



**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 2.017



**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

Pizarra con:

Turrón de Foie, Taquito de Salmón con Crema de Manzana
a la Cerveza Negra, Cogollos de Tudela al Oporto y Huevo Pochee
con Gulas y Langostino

Escalopines de Salmón Rellenos a la Crema de Naranja
Brocheta de Langostinos y Calabacín Relleno al Gratén

Lingote de Avellanas

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Tinto Vegamar Crianza D.O. Valencia
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 Vegamar Crianza D.O. Valencia
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 37,00 € (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 Vegamar Crianza D.O. Valencia
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 40,00 € (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 Vegamar Crianza D.O. Valencia
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 40,00 € (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: 42,00 € (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

NUESTRA CARTA DE PLATOS DE BANQUETES

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 de Ceps y Patata Nueva	5,00 €
Crema de Calabaza	5,00 €
Crema de Bogavante con su Guarnición	6,00 €
Crema de Salmón al Azafrán con Cebollino	6,00 €
Pizarra con: Turrón de Foie, Taquito de Salmón con Crema de Manzana a la Cerveza Negra, Cogollos de Tudela al Oporto y Huevo Pochee con Gulas y Langostino.....	8,00 €
Rollitos de Salmón Ahumado con Gulas Marinadas al Aceite Bilbaina	10,00 €
Entremeses Olympia	10,00 €
Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito	11,00 €
Terrina de Puerros con Langostinos con su Ensalada	11,00 €
Y Vinagreta de Balsámico	
Ensalada de Bacalao Marinado Con Salsa de Mango	13,00 €
Ensalada de Rape Alangostado con Langostinos Y Vinagreta de Naranja	13,00 €
Ensalada de Bogavante y Vinagreta a la Miel de Romero	15,00 €
Ensalada de Langosta con Cuscús de Almejas y Papaya	14,00 €
Entremeses Costa de Azahar	13,00 €
Sugerencias del Cheff	14,00 €

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 €

Surtido de Fritura: 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

Vieiras y Langostinos en su Jugo sobre Tartine Crujiente con Crema de Bullavesa	12,00 €
Escalopines de Salmón Relleno a la Crema de Naranja	12,00 €
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno al Gratén y Crujiente de Puerros	
Dorada a la Espalda	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Vapor	
Dorada Rellena de Gambas y Espinacas con Salsa de Puerros	13,00 €
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherry y Patatas Vapor	
Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Vapor	
Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Patata Vapor	
Lomo de Lubina a la Sidra	15,00 €
Brocheta de Langostino con Cherry, Puntas de Espárragos y Patatas Vapor	
Lomo de Bacalao con Vieiras y Langostinos Sobre Juliana de Verduritas	14,00 €
Salsa de Cava con Toque de Estragón	
Delicias de Rape a la Pimienta Rosa	14,00 €
Suprema de Rodaballo a la Lima Limón	14,00 €
Ravioli de Sepia en su Tinta	
Bogavante Frío Bellavista	24,00 €
Parrillada de Pescados y Mariscos	27,00 €
Zarzuela de Pescados y Mariscos	27,00 €

I.V.A. Incluido



**Toda celebración es
sinónimo de alegría**

Carnes

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda con Salsa de Frutos Rojos	12,00 €
Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera Al Vino	12,00 €
Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos Verdes sobre su propia Asadura	12,00 €
Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero Coles de Bruselas, Pastel de Patata , Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	11,00 €
Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala Pera al Vino, Pastel de Patata, Atadillo de Zanahorias	13,00 €
Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie con Mixtura de Setas Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	15,00 €
Entrecôte de Ternera Lechal Al Vino de Rioja Calabacín al Graten, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	15,00 €
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo Patata Panadera Tomate Provenzal 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 €
Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	21,00 €
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Setas de Cardo	21,00 €
Paletilla de Cordero Lechal Asada al Estilo de Aranda de Duero Patata Panadera Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	30,00 €

I.V.A. Incluido



**Toda celebración es
sinónimo de alegría**

Postres

Rollito de Limón con Quenefa de Canela	5,50 €
Lingote de Avellana	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 Gianduja (Avellana)	5,00 €

I.V.A. Incluido



Toda celebración es
sinónimo de alegría

NUESTRA BODEGA

Bodega 1

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*
Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*
Café y Licor de Frutas, Brandy y Orujos

10,50 € I.V.A. Incluido

Bodega 2

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*
Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*
Café y Licor de Frutas, Brandy y Orujos

11,00 € I.V.A. Incluido

Bodega 3

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*
Tinto Lagunilla Crianza *D.O.C. Rioja*
Cava Dominio de Calles Brut Nature *D.O. Cava*
Café y Licor de Frutas, Brandy, Orujos y Whisky

13,00 € I.V.A. Incluido



**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.