



# MENÚS NAVIDAD 2024

---

FELICES FIESTAS

CELEBRA CON NOSOTROS LA CENA DE GALA DE FIN DE AÑO  
Y DA LA BIENVENIDA AL NUEVO AÑO.  
+ INFO [BULAN@BULANTENERIFE.COM](mailto:BULAN@BULANTENERIFE.COM)



[@BULANTENERIFE](https://www.instagram.com/BULANTENERIFE)

[WWW.BULANTENERIFE.COM](http://WWW.BULANTENERIFE.COM)

# MENÚ GOURMET

(PLATOS A COMPARTIR, UNO PARA CADA CUATRO PERSONAS)

-ENSALADA DE POLLO SATAY.

-LANGOSTINOS ALOCADOS ENVUELTOS EN PASTA KATAIFI CON CHUTNEY DE MANGO.

-WOK DE GAMBAS, ARROZ BASMATI Y VERDURAS.

-TURNEDÓ DE TERNERA CON PAPAS PANADERAS Y VERDURAS SALTEADAS.

-SALMÓN EN PANKO CON CUSCÚS Y SALSA CURRY.

**36,00 €/PERSONA CON BEBIDAS.**

## OPCIÓN CON POSTRE:

SURTIDO DE POSTRES CASEROS: 4,00 €/PAX.

PUEDEN TRAER SU PROPIO POSTRE,  
LE COBRAREMOS SÓLO EL SERVICIO,  
(1,00 €/PERSONA).

EN CASO DE ESCOGER NUESTRA PROPUESTA DE POSTRES, TENDRÁN QUE INFORMARNOS DE ELLO CON LA ANTELACIÓN INDICADA EN LA ÚLTIMA HOJA, EN CASO CONTRARIO, NO PODEMOS GARANTIZAR SU DISPONIBILIDAD EL MISMO DÍA DEL EVENTO.

LA BEBIDA INCLUYE (DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA):

-AGUA, REFRESCOS (EXCEPTO AQUARIUS Y NESTEA) Y CERVEZA.

## - VINO TINTO

- D.O. RIOJA: MURIEL CRIANZA. TEMPRANILLO. BODEGAS MURIEL.

- D.O. RIBERA DEL DUERO: FINCA VALLEJO ROBLE.

TEMPRANILLO. BODEGAS C.V.N.E.

- VINO BLANCO: IRACHE 1891. D.O. NAVARRA. CHARDONNAY. BODEGAS IRACHE.



# MENÚ DEL CHEF

## ENTRANTE INDIVIDUAL

-SOPA DE MARISCO CON AIRES FILIPINOS.

## ENTRANTES A COMPARTIR (UNO CADA CUATRO PERSONAS)

-ENSALADA DE ROASTBEEF CON VINAGRETA DE PISTACHO.

-MINI TACOS DE TARTAR DE ATÚN.

-CARPACCIO DE TERNERA CON ALIÑO DE LIMA Y JENGIBRE,  
FRUTOS SECOS Y ESCAMAS DE PARMESANO.

## PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL (ELEGIR UNO)

-LOMO ALTO CON PIMIENTOS ASADOS Y PAPAS PAJA.

-TATAKI DE ATÚN DE LA INDIA,  
ACOMPAÑADO DE FIDEOS UDON Y SALSA HOISIN.

**39,00 €/PERSONA CON BEBIDAS.**

## OPCIÓN CON POSTRE:

SURTIDO DE POSTRES CASEROS: 4,00€/PAX.

PUEDEN TRAER SU PROPIO POSTRE,  
LE COBRAREMOS SÓLO EL SERVICIO,  
(1,00 €/PERSONA).

EN CASO DE ESCOGER NUESTRA PROPUESTA DE POSTRES, TENDRÁN QUE INFORMARNOS DE ELLO CON LA ANTELACIÓN INDICADA EN LA ÚLTIMA HOJA, EN CASO CONTRARIO, NO PODEMOS GARANTIZAR SU DISPONIBILIDAD EL MISMO DÍA DEL EVENTO.

LA BEBIDA INCLUYE (DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA):

-AGUA, REFRESCOS (EXCEPTO AQUARIUS Y NESTEA) Y CERVEZA.

## - VINO TINTO

- D.O. RIOJA: MURIEL CRIANZA. TEMPRANILLO. BODEGAS MURIEL.

D.O. RIBERA DEL DUERO: FINCA VALLEJO ROBLE.

TEMPRANILLO. BODEGAS C.V.N.E.

- VINO BLANCO: IRACHE 1891. D.O. NAVARRA. CHARDONNAY. BODEGAS IRACHE.



# FELICES FIESTAS

## OBSERVACIONES

**-LA RESERVA NO SE HARÁ EFECTIVA SIN EL ABONO DEL 30% DEL PRESUPUESTO FINAL.**

-LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL I.G.I.C.

-EL PRESUPUESTO INCLUYE, MOBILIARIO, MENAJE, CRISTALERÍA, SERVICIO DE SALA Y COCINA Y TODO LO NECESARIO PARA EL ÓPTIMO DESARROLLO DEL EVENTO.

-PARA LA CORRECTA ORGANIZACIÓN DE TODOS LOS EVENTOS, TENDRÁN QUE COMUNICARNOS CON 5 DÍAS DE ANTELACIÓN LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

•EL NÚMERO DE COMENSALES QUE ACUDIRÁN AL EVENTO.

EN CASO DE VARIACIÓN EL DÍA DEL EVENTO SIN PREVIO AVISO, SE ABONARÁ EL NÚMERO DE COMENSALES CONFIRMADOS EN LA ÚLTIMA COMUNICACIÓN.

•ELECCIÓN DEL PLATO PRINCIPAL.

•ELECCIÓN DE LA OPCIÓN DE POSTRES.

-TODA LA COMUNICACIÓN DEL EVENTO SE HARÁ CON EL DEPARTAMENTO DE RESERVAS EXCLUSIVAMENTE, MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO, DONDE SE ESPECIFICARÁN LAS POSIBLES ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y LAS POSIBLES EXCEPCIONES EN LA ELECCIÓN DE LOS MENÚS, PARA FACILITAR ASÍ EL PERFECTO DESARROLLO DEL EVENTO.

**-LA UBICACIÓN DE LOS GRUPOS Y LA DISPOSICIÓN DE LAS MESAS QUEDARÁ SUJETA A LA DIRECCIÓN POR MOTIVOS ORGANIZATIVOS Y DE ESPACIO, SIENDO INFORMANDO EL RESPONSABLE DEL EVENTO EN TODO MOMENTO.**

**A LA ESPERA DE SU CONFIRMACIÓN LES SALUDAMOS ATENTAMENTE Y LES DESEAMOS FELICES FIESTAS.**

**BULAN TENERIFE.**

