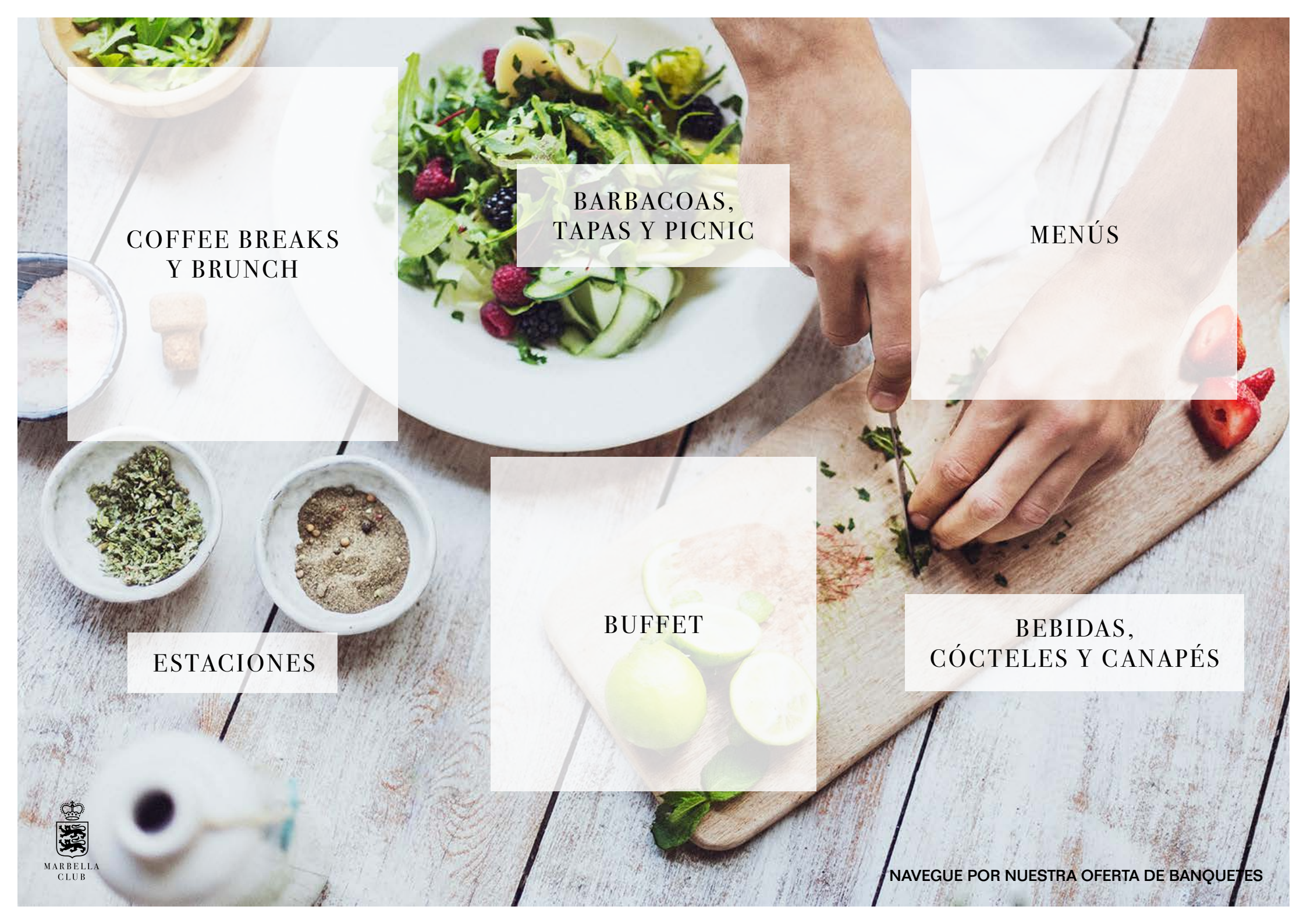




COFFEE BREAKS
Y BRUNCH

BARBACOAS,
TAPAS Y PICNIC

MENÚS

ESTACIONES

BUFFET

BEBIDAS,
CÓCTELES Y CANAPÉS

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

[← PÁGINA PRINCIPAL](#)

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	Café, leche, agua caliente	Café, leche, agua caliente	Café, leche, agua caliente
Tés e infusiones	Tés e infusiones	Tés e infusiones	Tés e infusiones
Agua mineral con y sin gas	Agua mineral con y sin gas	Agua mineral con y sin gas	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
EUR 20	EUR 25	EUR 35	EUR 40

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



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

Buffet brunch

← PÁGINA PRINCIPAL

Bollería	Solomillo Wellington	Fiambre variado 4 tipos
Tostadas y pan	Espinacas a la crema	Ensalada de patatas
Tortitas	Salmón ahumando	Salpicón de marisco
2 tartas	Melón con jamón	Ensalada de pimientos asados
Huevos revueltos	Aguacate con gambas	Ensalada de arroz con verdura
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 té. Por favor, seleccione un paquete de bebidas para completar la oferta.



Estaciones

[← PÁGINA PRINCIPAL](#)

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

Precio por persona y por hora · 10% IVA incluido



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

[← PÁGINA PRINCIPAL](#)

Buffet barbacoa

CREE SU PROPIA ENSALADA

Lechuga
Endibia rizada
Rúcula
Tomate
Pepino
Zanahoria
Cebolla
Maíz dulce
Huevo duro
Judías verdes
Guacamole

ENSALADAS COMPUESTAS Y PLATOS FRÍOS

Ensalada de arroz
Pipirrana con ensalada de atún
Ensalada de pasta
Ensalada de patata, huevo y atún
Melón con jamón
Ensalada de pimientos
Aguacate con gambas
Langostinos
Espárragos
Salmón ahumado

GRILL

Lubina al grill
Entrecôte
Pollo a la parrilla
Chuleta de cordero
Hamburguesa
Brocheta de pavo ras el hanout
Morcilla
Chorizo

EXTRAS

Panaché de verduras
Patatas al horno

SALSAS

Bearnesa
Argentina
Diabla

POSTRES

Selección de postres

EUR 190

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	

← PÁGINA PRINCIPAL

Buffet barbacoa premium

CREE SU PROPIA ENSALADA

Lechuga
Endibia rizada
Rúcula
Tomate
Pepino
Zanahoria
Cebolla
Maíz dulce
Huevo duro
Judías verdes
Guacamole

ENSALADAS COMPUESTAS Y PLATOS FRÍOS

Ensalada de arroz
Pipirrana con ensalada de atún
Ensalada de pasta
Ensalada de patata, huevo y atún
Melón con jamón
Ensalada de pimientos
Aguacate con gambas
Bogavante
Cigalas
Langostinos
Espárragos
Salmón ahumado

GRILL

Lubina al grill
Entrecôte
Solomillo
Pollo a la parrilla
Chuleta de cordero
Hamburguesa
Brocheta de pavo ras el hanout
Morcilla
Chorizo

EXTRAS

Panaché de verduras
Patatas al horno

SALSAS

Bearnesa
Argentina
Diabla

POSTRES

Selección de postres

EUR 250

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	

[← PÁGINA PRINCIPAL](#)

Tapas

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

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

Precio por persona · 10% IVA incluido
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
	BUFFET BARBACOA	BUFFET BARBACOA PREMIUM	TAPAS	PICNIC	

Picnic

← PÁGINA PRINCIPAL

PICNIC
Galletas caseras
Pieza de fruta
Sándwich o wrap (roast beef, salmón ahumado o vegetariano/vegano)
Dos piezas de bollería
Zumo de frutas (botella)
Agua, 33ml
EUR 50

PICNIC PREMIUM
Galletas caseras
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 natural (o de sabor)
Zumo de frutas (botella), refresco o cerveza
Agua, 33ml
EUR 70

Precio por persona y servicio · 10% IVA incluido



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

[← PÁGINA PRINCIPAL](#)

Buffet

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

BUFFET EUR 75 · BUFFET PREMIUM EUR 100

Precio por persona y servicio · 10% IVA incluido · 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	Pastelería 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: bogavante, cigalas y langostinos		
Guacamole con nachos		
Aguacate con gambas		

EUR 130

Precio por persona · 10% IVA incluido
Por favor, seleccione un paquete de bebidas para completar la oferta.



←

PÁGINA PRINCIPAL

Menús de tres platos

CANAPÉS INCLUIDOS EN TODOS LOS MENÚS

Cuchara de tartar de atún · Roseta salmón · Satay pollo · Croquetas de bogavante · Brocheta langostinos · Vasito de salmorejo con jamón

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

EUR 185

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 25 por persona



← PÁGINA PRINCIPAL

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



← PÁGINA PRINCIPAL

Menús vegetarianos

ENTRANTES

- Crema fría de tomate con queso fresco y albahaca
- Crema fría de melón cantalupo al perfume de anís
- 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

Menú 3 platos, EUR 150 · Menú 4 platos, EUR 180



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	

[← PÁGINA PRINCIPAL](#)

Cóctel y canapés

CÓCTEL 1	CÓCTEL 1 & 2	CÓCTEL 1 & 3	CÓCTEL 1 & 4
Vinos de la casa	Croquetas de trufa	Croquetas de trufa	Croquetas de trufa
Cerveza nacional	Salmón con caviar de trucha sobre pan negro	Salmón con caviar de trucha sobre pan negro	Salmón con caviar de trucha sobre pan negro
Agua mineral sin gas	Queso manchego	Caña lomo ibérico	Tosta de jamón ibérico
Agua mineral con gas		Satay de pollo	Satay de pollo
Refrescos		Tartaleta de queso y jamón serrano	Tartaleta de queso con jamón serrano
Zumos		Brocheta de queso fresco de ronda con tomate y albahaca	Brocheta de tomate y queso fresco
		Chupito salmorejo	Brocheta de langostinos con polvo de setas
		Tartaleta guacamole y bogavante	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	

← PÁGINA PRINCIPAL

Paquetes de bebidas

ESTÁNDAR	DELUXE	PREMIUM
Agua mineral Sin gas, con gas	VINO BLANCO Nekeas · Viura & Chardonnay, D.O. Navarra o Albamar, Albariño, Rías Baixas	VINO BLANCO Blas Muñoz · Chardonnay, D.O. La Mancha o Finca la Colina · Sauvignon Blanc, D.O. Rueda
Refrescos		
Zumos		
Café	VINO TINTO Viña Alberdi Reserva · Tempranillo, D.O.Ca. La Rioja o Conde de San Cristóbal · D.O. Ribera del Duero	VINO TINTO Valenciso REse · D.O.Ca. Rioja o Laderas del Norte · D.O. Ribera del Duero
Té		*Elija vino rosado en vez de blanco si lo prefiere:
	CAVA Rovellats Gran Reserva	
	Cerveza nacional	VINO ROSADO Château Sainte-Marguerite · A.O.C. Provence
	Refrescos	
	Café y té	CHAMPAGNE Comte de Montaigne But Grande Reserve
EUR 25	EUR 70	EUR 95

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	J&B	Cointreau
Beefeater	Bacardi	Cacique 500		José Cuervo Reposado
		Barceló Imperial		Père Magloire
				Pacharán

1 hora, EUR 50 / 2 horas, EUR 85

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

← PÁGINA PRINCIPAL

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

1 hora, **EUR 70** / 2 horas, **EUR 105**
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