



**Toda celebración es
sinónimo de alegría**

CELEBRACIONES CENA PASCUAL

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



**Toda celebración es
sinónimo de alegría**

Menú 1

Caldo de Cocido Casero

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.

Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo
Patatas a lo Pobre, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón

Crepe Relleno de Nata y Nueces con Salsa de Chocolate

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco de Autor Vegamar
Tinto Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Café y Licor

Precio: 40,00 € IVA incluido



Toda celebración es
sinónimo de alegría

Menú 2

Caldo de Cocido Casero

Escalibada de Verduras Asadas
Con Mojama y Queso Fresco

Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo
Patatas a lo Pobre, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón

Preludio de Chocolate

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco de Autor Vegamar
Tinto Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Café y Licor

Precio: 41,00 € IVA Incluido



Toda celebración es
sinónimo de alegría

Menú 3

Caldo de Cocido Casero

Aperitivos Olympia

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

Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo
Patatas a lo Pobre, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón

Lagrima Semi Fría de Naranja con Frutas del Bosque

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco de Autor Vegamar
Tinto Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Café y Licor

Precio: 41,00 € IVA Incluido



**Toda celebración es
sinónimo de alegría**

Menú 4

Caldo de Cocido Casero

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

Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo
Patatas a lo Pobre, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón

Semifrío de Pistachos y Turrón

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco de Autor Vegamar
Tinto Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Café y Licor

Precio: 43.00 € IVA Incluido



Toda celebración es
sinónimo de alegría

Menú 5

Especial Camino Neocatecumenal

Caldo de Cocido Casero

Sugerencias del Chef

Jamón Ibérico, Jamón de Pato, Salmón Ahumado, Foie de Oca, Queso de Cabra,
Tartaleta de Queso Fresco, Tartaleta con Ensalada de Gulas, Langostinos Fríos

Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo
Patatas a lo Pobre, Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón

Sorbete de Limón

Combinado de Leche Merengada y Maracuyá

Café y Licor

Incluye: Fundas en las sillas, Flores en las mesas y Minutas para cada uno de los comensales.

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco de Autor Vegamar
Tinto Lagunilla Crianza
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Cervezas, Refrescos
Café y Licor

Precio: 50.00 € IVA 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

Chuletas de Cordero
Con Patatas Fritas y Ketchup

Helado Fantasía

Bebidas
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 20.00 € IVA Incluido



Toda celebración es
sinónimo de alegría

2. FANTASIA

Delicias del "Oso Yogui"

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

Chuletas de Cordero
Con Patatas Fritas y Ketchup

Helado Fantasía

Bebidas
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 20.00 € IVA 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 Ceps y Patata Nueva	5.00 €
Crema de Calabaza	5.00 €
Crema de Langosta Villa Magna.....	6.00 €
Entremeses Olympia	10.00 €
Aperitivos Olympia	11.00 €
Escalibada de Verduras Asadas con Mojama y Queso Blanco	11.00 €
Terrina de Puerros con Langostinos con su Ensalada Y Vinagreta de Balsámico	11.00 €
Entremeses Costa de Azahar.....	13.00 €
Ensalada de Bacalao Marinado..... Con Salsa de Mango	13.00 €
Sugerencias del Cheff.....	14.00 €

IVA. Incluido



Toda celebración es
sinónimo de alegría

Pescados

Pastel de Berenjenas y Langostinos con Salsa de Vino Blanco.....	11.00 €
Tomatitos Cherri y Puntas de Espárragos	
Pastel de Puerros y Langostinos con Salsa de Vino Blanco.....	11.00 €
Tomatitos Cherri y Puntas de Espárragos	
Lomo de Merluza a la Marinera	11.00 €
Mejillones y Patatas Vapor	
Brandada de Merluza	11.00 €
Tomate Provenzal y Patatas Vapor	
Dorada a la Espalda	13.00 €
Tomatitos Cherri, Puntas de Espárragos y patatas Vapor	
Dorada Rellena de Gambas con Salsa de Puerros	13.00 €
Puntas de Espárragos, Patata Vapor y Tomatitos Cherri	
Canelón de Salmón Relleno a la Naranja	12.00 €
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Crujiente de Puerros	
Turbantes de Lenguado con Gambas	13.00 €
Puntas de Espárragos y Patatas Vapor	
Merluza a la Espalda con Salsa de Pimientos Amarillos.....	13.00 €
Colas de Langostinos, Puntas de Espárragos y Tomatitos Cherri	
Lomo de Lubina a la Sidra	15.00 €
Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Manzanas Mini	

IVA. 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 €

IVA. 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 €

IVA. Incluido



Toda celebración es
sinónimo de alegría

Bodegas

Bodega 1

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco de Autor Vegamar
Tinto Viñas de Calles Crianza
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

9.00 € IVA Incluido

Bodega 2

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco de Autor Vegamar
Tinto Lagunilla Crianza
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

10.00 € IVA Incluido

Bodega 3

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

12.00 € IVA Incluido



**Toda celebración es
sinónimo de alegría**

➤ **Servicios Opcionales**

- Tarjetas de Menú..... 1.00 € por comensal
 - Flores Naturales en las mesas..... 3.00 € por comensal
- I.V.A. Incluido

- Animador infantil y cuidado exclusivo de niños150.00 €
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.