



**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 2.017**



**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



**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 Vegamar Crianza D.O. Valencia  
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 Vegamar Crianza D.O. Valencia  
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  
Frigolidades 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 Vegamar Crianza D.O. Valencia  
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 Changurro,  
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 Vegamar Crianza D.O. Valencia  
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 Vegamar Crianza D.O. Valencia  
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 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.