



**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.

**2.020**



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

➤ **Nuestros Servicios Incluyen...**

- Carta de Platos Olympia para confeccionar su propio menú.
- Menús para dietas especiales
- 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 A

### Sugerencias Olympia (Plato Individual)

Virutas de Jamón  
Timbal de Aguacate y Salmón  
Pimiento Asado con Ventresca  
Tartaleta de Hummus  
Queso de Cabra con Mermelada de Tomate  
Langostino en Nido Crujiente  
Bombón de Morcilla  
Croqueta de Cabrales

\*\*\*\*

Escalopín de Salmón Rellenos a la Crema de Naranja  
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno y Judías Crujientes

\*\*\*\*

Crêpe Relleno de Nata y Nueces con Chocolate

\*\*\*\*

Café

Bodega  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena  
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena

Precio: 33,00 € (I.V.A. Incluido)

**\*Cualquier cambio en este menú estará sujeto al incremento oportuno de precio**



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Menú B

### Delicias Olympia (Plato Individual)

Virutas de Jamón  
Canelón de Queso con Membrillo  
Ensalada de Patata y Pescado  
Timbal de Pimientos Asados con Mojama  
Brocheta de Salmón Marinado  
Pastel de Cabracho  
Langostino en Nido Crujiente  
Bombón de Morcilla  
Croqueta de Cabrales

\*\*\*\*

Carrillera Ibérica Confitada al Marsala  
Cebollitas Perla, Patatas Dauphinoise y Champiñón Gratinado

\*\*\*\*

Helado de Vainilla con Lionesas

\*\*\*\*

Café

Bodega  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel -Requena

Precio: 33,00 € (I.V.A. Incluido)

**\*Cualquier cambio en este menú estará sujeto al incremento oportuno de precio**



**Toda celebración es  
sinónimo de alegría**

## **Menú C**

Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito

\*\*\*\*

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero  
Champiñón Gratinado, Patatas Dauphinoise y Dulce de Calabaza Crujiente

\*\*\*\*

Tarta de Avellana

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena  
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 35,00 € (I.V.A. Incluido)

**\*Cualquier cambio en este menú estará sujeto al incremento oportuno de precio**



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Menú D

### Aperitivos Centro Mesa

Ensalada Multicolor con Frutos Secos Queso Blanco y Vinagreta de Frambuesa  
Pulpo a la Gallega sobre Patata Templada  
Fritura: Croquetas de Ave, Croquetas de Gambas,  
Cola de Langostino con Nido de Patata, Dátiles con Bacón,  
Bolsitas Crujientes de Morcilla

\*\*\*\*

Arroz de Senyoret con All i Oli ( Mínimo 20 pax )

Ó

Lomo de Merluza a la Espalda con Salsa de Pimientos Amarillos  
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patata Grillé

Ó

Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala  
Manzana Gratinada, Patata Dauphinoise y Calabacín

\*\*\*\*

Semi-Frío de Chufas de Alboraya

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena  
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena  
Cava Nodus Plata Brut Nature  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 37,00 € (I.V.A. Incluido)

**\*Cualquier cambio en este menú estará sujeto al incremento oportuno de precio.  
\* El plato principal, será el mismo para todos los comensales.**



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Menú 1

### Entremeses Costa de Azahar (Plato Individual)

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

\*\*\*\*

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas  
Dulce de Calabaza Crujiente, Patata Dauphinoise y Calabacín

\*\*\*\*

Pasión de Mango

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega nº 1  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena  
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena  
Cava Nodus Plata Brut Nature  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 42,00 € (I.V.A. Incluido)



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Menú 2

### Aperitivos Centro de Mesa

Combinado de: Cornetes de Salmón, Tostita de Foie en Compota de Manzana,  
Tostita de Escalibada con Mojama  
Abanico de Ibéricos con Queso Viejo de Oveja  
Revuelto de Ajetes y Gambas  
Calamar Plancha con Salsa Meri

\*\*\*\*

Lomo de Lubina a la Sidra  
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patatas Grillé

\*\*\*\*

Combinado de Leche Merengada y Maracuyá

\*\*\*\*

Café y Licor

Bodega nº 1  
Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena  
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena  
Cava Nodus Plata Brut Nature  
Licor de Frutas, Brandy, Orujos

Precio: 44,75 € (I.V.A. Incluido)





Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## **MENÚ INFANTIL**

### **Primero (plato individual)**

Carrusel de Fritos (Calamares Romana  
Croquetas Caseras, Nuggets) con Papas y Chetos

Ó

Entremés Variado (Jamón en Virutas, Rollito de York y Queso,  
Calamares y Quiché)

### **Segundo**

Paella Valenciana

Ó

Escalope de Pollo a la Milanesea con Patatas Fritas

Ó

Hamburguesa (en plato) con Patatas Fritas

\*\*\*\*

Helado

Bebidas  
Agua Mineral  
Refrescos

Precio: 22,00 € (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 €
Rollitos de Salmón Ahumado con Gulas Marinadas al Aceite Bilbaina .....	10,00 €
Sugerencias Olympia .....	10,00 €
Delicias Olympia .....	10,00 €
Verduras Asadas Laminadas con Ventresca de Bonito .....	11,00 €
Terrina de Puerros con Langostinos con su Ensalada Y Vinagreta de Balsámico .....	11,00 €
Vieiras y Langostinos en su Jugo sobre Tartine Crujiente con Crema de Bullavesa .....	12,00 €
Ensalada de Bacalao Marinado Con Salsa de Mango .....	13,00 €
Ensalada de Rape Alangostado con Langostinos Y Vinagreta de Naranja .....	13,00 €
Entremeses Costa de Azahar .....	13,00 €
Ensalada de Langosta .....	14,00 €
Sugerencias del Cheff .....	14,00 €
Ensalada de Bogavante y Vinagreta a la Miel de Romero .....	15,00 €

I.V.A. Incluido

10



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, Dátiles con Bacón, Cola de Langostino con Nido de Patata, Bolsitas Crujientes de Morcilla .....	12,00 €
---	---------

**Arroces ( Mínimo 20 Pax )**

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

(I.V.A. Incluido)



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Pescados

Escalopín de Salmón Relleno a la Crema de Naranja .....	12,00 €
Brocheta de Langostinos, Calabacín Relleno y Judías Crujientes	
Dorada a la Espalda .....	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Brócoli y Patatas Vapor	
Dorada Rellena de Gambas y Espinacas con Salsa de Puerros .....	13,00 €
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherry y Patatas Grillé	
Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos .....	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Patatas Grillé	
Lomo de Merluza al Vapor de Tomillo.....	13,00 €
Juliana de Verduras en Escabeche	
Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada .....	13,00 €
Brocheta de Langostinos con Cherry, Espárragos Albardados y Patatas Grillé	
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 €
Brocheta de Gambón con Cherry, Calabacín y Zanahoria Salteada	
Lomo de Lubina a la Sidra .....	15,00 €
Brocheta de Langostino con Cherry, Puntas de Espárragos y Patatas Grillé	
Lubina Rellena con Verduritas de Temporada y Gambas.....	15,00 €
Sobre Salsa de Guisantes y Crujiente de Yuca	

I.V.A. Incluido



Toda celebración es  
sinónimo de alegría

## Carnes

Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas ..... Dulce de Calabaza Crujiente, Patata Dauphinoise y Calabacín	11,00 €
Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero ..... Champiñón Gratinado , Patata Dauphinoise y Dulce de Calabaza Crujiente	11,00 €
Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala ..... Cebollitas Perla , Patata Dauphinoise y Champiñón Gratinado	11,00 €
Solomillo Ibérico en Lecho de Hojaldre a la Normanda con..... Salsa de Setas, Chips de Calabaza, Patata Duquesa y Manzanas Mini	12,00 €
Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto ..... Manzanas Mini, Puré Almendrado y Castañas	12,00 €
Solomillo Ibérico con Salsa de Pimientos Verdes sobre su propia Asadura .....	12,00 €
Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala ..... Manzana Gratinada , Patata Dauphinoise y Calabacín	13,00 €
Entrecôte de Ternera Al Vino de Rioja ..... Patatas a lo Pobre y Judías Albardadas	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 Rossini ..... Setas de Cardo , Patata Dauphinoise y Zanahorias	18,00 €
Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas ..... Cebolletas Agridulces, Patata Dauphinoise y Zanahorias	21,00 €
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas ..... Cebolletas Agridulces, Patata Dauphinoise 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**

Lingote de Avellana .....	5,50 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa .....	5,50 €
Fruta Natural preparada con Leche Merengada .....	5,50 €
Semi-Frío de Chufas de Alboraya .....	5,50 €
Parfait de Caramelo .....	5,50 €
Pasión de Mango .....	5,50 €
Bomba de Tres Chocolates .....	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 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  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena  
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena  
Café y Licor de Frutas, Brandy y Orujos

11,50 € I.V.A. Incluido

### **Bodega 2**

Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena  
Tinto Nodus Bobal D.O. Utiel-Requena  
Cava Nodus Plata Brut Nature  
Café y Licor de Frutas, Brandy y Orujos

12,50 € I.V.A. Incluido

### **Bodega 3**

Agua Mineral  
Cervezas, Refrescos  
Blanco Nodus Sauvignon D.O. Utiel-Requena  
Tinto Lagunilla Crianza *D.O.C. Rioja*  
Cava Nodus Plata Brut Nature  
Café y Licor de Frutas, Brandy y Orujos

13,50 € 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 ..... 10,00 € hasta las 18.00 p.m.
- Barra libre ..... 15,00 € hasta las 2.30 a.m.
- Por consumiciones ..... 5,00 € consumición
- Hora extra de barra libre ..... 4,00 € por comensal

(I.V.A. Incluido)

➤ **Amenización y baile.**

- 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 €

➤ **Eventos sin Amenización Musical**

- Horario de mañana hasta 17:00 p.m.
- Horario de noche hasta 1:00 a.m.

➤ **En caso de traer la música el cliente consultar condiciones.**

- Animador infantil ..... 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: ..... 3 días antes 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.