servicio · 10% IVA incluido Reposición coffee break, 50% del precio total

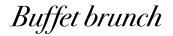
EUR 25

EUR 20

EUR 35



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
		COFFEE BREAKS	BRUNCH BUFFET		



Solomillo Wellington Fiambre variado 4 tipos Bollería Tostadas y pan Espinacas a la crema Ensalada de patatas Salmón ahumando Salpicón de marisco Tortitas Melón con jamón Ensalada de pimientos asados 2 tartas Ensalada de arroz con verdura Huevos revueltos Aguacate con gambas Beicon Espárragos naturales Ensalada de pasta fresca Salchichas Salmón pochí frío Boquerones en vinagre Tomate y verduras Lubina a la roteña Taco de atún con pimientos Tortilla española Cigalas y langostinos cocidos

EUR 110

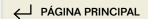
Precio por persona · 10% IVA incluido · Mínimo 25 personas.

Incluye: zumos naturales, café y tés. Por favor, seleccione un paquete de bebidas para completar la oferta.



COFFEE BREAKS Y BRUNCH ESTACIONES BARBACOA, TAPAS Y PICNIC BUFFET MENÚS BEBIDAS Y CÓCTELES

Estaciones



ESTACIONES EXTRA

Estación de ibéricos y quesos · EUR 30

Cortador de jamón y jamón ibérico de 6/7kg · Previa petición

Estación de cócteles de mojito y Sau Sau · EUR 30

Estación de ginebras y tónicas premium · EUR 40

Estación de sushi · EUR 40

Estación de ostras · EUR 25

Min 30 pax



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
	BUFFET BARBACOA	BUFFET BARBACOA PREMIUM	TAPAS	PICNIC	

Buffet barbacoa

← PÁGINA PRINCIPAL

Selección de postres

CREE SU PROPIA ENSALADA	ENSALADAS COMPUESTAS	GRILL	EXTRAS
	Y PLATOS FRÍOS		
Lechuga	Ensalada de arroz	Lubina al grill	Panaché de verduras
Endibia rizada		Entrecôte	Patatas al horno
Rúcula	Pipirrana con ensalada de atún		
	Ensalada de pasta	Pollo a la parrilla	
Tomate	Ensalada de patata, huevo y atún	Chuleta de cordero	SALSAS
Pepino	Melón con jamón	Hamburguesa	
Zanahoria	Ensalada de pimientos	Brocheta de pavo ras el hanout	Bearnesa
Cebolla	Aguacate con gambas	Morcilla	Argentina
Maíz dulce	Aguacate con gambas		Diabla
	Langostinos	Chorizo	
Huevo duro	Espárragos		
Judías verdes	<u> г</u> арападов		POSTRES

EUR 190

Salmón ahumado

Guacamole

VINO BLANCO · Nekeas · Chardonnay, Navarra / Marqués de Riscal · Sauvignon Blanc, Rueda

VINO TINTO · Viña Alberdi Reserva · Tempranillo, La Rioja / Conde de San Cristóbal · Ribera del Duero

CAVA · Rovellats | BEBIDAS · Cerveza nacional, refrescos, café y té

Precio por persona · 10% IVA incluido



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
	BUFFET BARBACOA	BUFFET BARBACOA PREMIUM	TAPAS	PICNIC	

Buffet barbacoa premium

CREE SU PROPIA ENSALADA	ENSALADAS COMPUESTAS Y PLATOS FRÍOS	GRILL	EXTRAS
Lechuga	Ensalada de arroz	Lubina al grill	Panaché de verduras
Endibia rizada	Pipirrana con ensalada de atún	Entrecôte	Patatas al horno
Rúcula	Ensalada de pasta	Solomillo	
Tomate	Ensalada de patata, huevo y atún	Pollo a la parrilla	SALSAS
Pepino	Melón con jamón	Chuleta de cordero	
Zanahoria	Ensalada de pimientos	Hamburguesa	Bearnesa
Cebolla	Aguacate con gambas	Brocheta de pavo ras el hanout	Argentina
Maíz dulce	Bogavante	Morcilla	Diabla
Huevo duro	Cigalas	Chorizo	
Judías verdes	Langostinos		POSTRES
Guacamole	Espárragos		Selección de postres

EUR 250

Salmón ahumado

VINO BLANCO · Nekeas · Chardonnay, Navarra / Marqués de Riscal · Sauvignon Blanc, Rueda

VINO TINTO · Viña Alberdi Reserva · Tempranillo, La Rioja / Conde de San Cristóbal · Ribera del Duero

CAVA · Rovellats | BEBIDAS · Cerveza nacional, refrescos, café y té

Precio por persona · 10% IVA incluido



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
	BUFFET BARBACOA	BUFFET BARBACOA PREMIUM	TAPAS	PICNIC	

Tapas

← PÁGINA PRINCIPAL

ESTÁNDAR

Caña de lomo y queso manchego

Consome Scoffier

Tartar de salmón con mostaza en grano

Tartar de atún con mousse de aguacate

Mejillones pipirrana picante

Tortilla española con mayonesa verde

Croqueta de puchero, jamón y pollo

Boquerones victorianos en cucurucho

Langostinos con espinacas

Pato a la miel con cebolla confitada

EUR 10/tapa

PREMIUM

Crema de bogavante con sésamo tostado

Ensalada de langostinos con sandia y crema de atún

Pulpo a la gallega con cremoso de cachelos

Puré cremoso de ibérico con carabinero en su jugo

Risotto cremoso con setas y trufa

Quenelle de rodaballo

Soufflé de queso a la crema de parmesano

Tartar de carne en patatas roastik

Filetes de lenguado príncipe alfonso

Bikini de foie-gras de pato

Hígado de pato con pan a la catalana

EUR 15/tapa

 $\label{eq:precio} Precio por persona \cdot 10\% IVA incluido \\ Por favor, seleccione un paquete de bebidas para completar la oferta. \\$

EXTRAS

Parrilla holandesa de carne:
Solomillo / chistorra / brocheta de pollo al curry /
hamburguesitas de ketta

Chef: EUR 150 por hora
EUR 40 por persona por hora

Parrilla holandesas de pescado y marisco: Atún / langostinos / lubina

Chef: EUR 150 por hora
EUR 50 por persona por hora



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
	BUFFET BARBACOA	BUFFET BARBACOA PREMIUM	TAPAS	PICNIC	

Picnic

← PÁGINA PRINCIPAL

PICNIC

Barrita de cereales

Pieza de fruta

Sándwich o wrap (roast beef, salmón ahumado o vegetariano/vegano)

Dos piezas de bollería

Zumo de frutas (botella)

Agua, 33ml

PICNIC PREMIUM

Barrita de cereales

Pieza de fruta

Paquete de patatas fritas pequeño

Bocadillo de jamón ibérico con tomate (u opción vegetariana/vegana)

Sándwich de salmón ahumado (u opción vegetariana/vegana)

Wrap de pollo con aguacate (u opción vegetariana/vegana)

Dos piezas de bollería

Yogur Actimel

Zumo de frutas (botella), refresco o cerveza

Agua, 33ml

EUR 60

EUR 40

Precio por persona y servicio \cdot 10% IVA incluido



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
		BUFFET	BUFFET BEACH CLUB		



BUFFET PREMIUM 1	BUFFET PREMIUM 2	BUFFET 1	BUFFET 2
Mélon con jamón serrano	Salmorejo con jamón iberico	Ensalada de pimientos rojos	Pipirrana de marisco
Gazpacho andaluz	Ensalada de tomate	Ensalada de cuscús	Hummus de garbanzos
Ensalada de pasta con	tropical con mozzarella	Antipasto con burrata	Ensalada de patatas
salmón ahumado y tomate cherry	Salmón a la parrilla	Mini bocadillos	Mini bocadillo de pollo y lechuga
Tortilla de patatas	Roast beef	de salmón y queso	Mini bocadillo vegetariano
Pescado a la roteña	Paella mixta	Mini bocadillos	G
Pollo asado deshuesado	Tartas y mayosa yariada	de jamón iberico	Ravioli de ricotta y espinacas
Polio asado desnuesado	Tartas y mousse variado	Pasta fresca	Salteado de pollo con setas
Carrousel de fruta variada	Pasteleria variada	r dota nooda	
Tartas variadas		Selección de pequeños postres	
		Mousse de chocolate	

BUFFET EUR 75 · BUFFET PREMIUM EUR 100

Precio por persona y servicio \cdot 10% IVA incluido \cdot Mínimo 25 personas. Vinos de la casa, cervezas nacionales, agua, refrescos, zumos, café y té incluidos



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
		BUFFET	BUFFET BEACH CLUB		

Buffet Beach Club

← PÁGINA PRINCIPAL

ENTRANTES CALIENTES POSTRES

Ensaladas verdes Pescado a la roteña Selección de quesos

Ensaladas compuestas Paella Pasteleria variada

Melón con jamón Plato del día Frutas

Espárragos cocidos Verduras variadas Mousse

Salmón poché Fritura variada Helados variados

Salmón ahumado Carne a la parrilla

Hummus / taboulé / babaganoush Pescado a la parrilla

Marisco cocido:

Guacamole con nachos

bogavante, cigalas y langostinos

Aguacate con gambas

EUR 130

 $\label{eq:precio} \mbox{Precio por persona} \cdot 10\% \mbox{ IVA incluido}$ Por favor, seleccione un paquete de bebidas para completar la oferta.



MENÚS DE TRES PLATOS

MENÚS DE CUATRO PLATOS

MENÚS VEGETARIANOS

← PÁGINA PRINCIPAL

Menús de tres platos

CANAPÉS INCLUIDOS EN TODOS LOS MENÚS

 $Cuchara \ de \ tartar \ de \ at\'un \cdot Roseta \ salm\'on \cdot Satay \ pollo \cdot Croquetas \ de \ bogavante \cdot Brocheta \ langostinos \cdot Vasito \ de \ salmorejo \ con \ jam\'on \ langostinos \cdot Vasito \ de \ salmorejo \ con \ jam\'on \ langostinos \cdot Vasito \ de \ salmorejo \ con \ jam\'on \ langostinos \cdot Vasito \ de \ salmorejo \ con \ jam\'on \ langostinos \cdot Vasito \ de \ salmorejo \ con \ jam\'on \ langostinos \cdot Vasito \ de \ salmorejo \ con \ jam\'on \ langostinos \cdot Vasito \ de \ salmorejo \ con \ jam\'on \ langostinos \cdot Vasito \ de \ salmorejo \ con \ jam\'on \ langostinos \ langosti$

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
Crema fría de tomate	Crema de maíz	Crema de setas
queso fresco y albahaca	manzana crujiente	tartufata
Lomo de lubina salvaje	Noisettes de solomillo de ternera	Magret de pato
salteado de judías y espinacas		salsa de oporto y fruta confitada
	Salsa de colmenillas	·
Bavaroise de coco		Pastel crujiente tres chocolates
	Brownie de nueces	
Frambuesas	Estofado de plátano a la canela	Café, té y mignardises
Café, té y mignardises	Café, té y mignardises	

EUR 185

 $VINO\ BLANCO\cdot \textbf{Nekeas}\cdot Chardonnay,\ D.O.\ Navarra\ /\ \textbf{Marqués de Riscal}\cdot Sauvignon\ Blanc,\ D.O.\ Rueda$

 $VINO\ TINTO\cdot \textbf{Viña}\ \textbf{Alberdi}\ \textbf{Reserva}\cdot \textbf{Tempranillo},\ D.O.Ca.\ La\ Rioja\ /\ \textbf{Conde}\ \textbf{de}\ \textbf{San}\ \textbf{Cristóbal}\cdot D.O.\ Ribera\ del\ Duero$

Almuerzos y cenas · Precio por persona · 10% IVA incluido

Vinos de la casa, cervezas nacionales, agua, refrescos, zumos, café y té incluidos durante el almuerzo o la cena

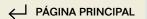
Paquete de vinos premium disponible con un suplemento de EUR 25 por persona



MENÚS DE TRES PLATOS

MENÚS DE CUATRO PLATOS

MENÚS VEGETARIANOS



Menús de cuatro platos

CANAPÉS INCLUIDOS EN TODOS LOS MENÚS

Salmón con caviar sobre pan negro · Cucharitas de tartar de atún · Tartaleta de marisco con guacamole Croquetas de Trufa · Croquetas de Jamón Ibérico · Satay de Pollo

MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3
Crema de pastinaca	Crema de bogavante al estragón	Carpaccio de bacalao
manzana crujiente		rúcula y piñones tostados
·	Ensalada de tierra y mar	• •
Ensalada de langostinos y sandía	pintada y langostino	Ravioli de bogavante
crema de atún	•	tomate a la albahaca
	Huevas de trucha	
Lomo de rodaballo		Asado de solomillo de buey
espinacas baby y vinagreta de marisco	Magret de pato	salsa de trufa negra
	salsa de oporto y fruta confitada	Ç
Capuchino		Tarta de queso
crema de café	Pastel crujiente tres chocolates	galleta oreo y frambuesas
Café, té y mignardises	Café, té y mignardises	Café, té y mignardises

EUR 225

VINO BLANCO · Nekeas · Chardonnay, D.O. Navarra / Marqués de Riscal · Sauvignon Blanc, D.O. Rueda

VINO TINTO · Viña Alberdi Reserva · Tempranillo, D.O.Ca. La Rioja / Conde de San Cristóbal · D.O. Ribera del Duero

Almuerzos y cenas · Precio por persona · 10% IVA incluido

Vinos de la casa, cervezas nacionales, agua, refrescos, zumos, café y té incluidos durante el almuerzo o la cena

Paquete de vinos premium disponible con un suplemento de EUR 10 por persona



COFFEE BREAKS Y BRUNCH ESTACIONES BARBACOA, TAPAS Y PICNIC BUFFET MENÚS BEBIDAS Y CÓCTELES

MENÚS DE TRES PLATOS

MENÚS DE CUATRO PLATOS

MENÚS VEGETARIANOS

← PÁGINA PRINCIPAL

Menús vegetarianos

Crema fría de tomate con queso fresco y albahaca

Crema fría de melón cantalupo al perfume de anís

ENTRANTES

Crema fría de calabaza con crujiente de almendras

Gazpacho · frío

Ajoblanco · frío

Crema de calabaza

Crema de champiñones

Espárragos · frío

Crema de brócoli

Crema de espinacas

Crema de salsifíes

PRIMEROS

Ensalada vegetariana con queso y nueces

Selección de verduras a la parrilla

Selección de verdura escabechada fría

Ravioli de setas

Ravioli de espinacas y queso

Canelón de verdura

Endivias braseadas

Soufflé de queso

PRINCIPALES

Lasaña de verduras

Salteado de espinacas con pasas y piñones

Crêpe de setas con bechamel

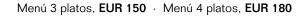
Espárragos calientes

Sorrentino relleno de queso ricota y espinacas en salsa de tomate y albahaca

Espárragos a la parrilla

Champiñones a la parrilla

Verduras a la parrilla





COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
	CÓCTEL Y CANAPÉS	PAQUETES DE BEBIDAS	BARRA LIBRE	BARRA LIBRE PREMIUM	

Cóctel y canapés

← PÁGINA PRINCIPAL

CÓCTEL 1

CÓCTEL 1 & 2

CÓCTEL 1 & 3

Croquetas de trufa

Salmón con caviar de trucha

sobre pan negro

CÓCTEL 1 & 4

Vinos de la casa

Croquetas de trufa

Croquetas de trufa Salmón con caviar de trucha sobre pan negro

Cerveza nacional

Salmón con caviar de trucha sobre pan negro

Agua mineral sin gas

Agua mineral con gas

Refrescos

Zumos

Queso manchego

Caña lomo ibérico

Satay de pollo

Tartaleta de queso y jamón serrano

Brocheta de queso fresco de ronda con

tomate y albahaca

Chupito salmorejo

Tartaleta guacamole y bogavante

Tosta de jamón ibérico

Satay de pollo

Tartaleta de queso con jamón serrano

Brocheta de tomate y queso fresco

Brocheta de langostinos con polvo de setas

Croquetas de bogavante

Cuchara de tartar de atún

Steak tartar con patatas rejillas crujiente

Brocheta de queso feta y tomate con tapenade

> Foie-gras con membrillo y crujiente de almendras

> > Rollito primavera

EUR 45

EUR 75

EUR 105

EUR 130

Precio por persona · Servicio de 120 minutos · 10% IVA incluido



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
	CÓCTEL Y CANAPÉS	PAQUETES DE BEBIDAS	BARRA LIBRE	BARRA LIBRE PREMIUM	

Paquetes de bebidas

← PÁGINA PRINCIPAL

ESTÁNDAR

Agua mineral Sin gas, con gas

Refrescos

Zumos

Café

Τé

DELUXE

VINO BLANCO

Nekeas · Chardonnay, D.O. Navarra

О

Finca la Colina · Sauvignon Blanc, D.O. Rueda

VINO TINTO

Viña Alberdi Reserva \cdot Tempranillo, D.O.Ca. La Rioja

U

Conde de San Cristóbal · D.O. Ribera del Duero

CAVA

Rovellats

Cerveza nacional

Refrescos

Café y té

EUR 25 EUR 60

PREMIUM

VINO BLANCO

Blas Muñoz · Chardonnay, D.O. La Mancha

0

Fransola · Sauvignon Blanc, D.O. Penedés

VINO TINTO

Valenciso REse · D.O.Ca. Rioja

О

Laderas del Norte · D.O. Ribera del Duero

VINO ROSADO

Château Sainte-Marguerite · A.O.C. Provence

CHAMPAGNE

Perrier Jouët

EUR 70

Precio por persona · 10% IVA incluido



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MENÚS	BEBIDAS Y CÓCTELES
	CÓCTEL Y CANAPÉS	PAQUETES DE BEBIDAS	BARRA LIBRE	BARRA LIBRE PREMIUM	

Barra libre

← PÁGINA PRINCIPAL

GINEBRA	VODKA	RON	WHISKY	OTROS LICORES
Larios	Smirnoff	Bacardi	Ballantine's	Amaretto
Gordon's	Stolichnaya	Havana 7	Johnnie Walker Red Label & White Label	Bailey's
Bombay	Absolut	Brugal Añejo		Cointreau
Beefeater	Bacardi	Cacique 500	J&B	José Cuervo Reposado
		Barceló Imperial		Père Magloire
				Pacharán

1 hora, **EUR 40** / 2 horas, **EUR 75** Precio por persona · 10% IVA incluido



COFFEE BREAKS Y BRUNCH	ESTACIONES	BARBACOA, TAPAS Y PICNIC	BUFFET	MÉNUS	BEBIDAS Y CÓCTELES
	CÓCTEL Y CANAPÉS	PAQUETES DE BEBIDAS	BARRA LIBRE	BARRA LIBRE PREMIUM	

Barra libre premium

GINEBRA		VODKA		RON		WHISKY
G (22.0)						
Tanqueray Ten		Belvedere		Bacardi 8		Chivas Regal
Hendrick's		Beluga		Brugal Añejo		Johnnie Walker
Martin Miller's		Grey Goose		Matusalem		Black & Gold Label
Beefeater 24		Cîroc		Cacique 500		Cardhu
Citadelle		Stonichlaya Elit		Havana 7		Talisker 12
		Storiiciiaya Liit				Glenfiddich
G'Vine				Barceló Imperial		
Monkey						Macallan 12
						Jack Daniel's
-	SOLERA BRANDY GRAN RESERVA		GRAPPA		COGNAC & ARMAGNAC	
	Carlos I		Grappa		Hennessy VSOP	
	Canos i					
	Lepanto		Di Biserno		Rémy Martin VSOP	
	Duque de Alba				Armagac Saint Vivant	
	Larios 1866					

1 hora, **EUR 60** / 2 horas, **EUR 95** Precio por persona · 10% IVA incluido





Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n, 29602 Marbella, Málaga, España
Teléfono (+34) 952 822 211 marbellaclub.com

LEADING HOTELS