



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps
de festa.

CELEBRACIONES FALLERAS

Falleros y falleras.
Olympia quiere ofrecerlos lo mejor de sus Salones
y de un gran equipo de profesionales.

Para hacer realidad las mejores presentaciones y cenas falleras.

Con el equilibrio perfecto entre lo tradicional y las nuevas tendencias.

Situados a 10 minutos del centro de Valencia, nuestros Salones
dan cabida a un total de 1800 comensales.

Disponemos de todos los medios técnicos y humanos necesarios
para que no os falte nada.

Organización, detalle y buen ambiente.

Contad con todo nuestro apoyo
para que sea todo un éxito.

Bienvenidos a Olympia.

Os esperamos.

Fallas 2016 / 2.017



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Nuestros Servicios Incluyen...

- Carta de Platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
- Elección de menús especiales para niños.
- Elección de menús para regímenes especiales (adelgazamiento, vegetariano, sin sal, sin gluten, dieta blanda....)
- Elección de mantelerías: Blanco, Azul, Gris, con faldones en blanco
- Distribución de mesas a vuestro agrado.
Os facilitaremos con antelación el plano del Salón elegido y le aconsejaremos la mejor opción de disposición.
- Pasarela.
- Escenario.
- Cañón de luz.
- Iluminación escenario desde control
- Equipo de sonido.
- Megafonía.
- Parking gratuito en comida o cena



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

MENÚ 1

Pizarra Olympia:

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

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero
Pastel de Patata y Manzanita al Aroma de Cava

Texturas de Avellana con Milhojas de Café

Bodega
Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*
Café

Precio: 33,00 € IVA Incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

MENÚ 2

Rollitos de Salmón Ahumado
con Gulas Marinadas a la Bilbaína

Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala
Pera al Vino y Pastel de Patata

Semi Frío de Chufas de Alboraya con Crema de Cacao

Bodega
Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*
Café

Precio: 35,00 € IVA Incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

MENÚ 3

Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero
Calabacín Relleno al Gratén y Pastel de Patatas

Lingote de Avellanas

Bodega
Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*
Café

Precio: 36,00 € IVA Incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

MENÚ 4

Entremeses Olympia

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

Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Vapor

Rollito de Limón con Quenefa de Canela

Bodega

Agua Mineral

Cervezas, Refrescos

Blanco de Autor Vegamar *D.O. Valencia*

Café

Precio: 37,00 € IVA Incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Menú Infantil - 1

Entremeses Surtidos

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

Paella Valenciana Deshuesada

ó

Escalope de Ternera Con Patatas Fritas

ó

Emperador a la Plancha con Patatas Fritas

Helado Fantasía

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 19,00 € IVA incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Menú Infantil - 2

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

Hamburguesa
Con Patatas Fritas y Ketchup

Helado Fantasía

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 19,00 € IVA incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

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



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

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... Salsa de Cava con Toque de Estragón	14,00 €
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



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Carnes

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas11,00 € Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	
Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda con Salsa de Frutos Rojos12,00 €	
Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto12,00 € Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera Al Vino	
Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos Verdes sobre su propia Asadura .12,00 €	
Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero11,00 € Coles de Bruselas, Pastel de Patata , Atadillo de Zanahorias	
Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala11,00 € Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	
Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala13,00 € Pera al Vino, Pastel de Patata, Atadillo de Zanahorias	
Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie con Mixtura de Setas15,00 € Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	
Entrecôte de Ternera Lechal Al Vino de Rioja15,00 € Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo16,00 € Patata Panadera Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	
Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas18,00 € Coles de Bruselas Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	
Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas21,00 € Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas21,00 € Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Setas de Cardo	
Paletilla de Cordero Lechal Asada al Estilo de Aranda de Duero30,00 € Patata Panadera Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón	

I.V.A. Incluido



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

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 €

Con relación a nuestros servicios gastronómicos:

Les informamos que, en virtud de la Legislación Vigente y con el objeto de garantizar la trazabilidad de los alimentos, así como contralar exhaustivamente el control de alérgenos, este Establecimiento no admite ningún tipo de alimentos ni bebidas aportado por nuestros clientes para ser elaborados por nosotros o consumidos a través de nuestros servicios.



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

BODEGAS

Bodega 1

Agua Mineral
Tinto Vegamar Crianza *D.O. Valencia*
Cervezas, Refrescos
Café

8,50 € IVA Incluido

Bodega 2

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

10,00 € IVA Incluido

Bodega 3

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

11,00 € IVA Incluido

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



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

Servicios Opcionales

- Tarjetas de Menú 1,00 € por comensal
- Flores Naturales en las mesas..... 3,00 € por comensal
- **Bebidas después del banquete.**
- Barra libre durante el baile 8,00 € hasta las 18.00 horas
- Barra libre durante el baile 12,00 € hasta las 2.30 horas
- Hora extra de barra libre..... 3,00 € por comensal
- Consumiciones: Refrescos y Cervezas..... 2,00 € por consumición
- Consumiciones: Combinados 4,00 € por consumición

ANIMACIÓN INFANTIL

Animación y cuidado exclusivo de niños.

Se asigna un animador por cada 10 niños 150,00 €

Fiesta de Animación con Castillo Hinchable..... 350,00 €

I.V.A. Incluido

AMENIZACIÓN MUSICAL

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 €

Dúo Musical 650,00 €

Orquesta Trío 750,00 €

Orquesta Cuarteto 850,00 €

1 Hora Extra adicional de música 150,00 €

I.V.A. Incluido

SONNOS. Empresa de confianza, que trabaja con nosotros muchos años.

Juan Muñoz
 Avda. General Avilés 5 bajo C
 46015 Valencia Spain
 m: 655 823 632
 t: 963 493 662
 otelo@ciberia.es
 www.oteloproducciones.es



otelo
Producciones S.L.



*Mar, art, bellessa,
foc i alegria...
Falles, temps de festa.*

ALQUILER DE SALONES

➤ Viernes y Domingos

- Sin cena 800,00 €
- Con cena más de 100 comensales: Salón gratuito.
- Menos de 100 comensales8,00 € por comensal.
(Hasta completar el número de 100 comensales)

➤ Sábados

- Sin cena 900,00 €
- Con cena más de 100 comensales: Salón gratuito.
- Menos de 100 comensales9,00 € por comensal.
(Hasta completar el número de 100 comensales)

FORMA DE PAGO

A la reserva del Salón se hará una entrega a cuenta mínima de 200,00 €.

A la confirmación del Número de Comensales, que se hará con diez días de antelación a la fecha en que se va a realizar el servicio, se realizará una entrega a cuenta del 50% del importe de la factura prevista. Se entregarán las listas de invitados y se confirmará el número de comensales.

El resto, al finalizar el banquete.

Los pagos se efectuarán mediante cheque bancario o comprobante de transferencia bancaria o en efectivo, hasta 2.500 €

La responsabilidad de la reservas de mesas será exclusivo del cliente.

Con el fin de evitarle esperas innecesarias, concierte previamente una cita

Le atenderemos encantados sin ningún compromiso.