

PREGUNTAS FRECUENTES DE CONTRATACIÓN

¿Tengo que realizar provisión de fondos al realizar **LA RESERVA**?

Su reserva para un número de invitados superior a seis personas, lleva asociado una reserva del espacio necesario para realizar el servicio y unos gastos que debemos repercutir a través de una provisión de fondos que supone el 30% del importe final de la reserva. Este pago lo podrá realizar mediante tarjeta de crédito, transferencia bancaria o efectivo. La reserva quedará confirmada desde el momento de la recepción del pago.

¿Puedo **CANCELAR** la reserva realizada?

Hasta siete días antes puede cancelar su reserva y procederemos al abono del importe pagado como provisión de fondos, si su cancelación se produce con seis o menos días no se devolverá ningún importe abonado.

¿Qué **INCLUYE** el precio?

El precio incluye los platos y bebidas indicados en cada menú: Aperitivo, Entrantes para compartir, plato principal, Postre y bebidas.

¿Qué **INCLUYEN DE BEBIDAS**?

En el caso de las bebidas incluye las descritas en el menú elegido, hasta un máximo de 2 unidades por persona de una de las variedades: Vinos 2 copas - Cervezas 2 copas de 30 cl. Refrescos (Coca cola o Fanta) 2 unidades. Las consumiciones posteriores se deben abonar aparte.

¿Puedo cambiar los **VINOS**?

Disponemos de una amplia variedad de vinos de diferentes D.O. que podrá elegir, siempre para la totalidad de los invitados. Al elegir su vino preferido configuraremos de nuevo su presupuesto.

¿Si algún invitado no puede tomar **CARNE** se puede cambiar el plato principal?

En todos los menús los invitados con algún tipo de alergia o gusto muy específico podrán cambiar el plato de carne por pescado : LOMO DE MERLUZA A LA SIDRA CON LANGOSTINOS
Dispondremos de un número de raciones de pescado limitado al 15% del total de invitados

¿Disponen de **RESERVADOS**?

Disponemos de un reservado, nuestro salón Strauss con mesa redonda para un máximo de 12 comensales, también disponemos de una separación mediante cortina de cristal en el salón principal, habilitando dos espacios para 40 personas cada uno.

¿Es posible poner **MÚSICA**?

Disponemos de piano de cola que ponemos a su disposición junto con nuestro pianista que podrá amenizar su velada, también facilitamos la instalación de equipo de sonido. Todas las actividades de música deben finalizar a las 00.00h. En las dos opciones se debe tener la exclusividad del salón.

¿Es posible **DECORAR** el salón?

Sí, es posible decorar el salón (nunca confeti o similar). Se debe tener la exclusividad del salón

¿Es posible poner **PROYECTOR**?

Sí, siempre y cuando el cliente lo traiga, instale y tenga la exclusividad del salón.

MENÚS DE GRUPOS MÍNIMO 10 PERSONAS.
COCKTAIL VIENA MÍNIMO 25 PERSONAS.

Viena COCKTAIL VIENA

Timbal de caña de lomo ibérico con aove y tumaca

Cake de zanahoria con foie y especias españolas

Brocheta capresse al pesto

Vasito salpicón de pulpo y langostinos

Pincho de tortilla española sobre torta de aranda

Cucharita de salmón ahumado con crema de piparras

Bikini al tartuffo

Pan bao de rabo de toro con crujiente de cebolla

Mini burger de ternera con mozzarella y mayonesa black pepper

Mini pechuguita villaroy

Nuestros enrolladitos

De boletus con rabo de toro y nube de Idiazábal

De salmón ahumado con pan de espinaca, salsa de limón y cilantro

Croquetas selección

Cecina, jamón ibérico y txangurro

POSTRE

Vasito chocolate ocumare

Pastel financier de limón

Bombón Viena de autor

CARTA DE BEBIDAS

Estación de sangría de la casa

Vino blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)

Vino tinto Cune crianza (D.O. Rioja)

Cerveza Mahou cinco estrellas - cerveza sin alcohol

Refrescos (Coca Cola, Fanta de naranja y limón)

Zumos de naranja y tomate

Copa de cava

El importe del servicio **Cocktail Viena** es de **39,00 €/persona** IVA incluido.



Nuestros enrolladitos

Viena COCKTAIL MADRID

Papadúm crujiente con toque de comino molido

Nuestros enrolladitos

De boletus con rabo de toro y nube de Idiazábal

De salmón ahumado con pan de espinaca, salsa de limón y cilantro

Cake de zanahoria con foie y especias españolas

Timbal de caña de lomo ibérico con aove y tumaca

Bikini al tartuffo

Cucharita de salmón con crema de piparras

Bocheta capresse al pesto

Cucharita de mejillón grande en escabeche y piquillo

Lámina de remolacha en tempura con tomatitos aliñados

Mini burger de ternera con mozzarella y mayonesa black pepper

Pan bao de rabo de toro con crujiente de cebolla

Bambú de pulpo y mousse de patata al pimentón

Croquetas Selección

Cecina, jamón ibérico y txangurro

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO CORTADO A CUCHILLO

Con picos de Jerez

RUEDA DE QUESOS SELECCIÓN

Gruyere Suizo, Manchego D.O., Payoyo y Vidiago Asturiano

nueces, dátiles y picos

POSTRE

Vasito Selva Negra

Cheescake

Bombón Viena

CARTA DE BEBIDAS

Estación de sangría de la casa

Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)

Vino Tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)

Cerveza Mahou Cinco estrellas - cerveza sin alcohol

Refrescos (Coca Cola, Fanta de naranja y limón)

Zumos de naranja y tomate

Copa de cava brut nature

El importe del servicio **Cocktail Madrid** es de **42,80 €/persona** IVA incluido.



MENÚS

PARA GRUPOS Y COCKTAILS

Viena

91.559.46.45
cafeviena@vienacapellanes.com
C. Luisa Fernanda 23

Viena
Café Restaurante

MENÚ 1

APERITIVO RECEPCIÓN

Dados de queso ahumado con picos de Jerez
Snacks crujientes

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Selección de ibéricos con picos de Jerez

Caña de lomo, salchichón y jamón ibérico de cebo

Patatas revolconas con torreznos y chorizo ahumado

Selección de croquetas:

De cecina, jamón ibérico y de txangurro

PRINCIPAL

Tournedo de solomillo ibérico con salsa de naranja

Cuscús con pasas y almendras, patatas fritas paja

POSTRE

Bartolillos de crema, teja de almendra y brocheta de fruta

Petifour de chocolate con licor de violetas

BEBIDAS

Vino tinto cune crianza D.O. Rioja

Vino blanco Doña Beatriz D.O. Rueda

Copa de cerveza, refrescos, agua mineral

38,00€/persona

Menú exclusivo reservas con 48h

MENÚ 2

APERITIVO RECEPCIÓN

Mini pechuguita villaroy
Snacks crujientes
Degustación vermouth Viena Capellanes

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Risotto de boletus y tartuffo
Huevos rotos con jamón ibérico de cebo
Burrata con tomatitos asados y salsa pesto sobre cama de canónigos

PRINCIPAL

Entrecote de lomo de ternera a la parrilla

Piquillos asados y patatas fritas

POSTRE

Sacher Viena Capellanes con helado de vainilla

Petifour de chocolate con licor de violetas

BEBIDAS

Vino Tinto Cune Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Doña Beatriz D.O. Rueda

Copa de cerveza, refrescos, agua mineral

42,50€/persona

Menú exclusivo reservas con 48h

MENÚ 3

APERITIVO RECEPCIÓN

Bikini al tartuffo
Snacks crujientes
Degustación vermouth Viena Capellanes

ENTRANTES

Para compartir al centro de mesa

Jamón ibérico de cebo a cuchillo con tostas y tumaca
Pata de pulpo grille con timbal de revolconas
Lenteja caviar estofadas con pato y virutas de foie mi cuit

RUEDA PARA COMPARTIR

MAR Y MONTAÑA

Lingotes de entrecote de ternera a la parrilla
Chipirones a la andaluza
Carrilleras escabechadas
Croquetas de txangurro

Piquillos asados - Patatas fritas – Sticks de berenjena

POSTRE

Para compartir al centro de mesa

Selección pequeñas piezas de pastelería Viena Capellanes
Con brochetas de fruta natural y vasitos de smoothies
Petifour de chocolate con licor de violetas

BEBIDAS

Vino Tinto Cune Crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Doña Beatriz D.O. Rueda

Copa de cerveza, refrescos, agua mineral

45,50€/persona

Menú exclusivo reservas con 48h

MENÚ 4

APERITIVO RECEPCIÓN

Vasito sticks suprema de pollo con salsa de miel y mostaza
Rocas de queso majorero y caña de lomo
Degustación de vermouth Viena Capellanes

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, con tumaca y picos de Jerez
Burrata con tierra de tomate y albahaca
Pata de pulpo grille con timbal de revolconas
Tortilla española al tartuffo

PRINCIPAL

Solomillo de vaca a la parrilla con salsa de foie

Salteado de setas y patatas fritas

POSTRE Para compartir al centro de mesa

Selección pequeñas piezas de pastelería Viena Capellanes
Con brochetas de fruta natural y vasitos de smoothies
Petifour de chocolate con licor de violetas

Copa de Cava

BEBIDAS

Vino Tinto Cune crianza D.O. Rioja

Vino Blanco Doña Beatriz D.O. Rueda

Copa de cerveza, refrescos, agua mineral

49,50€/persona

Menú exclusivo reservas con 48h