



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

## **CELEBRACIONES OLYMPIA**

Aniversarios, homenajes, jubilaciones, comidas familiares....

Para todo tipo de evento, en Olympia le ofrecemos lo mejor  
De nuestros Salones y de un gran equipo de profesionales.

Para darle atención, calidad y servicio.

Con el equilibrio perfecto entre lo tradicional y las nuevas tendencias.  
Preservando nuestros orígenes y adaptándonos a nuevos tiempos.

Sabores mediterráneos, exquisitez, elegancia y sencillez.

Experiencia y Vanguardismo.

Asegurándole el éxito de su celebración.

Bienvenido a Olympia

Le esperamos.

**Enero 2.016**



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

➤ **Nuestros Servicios Incluyen...**

- Carta de Platos Olympia para confeccionar su propio menú.
- Elección de menús especiales para niños.
- Elección de menús para regímenes especiales (adelgazamiento, vegetariano, sin sal, sin gluten, dieta blanda...)
- Distribución de mesas a su agrado.  
Le facilitamos con antelación el plano del salón elegido y le aconsejamos la mejor opción de disposición.
- Equipo de Sonido.
- Megafonía
- Parking Gratuito
- Estación de metro "El Palmaret" frente al Hotel



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Menú 1

Terrina de Verduras con Salsa César  
Y Cornetes de Jamón Serrano

\*\*\*\*

Canelón de Salmón Relleno a la Naranja  
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Crujiente de Puerros

\*\*\*\*

Tarta de Giandunja (Avellana)  
Con Nata y Kiwi

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega nº 1  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Viñas de Calles Crianza  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 36,00 € (I.V.A. Incluido)



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Menú 2

### Entremeses Olympia

Jamón Serrano, Montadito de Queso con Anchoa, Montadito de Escalibada con Mojama,  
Pimiento de Piquillo Relleno Atún, Langostinos Fríos, Frivolidades de Hojaldre,  
Croqueta de Gamba, Croqueta Charcutier, Brocheta Hawaiana.

\*\*\*\*

Carrillera Ibérica Confitada al Marsala  
Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

\*\*\*\*

Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega nº 1  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Viñas de Calles Crianza  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 36,50 € (I.V.A. Incluido)



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

### Menú 3

#### Aperitivos Olympia

Canapé de Salmón, Rollito de Pavo con Piña, Jamón con Melón,  
Pimiento del Piquillo, Tartaleta de Paté de Ave Casero, Langostinos Fríos  
Frivolidades de Hojaldre, Croqueta de Gamba, Croqueta Charcutier,

\*\*\*\*

#### Dorada a la Espalda

Tomatitos Cherri, Patatas Vapor, Puntas de Espárragos

\*\*\*\*

Lagrima Semi Fría de Naranja con Frutas del Bosque

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega nº 1  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Viñas de Calles Crianza  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 38,50 € (I.V.A. Incluido)



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

## **Menú 4**

Entremeses Costa de Azahar  
Canapé de Salmón Ahumado, Jamón Ibérico, Lomo Ibérico,  
Bocadito de Polenta con Foie, Langostinos Fríos,  
Ensalada de Cangrejo y Changuro,  
Queso de Cabra con Mermelada de Tomate.

\*\*\*\*

Centros de de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero  
Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

\*\*\*\*

Combinado de Mango con Textura de Piña  
Sobre Salsa de Frambuesas

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega nº 1  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Viñas de Calles Crianza  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

**Precio: 38,50 € (I.V.A. Incluido)**



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Menú 5

### Aperitivos Centro Mesa

Pulpo a la Gallega sobre Patata Templada  
Ensalada Multicolor con Frutos Secos Queso Blanco y Vinagreta de Frambuesa  
Combinado de: Cornetes de Salmón, Tostita de Foie en Compota de Manzana  
Tostita de Escalibada con Mojama  
Fritura: Croquetas de Ave, Croquetas de Gambas,  
Cola de Langostino con Nido de Patata, Dátiles con Bacón,  
Bolsitas Crujientes de Morcilla

\*\*\*\*

Arroz del Señoret con All i Oli

\*\*\*\*

Combinado de Leche Merengada y Maracuyá  
Sobre Salsa de Frambuesas

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega nº 1  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Valenciano de Autor Vegamar  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 40,50 € (I.V.A. Incluido)



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Menús Infantiles Olympia

### 1. CLASSIC

Entremeses Surtidos  
Jamón Serrano, Jamón de York  
Salchichón, Chorizo, Queso  
Calamares a la Romana

\*\*\*\*

Paella Valenciana

ó

Escalope de Ternera  
Con Patatas Fritas

ó

Emperador a la Plancha  
Con Patatas Fritas

\*\*\*\*

Helado Fantasía

Bebidas  
Agua Mineral  
Refrescos

Precio: 22,00 € (I.V.A. Incluido)





**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

## **1. FANTASÍA**

Delicias del "Oso Yogui"

Papas, Cheetos, Calamares Romana  
Croquetas Charcutier, Croquetas de Gambas  
Emperador Orly

\*\*\*\*

Hamburguesa " Tarzán"  
Con Patatas Fritas y Ketchup

\*\*\*\*

Helado Fantasía

\*\*\*\*

Bolsa de Golosinas y Globos

Bebidas  
Agua Mineral  
Refrescos

**Precio: 25,00 € (I.V.A. Incluido)**



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## CARTA DE PLATOS

### Entradas

Concentrado de Ave a la Esencia de Apio.....	5,00 €
Crema de Calabacín con Crujiente de Jamón .....	5,00 €
Vichyssoise Fría en Taza .....	5,00 €
Crema Fría de Melón .....	5,00 €
Crema de Calabaza.....	5,00 €
Crema de Langosta Villa Magna.....	6,00 €
Ensalada de Ave Reina con Piña, Frutos Secos y Salsa Amostazada .....	10,00 €
Combinado de Patés y Mermelada de Frambuesa.....	10,00 €
Ensalada Multicolor con Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco .....	10,00 €
Terrina de Verduras con Cornetes de Jamón Serrano .....	10,00 €
Escalibada de Verduras asadas con Mojama y Queso Blanco .....	11,00 €
Terrina de Puerros y Langostinos con su Ensalada .....	11,00 €
Ensalada de Mariscos Con Salsa Rosa .....	11,00 €
Entremeses Olympia .....	10,00 €
Aperitivos Olympia .....	11,00 €
Entremeses Costa de Azahar.....	13,00 €
Sugerencias del Cheff .....	14,00 €
Aperitivos Centro Mesa.....	12,00 €

(I.V.A. Incluido)



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

Platos de Aperitivos Centro Mesa  
1 Plato para 4 comensales

**Entrantes Fríos**

Ensalada Valenciana .....	10,00 €
Ensalada Multicolor con Frutos Secos y Vinagreta de Frambuesa .....	10,00 €
Pimientos del Piquillo Rellenos de Mariscos .....	10,00 €
Ensalada de Boletus, Queso Blanco, Piquillo y Frutos Secos .....	11,00 €
Escalibada de Verduras Asadas con Mojama.....	11,00 €
Ensalada Multicolor con Frutos Secos Colas de Gambón y Salsa de Frambuesa .....	11,00 €
Combinado: Cornetes de Salmón con Queso Cremoso, Tostita de Foie, Tostita de Escalibada con Mojama Mojama.....	13,00 €
Anchoas Caseras Sobre Frescura de Tomate ( 8 Un. ) .....	13,00 €
Abanico de Ibéricos con Queso Viejo de Oveja .....	15,00 €
Jamón Ibérico .....	19,00 €

**Entrantes Calientes**

Revuelto de Setas de Cardo .....	10,00 €
Revuelto de Ajetes y Trigueros .....	10,00 €
Revuelto de Ajetes y Gambas .....	10,00 €
Parrillada de Verduras Plancha .....	10,00 €
Pulpo a la Gallega .....	13,00 €
Calamar Plancha con Salsa Meri .....	13,00 €

<b>Surtido de Fritura:</b> Croquetas de Ave, Croquetas de Gambas, Cola de Langostino con Nido de Patata, Dátiles con Bacón, Bolsitas Crujientes de Morcilla .....	12,00 €
---	---------

**Arroces**

Arroz al Horno .....	12,00 €
Paella Valenciana de Pollo y Verduras.....	12,00 €
Paella de Coliflor y Bacalao .....	12,00 €
Fideua de Mariscos .....	13,00 €
Arroz Abanda con All i Oli Mariscos .....	13,00 €
Arroz Negro con Chipirones Mariscos .....	13,00 €
Paella de Mariscos Mariscos .....	13,00 €
Paella de Langosta Mariscos .....	19,00 €
Paella de Bogavante Mariscos .....	19,00 €

(I.V.A. Incluido)



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

### **Pescados**

Pastel de Berenjenas y Langostinos con Salsa de Vino Blanco ..... Tomatitos Cherri y Puntas de Espárragos	11,00 €
Pastel de Puerros y Langostinos con Salsa de Vino Blanco ..... Tomatitos Cherri y Puntas de Espárragos	11,00 €
Lomo de Merluza a la Marinera ..... Mejillones y Patatas Vapor	11,00 €
Brandada de Merluza ..... Tomate Provenzal y Patatas Vapor	11,00 €
Dorada a la Espalda ..... Tomatitos Cherri, Puntas de Espárragos y patatas Vapor	13,00 €
Dorada Rellena de Gambas con Salsa de Puerros ..... Puntas de Espárragos, Patata Vapor y Tomatitos Cherri	13,00 €
Canelón de Salmón Relleno a la Naranja ..... Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Crujiente de Puerros	12,00 €
Turbantes de Lenguado con Gambas ..... Puntas de Espárragos y Patatas Vapor	13,00 €
Merluza a la Espalda con Salsa de Pimientos Amarillos ..... Colas de Langostinos, Puntas de Espárragos y Tomatitos Cherri	13,00 €
Lomo de Lubina a la Sidra ..... Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Manzanas Mini	15,00 €

(I.V.A. Incluido)



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

### **Carnes**

Medallones de Lomo Asado con Salsa Caramelizada y Frutas Pasas ..... Puré Almendrado y Pera al Vino	11,00 €
Secreto Ibérico con Reducción de Pedro Ximénez ..... Manzanas Mini, Pastel de Patatas y Peras al Vino,	11,00 €
Medallones de Ternera Asada con Salsa Caramelizada y Frutas Pasas ..... Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Carrillera Ibérica Confitada al Marsala ..... Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Muslo de Pato en Confit Crujiente Al Oporto ..... Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera al Vino	12,00 €
Centros de Solomillo Grand Cheff al Perfume de Romero ..... Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie con Mixtura de Setas ..... Calabacín al Gratén Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	15,00 €
Entrecote de Ternera Lechal al Vino de Rioja ..... Calabacín al Gratén Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	15,00 €
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo ..... Tomate provenzal, Patatas Panadera y Pimientos de Padrón	16,00 €
Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas..... Coles de Bruselas Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	18,00 €

(I.V.A. Incluido)



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

### **Postres**

Crêpe Relleno de Nata y Nueces con Chocolate .....	5,50 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa .....	5,50 €
Combinado de Cereza y Chocolate Blanco .....	5,50 €
Fruta Natural Preparada con Leche Merengada .....	5,50 €
Lagrima Semi-Fría de Crema de Naranja .....	5,50 €
Semi-Frío de Chufas de Alboraya .....	5,50 €
Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate .....	5,50 €
Combinado de Pistacho y Turrón .....	5,50 €
Combinado de Mango con Textura de Piña .....	5,50 €
Combinado de Leche Merengada y Maracuyá .....	5,50 €
Texturas de Avellana con Milhojas de Café .....	5,50 €
Pequeñas Locuras sobre Coulis de Fresa .....	5,50 €

### **Tartas**

Tarta de Yema San Marcos .....	5,00 €
Tarta de Tres Chocolates .....	5,00 €
Tarta de Frambuesa .....	5,00 €
Tarta de Limón con Almendra y Merengue .....	5,00 €
Tarta de Moka .....	5,00 €
Tarta de Giandunja (Avellana) .....	5,00 €

(I.V.A. Incluido)



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

### **Bodegas**

#### **Bodega 1**

Agua Mineral  
Tinto Viñas de Calles Crianza  
Cervezas, Refrescos  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos

9,00 € (I.V.A. Incluido)

#### **Bodega 2**

Agua Mineral  
Blanco Valenciano de Autor Vegamar  
Tinto Viñas Calles Crianza  
Cervezas, Refrescos  
Cava Dominio de Calles Brut Nature  
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos

10,00 € (I.V.A. Incluido)

#### **Bodega 3**

Agua Mineral  
Blanco Valenciano de Autor Vegamar  
Tinto Lagunilla Crianza  
Cervezas, Refrescos  
Cava Dominio de Calles Nature  
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

12,00 € (I.V.A. Incluido)

**\*Si desea una bodega de categoría superior y/o específica, díganos sus gustos, y le ofreceremos opciones y precios (según mercado).**



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

➤ **Servicios Opcionales**

- Cócteles de Bienvenida.
- Tarjetas de Menú ..... 1,00 € por comensal
- Flores Naturales en las mesas ..... 3,00 € por comensal

(I.V.A. Incluido)

➤ **Bebidas Después del Banquete:**

- Barra libre ..... 8,00 € hasta las 18.00 p.m.
- Barra libre ..... 12,00 € hasta las 2.30 a.m.
- Por consumiciones ..... 4,00 € consumición
- Hora extra de barra libre ..... 3,00 € por comensal

(I.V.A. Incluido)

➤ **Amenización y baile.**

Estas actuaciones estarán sometidas al horario de comidas y cenas

- Horario de mañana: de 13.30 a 18.00 horas
- Horario de noche: de 21.00 a 2.30 horas
  
- Disco Móvil ..... 650,00 €
- Orquesta Dúo ..... 650,00 €
- Orquesta Trío ..... 750,00 €
- Hora extra adicional de música ..... 150,00 €
  
- Animador infantil y cuidado exclusivo de niños ..... 150,00 €  
Se destinará un animador por cada 10 niños.

(I.V.A. Incluido)

**Forma de pago.**

Con cheque bancario o transferencia ( en metálico hasta 2.500 € )

- Cantidad mínima de reserva: ..... 300,00 €
- Resto:..... día de la celebración.
  
- El número de comensales se confirmará 10 días antes de la celebración.
- 3 días antes de la celebración no se podrá disminuir el número confirmado.
  
- Con el fin de evitarle esperas innecesarias, concierte previamente una cita
  
- Le atenderemos sin ningún tipo de compromiso.