



MENÚ PARA GRUPOS Y EVENTOS

☎ 856 07 33 31
📍 Avda. Amílcar Barca, 43, Cádiz
📱 Malabar Cádiz
👍 Recomiéndanos en Tripadvisor

Si estás interesado en organizar alguna reunión o evento, en malabar nos adaptamos a tus necesidades, disponemos de menús en mesa o de pie tipo buffet. Si nuestros menús no se adaptan a lo que tenáis pensando, decidnos cuál es vuestra propuesta, qué platos os gustaría probar y estaremos encantados de preparar algo personalizado para ustedes.

Nuestros menús incluyen bebida (refrescos, cerveza, vinos tinto (Sembro, Martínez de la Cuesta y Entrechuelos), blanco (Tierra Blanca y Entrechuelos Chardonnay) y Lambrusco) durante el transcurso de la comida, cena o evento. Cualquier cambio tendrá un aumento de precio. Recuerde que nos adaptamos a sus necesidades.

Las consumiciones previas al inicio de la comida o evento mientras va llegando el resto de comensales **NO ESTÁN INCLUIDAS**.

El número máximo de comensales para celebrar menús en mesa es 18 comensales. Si se trata de menús de pie tipo buffet, siempre serán en el interior y el número mínimo de comensales es 19 y la capacidad máxima es de 35 personas.

Todos los menús incluyen 2:00h de barra libre de bebida en el precio, iniciándose al inicio del evento y durante el transcurso de la comida. Las consumiciones realizadas antes de comenzar la comida serán abonadas aparte. Agua, refrescos, cerveza y vino incluidos. Todos los menús se pueden acompañar de una copa para después de la comida a un precio promocional. Pídanos presupuesto de descuento en copas.

Para cualquier duda, sugerencia de cambio, o lo que necesiten, no dude en contactar con nosotros. Tratamos de personalizar su celebración y adaptarnos a sus necesidades. Si su problema es alérgico, de intolerancia a alimentos o ciertos productos, le informamos cuáles son los ingredientes.

PIDA LA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGICOS EN CADA PLATO SEGÚN LEY.

Horarios de almuerzo y cenas:

- almuerzo de 13:30 a 17:00

- cenas de 21:00 a 0:00

PARA GRUPOS QUE HAYAN CONTRATADO MENÚ.

Café 1,00€ / Botella de Cava 10,00€ / Una copa por 4,50€ (exceptuando premium y bebidas energéticas)

PARA GRUPOS CON MENÚ - Precio de la copa 4,50€.

PARA GRUPOS SIN MENÚ - Precios de contratación de copas por anticipado

Más de 25 copas - Precio de la copa 4,50€.

MUY IMPORTANTE

Las reservas deberán confirmarse con una antelación de 72 horas.

Para no crear un conflicto de intereses, usted puede confirmar su día con un anticipo del 20% del total del presupuesto, asegurándose así tener reservado su espacio para el día que usted desee. En caso de no hacer el pago de la reserva, MALABAR, advierte que otro cliente que sí lo haga tendrá derecho al espacio, intentando comunicárselo nosotros previamente. El número de comensales podrá modificarse hasta 24 horas antes. Pasado ese tiempo, se facturarán el número de comensales confirmados, aunque sea inferior al de asistentes. Considerando un margen de baja del 5%, a partir del cual se facturará el 50% del precio del menú por cada ausencia. En caso de anular la comida o cena dentro del plazo de las últimas 24 horas antes del evento, MALABAR se reserva el derecho de reclamar el 30% del presupuesto en concepto de incumplimiento de cláusulas y condiciones. Si por el contrario la comida o evento no se pudiera realizar por algún motivo que MALABAR fuera el responsable directo, MALABAR se compromete a devolver el doble de la señal entregada antes del evento.



MENÚ PARA GRUPOS Y EVENTOS

☎ 856 07 33 31
📍 Avda. Amílcar Barca, 43, Cádiz
📌 Malabar Cádiz
👍 Recomiéndanos en Tripadvisor

MENÚ EN MESA Interior y Terraza

OPCIÓN A - 28€ (Hasta 18 comensales)

ENTRANTES (Elegir cuatro)

CREMA DE CALAHORIA
ENSALADILLA DE ATÚN, HUEVO Y PIMIENTO
ENSALADA DE QUINOA CON QUESO FRESCO, PEPINO, TOMATES CHERRY Y NUECES
ENSALADA DE JUDÍAS CON CRUJIENTE
TIRAS DE POLLO CUBIERTAS DE CEREALES CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA
CROQUETAS DE JAMÓN AL HORNO
CAMA DE PATATAS HORNEADAS CON HUEVO POCHADO Y TROCITOS DE JAMÓN SERRANO
POLLO AL CURRY EN CAMA DE CUS CUS CON VERDURAS
TACO CON FRIJOLES

PLATO (Elegir uno)

SECRETO IBÉRICO AL HORNO CON SALSA DE PATÉ EN BASE DE FIDEOS CHINOS
COSTILLAR DE CERDO DE 500g CON MIEL Y MOSTAZA O SALSA BARBACOA
SALMÓN ESTILO THAI CON SALTEADO DE VERDURAS
BACALAO AL HORNO CON GULAS Y GAMBAS
FIDELINI CON GAMBAS AL AJILLO Y SALSA VERDE

SURTIDO DE POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE – CREPA DE SABORES – GOFRE CON NATA MONTADA – MEMBRILLO CON CREMA DE QUESO Y MIEL DE CAÑA

OPCIÓN B - 25€ (Hasta 18 comensales)

6 PLATOS PARA COMPARTIR A ELEGIR DEL SIGUIENTE LISTADO

CREMA DE CALAHORIA
SALMOREJO
ENSALADILLA DE ATÚN, HUEVO Y PIMIENTO
ENSALADA DE QUINOA CON QUESO FRESCO, PEPINO, TOMATES CHERRY Y NUECES
ENSALADA DE JUDÍAS CON CRUJIENTE
TIRAS DE POLLO CUBIERTAS DE CEREALES CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA
CROQUETAS DE JAMÓN AL HORNO
CAMA DE PATATAS HORNEADAS CON HUEVO POCHADO Y TROCITOS DE JAMÓN SERRANO
POLLO AL CURRY EN CAMA DE CUS CUS CON VERDURAS
CARNE AL HORNO CON MAHONESA DE CÍTRICOS
BROCHETA DE POLLO CON ARROZ Y SALSA VERDE
TACO CON FRIJOLES
NACHOS CON SALSA BOLOÑESA Y QUESO FUNDIDO

SURTIDO DE POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE – CREPA DE SABORES – GOFRE CON NATA MONTADA – MEMBRILLO CON CREMA DE QUESO Y MIEL DE CAÑA

REFRESCOS, CERVEZA, AGUA,
VINOS TINTO (SEMBRO ROBLE, ribera del duero Y LAGAR DE ASO CRIANZA, rioja)
BLANCO (TIERRA BLANCA SEMIDULCE)



MENÚ PARA GRUPOS Y EVENTOS

☎ 856 07 33 31
📍 Avda. Amílcar Barca, 43, Cádiz
📌 Malabar Cádiz
👍 Recomiéndanos en Tripadvisor

MENÚ BUFFET

Solo Interior

OPCIÓN A- 25€ (De 19 a 35 comensales)

4 PLATOS A ELEGIR DEL SIGUIENTE LISTADO

CREMA DE CALAHORIA
SALMOREJO
ENSALADILLA DE ATÚN, HUEVO Y PIMIENTO
TIRAS DE POLLO CUBIERTAS DE CEREALES CON SALSAS DE MIEL Y MOSTAZA
CROQUETAS DE JAMÓN AL HORNO
CAMA DE PATATAS HORNEADAS CON HUEVO POCHADO Y TROCITOS DE JAMÓN SERRANO
POLLO AL CURRY EN CAMA DE CUS CUS CON VERDURAS
CARNE AL HORNO CON MAHONESA DE CÍTRICOS
BROCHETA DE POLLO CON ARROZ Y SALSAS VERDES

CAZUELAS (Elegir una)

GARBANZOS CON LANGOSTINOS O PATATAS CON CHOCOS

POSTRE

SURTIDO DE POSTRES

OPCIÓN B - 25€ (De 19 a 35 comensales)

6 PLATOS A ELEGIR DEL SIGUIENTE LISTADO

CREMA DE CALAHORIA
SALMOREJO
ENSALADILLA DE ATÚN, HUEVO Y PIMIENTO
TIRAS DE POLLO CUBIERTAS DE CEREALES CON SALSAS DE MIEL Y MOSTAZA
CROQUETAS DE JAMÓN AL HORNO
CAMA DE PATATAS HORNEADAS CON HUEVO POCHADO Y TROCITOS DE JAMÓN SERRANO
POLLO AL CURRY EN CAMA DE CUS CUS CON VERDURAS
CARNE AL HORNO CON MAHONESA DE CÍTRICOS
BROCHETA DE POLLO CON ARROZ Y SALSAS VERDES

SURTIDO DE POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

REFRESCOS, CERVEZA, AGUA,
VINOS TINTO (SEMBRO ROBLE, ribera del duero Y LAGAR DE ASO CRIANZA, rioja)
BLANCO (TIERRA BLANCA SEMIDULCE)