

# BATIK

Menú de cóctel  
Events menus





Patatas fritas y aceitunas

Cremoso de tomate "aliñao" y albahaca

Mini Ensalada Nazarí con pasas, hierbabuena y pollo a la moruna... Taboulé a nuestra manera

Ensalada rusa Batik style con ventresca de atún

Ceviche de pez limón con curry verde y tartar de aguacate de Vélez

Langostinos empanados en curry rojo y mahonesa de lima

Mini pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta

Rollitos VietnAndaluces de Pollo con chutney de remolacha y salsa Satay

Croquetas de roquefort, pera y nueces

Hamburguesita de buey con cheddar y cebollita caramelo

\*\*\*

Mini sorbete de fresas con frutos rojos  
Mini carrot cake

### **Bebidas incluidas**

Vino Carramimbre, caña y refrescos

# Macarena

## 38€



Chips and olives

Spiced tomato spread with basil

Nazarí tabbouleh with raisins, mint and Moroccan styled chicken

Russiand salad Batik style

Amberjack ceviche with green curry and locally grown avocado

Red curry kingprawns with lime mayo

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries

Chicken "Vietnandalusian" rolls with beetroot Chutney and Satay sauce

Roquefort, pear and walnut croquettes

x burger with truffles, edulis mushrooms and "red" cheese

\*\*\*

Strawberry minisorbet with red berries  
Mini carrot cake

### **Drinks**

Water, soft drinks, Carramimbre wine and draft beer (unlimited)

1h (+30 min.  
cortesía)



Patatas fritas y aceitunas

Foie micuit con kikos ahumados y yogur de maracuyá

Ensalada Nazarí con pasas, hierbabuena y pollo a la moruna... Taboulé a nuestra manera

Tartar de atún rojo con teriyaki, siracha, cítricos y algas crujientes

Ceviche de pez limón con curry verde y tartar de aguacate de Vélez

Tataki de pato con reducción de BBQ japonesa, wakame y perlas cítricas

Langostinos empanados en curry rojo y mahonesa de lima

Mini pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta

Rollitos VietnAndaluces de Pollo con chutney de remolacha y salsa Satay

Croquetas de roquefort, pera y nueces

Hamburguesita de buey con cheddar y cebollita caramelada

Bao frito con costilla, rúcula, mahonesa japonesa y toque de kimchee

\*\*\*

Minisorbete de maracuyá con leche de almendras  
Mini carrot cake

### Bebidas incluidas

Vino Carramimbre, caña y refrescos

# Carmen

## 42€



Chips and olives

Foie Micuit with smoked corn and passion fruit yogurt

Nazarí tabbouleh with raisins, mint and Moroccan styled chicken

Red tuna tartare with teriyaki, sriracha, citrus fruits and crunchy seaweed

Amberjack ceviche with green curry and locally grown avocado

Duck tataki with Japanese BBQ reduction, wakame and citrus pearls

Red curry kingprawns with lime mayo

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries

Chicken "Vietnandalusian" rolls with beetroot Chutney and Satay sauce

Roquefort, pear and walnut croquettes

Ox burger with truffles, edulis mushrooms and "red" cheese

Fried bao bun with ribs, arugula and Japanese mayo with a kimchee touch

\*\*\*

Passion fruit minisorbet with almond milk  
Mini carrot cake

### Drinks

Water, soft drinks, Carramimbre wine and draft beer (unlimited)

1h y 15 min  
(+30 min.cortesía)



Patatas fritas y aceitunas

Foie micuit con kikos ahumados y yogur de maracuyá

Ensalada Nazarí con pasas, hierbabuena y pollo a la moruna... Taboulé a nuestra manera

Tartar de atún rojo con teriyaki, siracha, cítricos y algas crujientes

Ceviche de pez limón con curry verde y tartar de aguacate de Vélez

Tartar de salmón con aguacate, encurtidos mayo- kimchee y huevas

Tataki de pato con reducción de BBQ japonesa, wakame y perlas

Langostinos empanados en curry rojo y mahonesa de lima

Mini pastelas de la Alcazaba con cordero a la menta

Rollitos VietnAndaluces de Pollo con chutney de remolacha y salsa Satay

Croquetas de roquefort, pera y nueces

Cordero a baja temperatura cous cous de verduritas reducción de su jugo y cebolla caramelizada al P.X

Hamburguesita de buey con cheddar y cebollita caramelo

Bao frito con costilla, rúcula, mahonesa japonesa y toque de kimchee

\*\*\*

Rocas de almendra y chocolate  
Mini carrot cake

### Bebidas incluidas

Vino Carramimbre, caña y refrescos

# Lola

## 48€



Chips and olives

Foie Micuit with smoked corn and passion fruit yogurt

Nazarí tabbouleh with raisins, mint and Moroccan styled chicken

Red tuna tartare with teriyaki, sriracha, citrus fruits and crunchy seaweed

Amberjack ceviche with green curry and locally grown avocado

Salmon tartar with avocado, pickles, mayo-kimchi and salmon roe

Duck tataki with Japanese BBQ reduction, wakame and citrus pearls

Red curry kingprawns with lime mayo

Alcazaba mint-seasoned lamb pastries

Chicken "Vietnandalusian" rolls with beetroot Chutney and Satay sauce

Roquefort, pear and walnut croquettes

Low temperature roasted lamb with veggies cous cous, its juice reduction and caramelised onion with PX

Ox burger with truffles, edulis mushrooms and "red" cheese

Fried bao bun with ribs, arugula and Japanese mayo with a kimchee touch

\*\*\*

Almond and chocolate rocks  
Mini carrot cake

### Drinks

Water, soft drinks, Carramimbre wine and draft beer (unlimited)

1h y 30 min  
(+30 min.cortesía)





## **NO SOLO GASTRONOMÍA...**

### **COPA DE BIENVENIDA**

¿Quieres recibir a tus invitados como se merecen? Asegúrate de que a su llegada tengan una copa de bienvenida esperando.

Precio: a partir de 3€/persona (IVA incluido)

### **BARRA LIBRE**

¿Quieres alargar la sobremesa con nosotros?

Precio: 1 hora/21€ por persona, 2 horas/35€ por persona, 10€ a partir de la 3ª hora (Iva incluido). Disfruta de las copas en nuestra Terraza con un punto de vista privilegiado

### **RESERVADO EN TERRAZA**

Precio: a partir de 80€ según marca. Incluye 12 refrescos y brochetas de frutas. A partir de 6 pax.



## **MORE THAN JUST A FOOD...**

### **WELCOME DRINK**

Give a great welcome to your guests including a drink before the party starts.

Price per person: from €3 (VAT incl.)

### **OPEN BAR**

Why not keep the conversation alive with one of our cocktails?

Price: 1 hour/ 21€ per person, 2 hours/35€ per persona, 10€ from the 3rd hour (VAT Incl.).

### **RESERVES IN THE TERRACE WITH BOTTLE**

Enjoy drinks on the terrace with a privileged point of view.

Price: from 80€ depending on brand. Includes 12 soft drinks and fruit brochette. From 6 pax.

## Datos de interés

La duración del picoteo es de 1 a 2 horas, dependiendo del menú elegido. Posibles alergias e intolerancias deberán ser comunicadas en el momento de confirmación de la reserva. Las bebidas incluidas en el precio del menú son las disfrutadas desde el comienzo del cóctel hasta el servicio del último plato.

Una vez establecida la hora del comienzo del evento, se tendrá un margen de cortesía de 30 minutos por posible retraso. Transcurrido ese tiempo se contabilizará un cargo de 6€/hora por persona.

En caso de solicitar tarta, deberá encargarse con 5 días de antelación. El precio del menú no incluye otros servicios como equipo audiovisual, decoración o alquiler de espacios.

Para garantizar la reserva, los menús de cóctel han de cerrarse como mínimo con cinco días de antelación y reconfirmar el número definitivo de comensales 72 horas antes del evento, siendo este el número mínimo a considerar a efectos de facturación.

Será necesario un adelanto del 30% del total del precio del cóctel por transferencia bancaria, abonándose con al menos 5 días antes del evento. En caso de cancelación o modificación no se procederá a la devolución del importe ya abonado. El resto se abonará el día de la celebración, en efectivo, tarjeta o por transferencia bancaria con carácter previo al evento.

Para ampliar información puedes dirigirte a nuestro departamento de eventos.

Teléfono: 952 063 802  
eventos@grupopremium.es

Otros espacios [www.eventosgrupopremium.com](http://www.eventosgrupopremium.com)

## Additional information

The cocktail menu takes between 1 – 2 hours long, depending on the chosen menu. Allergies and intolerances must be communicated when confirming the reservation. The included drinks will be enjoyed from the beginning of the service until the last dish of the menu is served.

Once the beginning time is established, there will be a courtesy of maximum 30 minutes delay. After this time, there will be a charge of 6€/hour per person.

In case of cake, it should be re-requested at least 5 days before the event. The menu price doesn't include other services, such as audiovisual equipment, decoration or venue renting.

To confirm the reservation, the menu must be booked at least 5 days before the celebration and the number of guests must be confirmed at least 72 hours before the celebration. That final number of guests will be the considered in terms of invoicing.

A 30% of the total amount should be prepaid 5 days before the event. This payment is not refundable. The rest amount will be paid on the day of the event, in cash or card. The payment can also be done by bank transfer before the celebration.

For further information please contact our event department.

Telephone: 952 063 802  
eventos@grupopremium.es

Other venues [www.eventosgrupopremium.com](http://www.eventosgrupopremium.com)