CasaDiocesana
Málaga



MENÚ 2027
CELEBRACIONES

MENU 1

CasaDiocesana
Málaga

CELEBRACIONES 2027

APERITIVOS *(Al centro de mesa)*

Hojitas crujientes de frutos secos
Surtido de quesos con pasas y nueces
Surtido de ibéricos (Salchichón, chorizo y caña de lomo)
Porra antequerana
Ensaladilla rusa
Croquetas Casa Diocesana (2 unid. / pax.)

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo a la pimienta
con patatas confitadas

POSTRE

Tarta celebración

BODEGA *(ilimitada durante el servicio de comida)*

Tinto Faustino Rivero Ulecia. Rioja o similar
Blanco Alcorta. Rueda o similar
Agua mineral, refrescos, cervezas
Café o infusión

Precio: 49,50€
(IVA incluido)

- Tarifa válida para un mínimo de 20 menús de adulto.
- Reserva de salón privado a partir de 25 comensales.
- Parking gratuito hasta completar aforo.

Opcional a sumar en el menú elegido: (Se requiere confirmación previa al contratar el menú):

- Servicio extra de bebida en comedor 30 min. antes del comienzo del evento - 3,00€/adultos y niños, 30 min. máximo de duración
- Aperitivo paseado - 7,00€ adultos / 3,00€ niños (máximo 40 min.)
- El lugar del aperitivo se asignará dependiendo del número de comensales
- Copa brindis - 2,50€ / pax.

Todos los servicios de comida y bebida consumidos durante el evento deberán ser suministrados exclusivamente por nuestro servicio de catering.

Menú sujeto a cambios según mercado
Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío.
La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.

MENU 2

CasaDiocesana
Málaga

CELEBRACIONES 2027

APERITIVOS

Hojitas crujientes de frutos secos
(centro de mesa)
Surtido de quesos con pasas y nueces
Surtido de ibéricos
(Salchichón, chorizo y caña de lomo)
Porra antequerana
Ensaladilla rusa
Croquetas Casa Diocesana (2 unid. / pax.)
Barquita de rosada frita aliñada

PLATO PRINCIPAL

Merluza en salsa de marisco
con langostinos y patatas confitadas

POSTRE

Tarta celebración

BODEGA *(ilimitada durante el servicio de comida)*

Tinto Faustino Rivero Ulecia. Rioja o similar
Blanco Alcorta. Rueda o similar
Agua mineral, refrescos, cervezas
Café o infusión

Precio: 50,50€
(IVA incluido)

- Tarifa válida para un mínimo de 20 menús de adulto.
- Reserva de salón privado a partir de 25 comensales.
- Parking gratuito hasta completar aforo.

Opcional a sumar en el menú elegido: (Se requiere confirmación previa al contratar el menú):

- Servicio extra de bebida en comedor 30 min. antes del comienzo del evento - 3,00€/adultos y niños, 30 min. máximo de duración
- Aperitivo paseado - 7,00€ adultos / 3,00€ niños (máximo 40 min.)
- El lugar del aperitivo se asignará dependiendo del número de comensales
- Copa brindis - 2,50€ / pax.

Todos los servicios de comida y bebida consumidos durante el evento deberán ser suministrados exclusivamente por nuestro servicio de catering.

Menú sujeto a cambios según mercado
Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío.
La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.

MENU 3

CasaDiocesana Málaga

CELEBRACIONES 2027

APERITIVOS

Hojitas crujientes de frutos secos
(centro de mesa)
Surtido de quesos con pasas y nueces
Surtido de ibéricos
(Salchichón, chorizo y caña de lomo)
Porra antequerana
Ensaladilla rusa
Croquetas Casa Diocesana (2 unid. / pax.)

PLATO PRINCIPAL

Lingote de carrillada al vino dulce
con patatas confitadas

POSTRE

Tarta celebración

BODEGA *(ilimitada durante el servicio de comida)*

Tinto Faustino Rivero Ulecia. Rioja o similar
Blanco Alcorta. Rueda o similar
Agua mineral, refrescos, cervezas
Café o infusión

Precio: 51,50€
(IVA incluido)

- Tarifa válida para un mínimo de 20 menús de adulto.
- Reserva de salón privado a partir de 25 comensales.
- Parking gratuito hasta completar aforo

Opcional a sumar en el menú elegido: (Se requiere confirmación previa al contratar el menú):

- Servicio extra de bebida en comedor 30 min. antes del comienzo del evento - 3,00€/adultos y niños, 30 min. máximo de duración
- Aperitivo paseado - 7,00€ adultos / 3,00€ niños (máximo 40 min.)
- El lugar del aperitivo se asignará dependiendo del número de comensales
- Copa brindis - 2,50€ / pax.

Todos los servicios de comida y bebida consumidos durante el evento deberán ser suministrados exclusivamente por nuestro servicio de catering.

Menú sujeto a cambios según mercado
Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío.
La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.

MENU 4

CasaDiocesana
Málaga

CELEBRACIONES 2027

APERITIVOS

Hojitas crujientes de frutos secos (centro de mesa)
Surtido de quesos con pasas y nueces
Surtido de ibéricos (Salchichón, chorizo y caña de lomo)
Porra antequerana
Ensaladilla rusa
Croquetas Casa Diocesana (2 unid. / pax.)
Barquita de rosada frita aliñada

PLATO PRINCIPAL

Secreto ibérico con patatitas asadas, salteado de setas y mojo picón

POSTRE

Tarta celebración

BODEGA *(ilimitada durante el servicio de comida)*

Tinto Faustino Rivero Ulecia. Rioja o similar
Blanco Alcorta. Rueda o similar
Agua mineral, refrescos, cervezas
Café o infusión

Precio: 64,00€
(IVA incluido)

- Tarifa válida para un mínimo de 20 menús de adulto.
- Reserva de salón privado a partir de 25 comensales.
- Parking gratuito hasta completar aforo

Opcional a sumar en el menú elegido: (Se requiere confirmación previa al contratar el menú):

- Servicio extra de bebida en comedor 30 min. antes del comienzo del evento - 3,00€/adultos y niños, 30 min. máximo de duración
- Aperitivo paseado - 7,00€ adultos / 3,00€ niños (máximo 40 min.)
- El lugar del aperitivo se asignará dependiendo del número de comensales
- Copa brindis - 2,50€ / pax.

Todos los servicios de comida y bebida consumidos durante el evento deberán ser suministrados exclusivamente por nuestro servicio de catering.

Menú sujeto a cambios según mercado
Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío.
La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.

MENU 5

CasaDiocesana
Málaga

APERITIVOS

Hojitas crujientes de frutos secos
(centro de mesa)
Surtido de quesos con pasas y nueces
Surtido de ibéricos
(Salchichón, chorizo y caña de lomo)
Porra antequerana
Ensaladilla rusa
Croquetas Casa Diocesana (2 unid. / pax.)
Mini hamburguesa del Chef

PLATO PRINCIPAL

Lubina al horno con escalibada de pimientos, cebollas glaseadas y salsa cremosa de cacahuete

POSTRE

Tarta celebración

BODEGA *(ilimitada durante el servicio de comida)*

Tinto Faustino Rivero Ulecia. Rioja o similar
Blanco Alcorta. Rueda o similar
Agua mineral, refrescos, cervezas
Café o infusión

Precio: 65,00€

(IVA incluido)

- Tarifa válida para un mínimo de 20 menús de adulto.
- Reserva de salón privado a partir de 25 comensales.
- Parking gratuito hasta completar aforo

Opcional a sumar en el menú elegido: (Se requiere confirmación previa al contratar el menú):

- Servicio extra de bebida en comedor 30 min. antes del comienzo del evento - 3,00€/adultos y niños, 30 min. máximo de duración
- Aperitivo paseado - 7,00€ adultos / 3,00€ niños (máximo 40 min.)
- El lugar del aperitivo se asignará dependiendo del número de comensales
- Copa brindis - 2,50€ / pax.

Todos los servicios de comida y bebida consumidos durante el evento deberán ser suministrados exclusivamente por nuestro servicio de catering.

Menú sujeto a cambios según mercado
Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío.
La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.

MENU 6

CasaDiocesana Málaga

CELEBRACIONES 2027

APERITIVOS

Hojitas crujientes de frutos secos
(centro de mesa)
Surtido de quesos con pasas y nueces
Surtido de ibéricos
(Salchichón, chorizo y caña de lomo)
Porra antequerana
Ensaladilla rusa
Croquetas Casa Diocesana (2 unid. / pax.)
Mini hamburguesa del Chef

PLATO PRINCIPAL

Lomo de bacalao a la vizcaína con salteado de quinoa, verduritas y patatas paja

POSTRE

Tarta celebración

BODEGA *(ilimitada durante el servicio de comida)*

Tinto Faustino Rivero Ulecia. Rioja o similar
Blanco Alcorta. Rueda o similar
Agua mineral, refrescos, cervezas
Café o infusión

Precio: 65,50€
(IVA incluido)

- Tarifa válida para un mínimo de 20 menús de adulto.
- Reserva de salón privado a partir de 25 comensales.
- Parking gratuito hasta completar aforo

Opcional a sumar en el menú elegido: (Se requiere confirmación previa al contratar el menú):

- Servicio extra de bebida en comedor 30 min. antes del comienzo del evento - 3,00€/adultos y niños, 30 min. máximo de duración
- Aperitivo paseado - 7,00€ adultos / 3,00€ niños (máximo 40 min.)
- El lugar del aperitivo se asignará dependiendo del número de comensales
- Copa brindis - 2,50€ / pax.

Todos los servicios de comida y bebida consumidos durante el evento deberán ser suministrados exclusivamente por nuestro servicio de catering.

Menú sujeto a cambios según mercado
Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío.
La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.

MENÚ INFANTIL

PLATO COMBINADO

Pollo empanado
Croquetas de jamón
Mini pizzas
Patatas fritas

POSTRE

Helado infantil

BEBIDA

Agua
Refrescos
Zumo

26,00€

Para jóvenes o adultos - suplemento de 4,00€
(incluye postre de adulto)

*En el caso de elegir aperitivo paseado para los adultos
se aplicará un suplemento al menú infantil de 3,00€

Consulte nuestros menús para intolerancias y alergias en caso de necesidad

Menú sujeto a cambios según mercado
Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío.
La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.



Aperitivos disponibles si desea ampliar el menú:

- Wrap de pollo al curry– 2,00€ / comensal
- Bocadito de sobrasada, queso y cebolla caramelizada – 2,00€ / comensal
- Cremoso de membrillo y queso – 3,00€ / comensal
- Tosta de boquerón en vinagre, alioli de ajos asados y pepino en almíbar - 3,00€ / comensal
- Mini burguer de ternera, bacon caramelizado y alioli de pimiento frito – 5,00€ / comensal

Ensaladas disponibles si desea ampliar el menú:

- Ensalada de pollo crujiente, queso manchego, tosta de pan de ajo y salsa César – 7,00€ /comensal
- Ensalada con pollo Cajún, queso manchego, maíz cancha y vinagreta ranchera – 8,00€ /comensal
- Ensalada de queso de cabra, membrillo, bacon y frutos secos con dressing de miel - 10,00 € / comensal
- Ensalada de burrata, mango y peras salteadas con aderezo de albahaca y piñones - 10,00€ / comensal
- Ensalada de bacalao y langostinos, salmorejo y cebollita crujiente – 12,00€ / comensal
- Ensalada de perdiz en escabeche, melocotón y almendritas fritas – 12,00€ / comensal

Meriendas:

- Bocadillos infantiles – (20 unid.) – 23,00€
  - 7 und. Jamón cocido y queso con mantequilla
  - 7 und. Salchichón
  - 6 und. Crema de chocolate

- Mini bocadillos surtidos (20 unid.) – 27,00€
  - 5 und. Jamón serrano, tomate y aceite de oliva
  - 5 und. Pollo al curry
  - 5 und. Pasas, queso viejo y aceite
  - 5 und. Piquillo y atún

- Hojaldritos dulces (30 unid.) - 19,00€
  - 10 und. Mini palmeritas
  - 10 und. Mini napolitanas de chocolate
  - 10 und. Mini napolitanas rellenas de crema

- Pop Dots - (Mínimo 20 unid.) - 0,65€/ und. Surtidos
- MiniDots - Mínimo 20 unid. - 0,95€/ und. Surtidos
- Hojaldritos salados (30 unid.) - 19,00€
- Mini repostería francesa – (30 unid.) - 26,00€

Menú sujeto a cambios según mercado
Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío.
La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.



CasaDiocesana
Málaga

POSTRES ESPECIALES

Cambio de tarta de celebración por postre especial 3,00 €
a sumar en el menú elegido / total de comensales



Cúpula Choco bombón
Chocolate negro, relleno de bizcocho bañado en chocolate



Frutas del bosque
Mousse de queso, frambuesa , sobre base de galleta y cobertura de mermelada con mango



Tarta de queso y pistacho
Tarta de queso al horno, con base de galleta y topping de pistacho



Redondo de tres chocolates
Combinación de mousse de chocolate negro 70%, chocolate con leche y chocolate blanco.



Milhoja de nata
Láminas de hojaldre rellenas con nata y un toque de azúcar glas



Lemon pie
Base de galleta con relleno de limón y capa de merengue



CasaDiocesana
Málaga

POSTRES ESPECIALES

Cambio de tarta de celebración por postre especial 3,00 €
a sumar en el menú elegido / total de comensales



Tango
Mousse de Chocolate Blanco con interior de Mango y Pasión



Cheese Cake
Mousse de queso con interior líquido de frambuesa, galleta mantequilla y bizcocho blanco



Giandujar
Mousse de avellana con interior crujiente, glaseado choco leche y bizcocho chocolate



Jijona
Mousse de turrón, glaseado de chocolate con leche y bizcocho de chocolate.



Snicker
Mousse de cacahuete con caramelo, baño crujiente y bizcocho

CasaDiocesana
Málaga

TARTAS RECOMENDADAS

PORCIÓN CRUJIENTE. Bizcocho empapado en licor, hojaldre crujiente con chocolate, suave mousse de turrón, capa de nata fresca.

MONT BLANC. Bizcocho bañado con licor, mousse de chocolate, crema de vainilla bañado con chocolate blanco y un toque de cacao.

CHOCOLATE TRUFADO. Bizcochos de chocolate, trufa y decoración con chocolate.

SELVA NEGRA. Bizcochos de chocolate, trufa, nata fresca y decoración con viruta de chocolate.

ESPECIAL DE LA CASA. Base de hojaldre, crema de vainilla, bizcocho blanco, mousse de caramelo y decoración con florentina de almendra.

TURRÓN Y YEMA TOSTADA. Bizcocho bañado en licor, rellenos de mousse de turrón y cobertura de yema tostada.

SACHER. Bizcocho de chocolate bañado con licor, mousse de chocolate y una fina capa de frambuesa, cubierta con chocolate negro.

SAN MARCOS. Combinación de bizcochos blanco y de cacao, trufa, nata y cobertura de yema tostada.

TIRAMISÚ. Bizcochos aromatizados al café y licor de almendra amarga, mousse de tiramisú y cobertura de cacao.

Precio Kg. 24,00€ (Siempre que la tarta no sea el postre principal del evento)
Muñeco 10,50€ / Oblea impresa 10,50€





CasaDiocesana
Málaga

CARTA DE VINOS

Vino Blanco

La Encina del Inglés
Suplemento 3,00€/menú

Vino Tinto

La Encina del Inglés. Ronda
Suplemento 3,00€/menú

Celeste. Roble. Ribera del Duero
Suplemento 4,00€/ menú

Vinos Espumosos

Espumoso de la Casa
Suplemento 2,50€/menú

Reymos
Suplemento 3,00€/menú

Freixenet o similar
Suplemento 3,50€/menú





CasaDiocesana
Málaga

MANTELERÍA



Comedores: Blanca

Aperitivos paseados:
Mantelería según disponibilidad

Otros manteles disponibles

Con servicio externo de alquiler



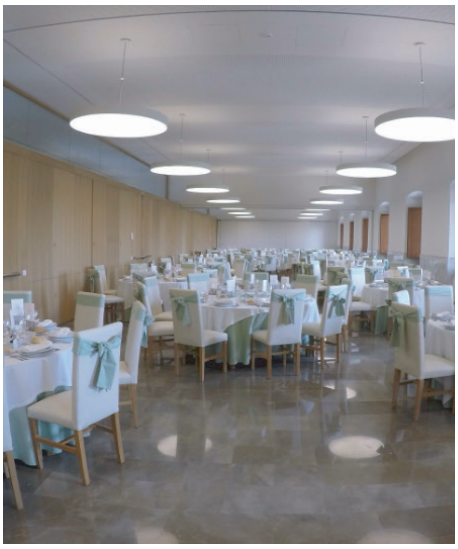


Arena - suplemento en menú (servilleta color arena)
Coral - suplemento en menú (servilleta blanca)
Celeste - suplemento en menú (servilleta blanca)

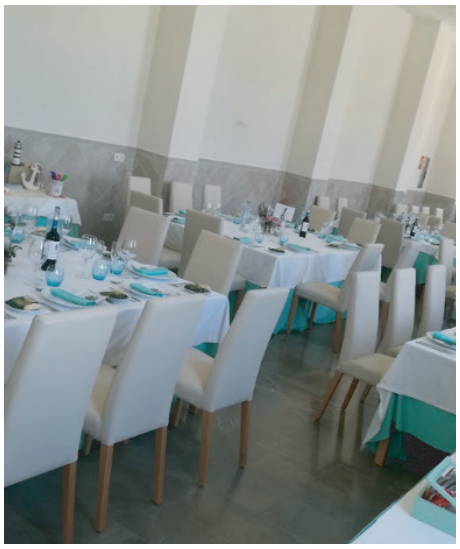


CasaDiocesana
Málaga

SALONES



Salones Galería



Salón Sicar



Sala Santiago







Servicios extras:

- **Aperitivo paseado** - 7,00€ adultos / 3,00€ niños
  (El lugar del aperitivo se asignará dependiendo del número de comensales)
- **Número de mesas personalizados** 3,00€/ und.
- **Minuta con menú personalizada** - 1,00€ / comensal
- **Servicio extra de bebida en comedor antes del comienzo del evento** -
  3,00€/adultos y niños (Total de comensales) máximo 30 min.
- **Banquete en la terraza de la Casa Diocesana.**
  Suplemento de 15,00€/por comensal (adultos y niños)



CasaDiocesana
Málaga

COPAS
TRAS EL ALMUERZO

OPCIÓN
Con camareros

Para garantizar la máxima calidad en el servicio, **se sugiere contar con dos camareros durante la primera hora en eventos con más de 40 comensales adultos**

Servicio de un camarero 30,00€/hora
Copas a 8,00€/und.

Se abonarán las copas consumidas y las horas y cantidad de camareros reservados.

Las consumiciones abonadas en el momento sólo podrán realizarse con tarjeta bancaria.

Marcas disponibles:
Larios 12, Beefeater, Cacique, Barceló, Brugal, Ballantines, J&B

- Refrescos - 2,50€
- Cerveza - 3,00€
- Copa de vino - 3,00€
- Botella de agua mineral - 2,60€
- Licor con alcohol – 5,70€
- Licor sin alcohol – 4,70€
- Zumo pequeño – 1,35€
- Batido pequeño – 1,35€
- Agua pequeña – 0,95€
- Café/ infusión - 2,00€

OPCIÓN
Sin camareros (Autoservicio)

Botellas de alcohol en mesa
Autoservicio dentro del salón: 68,00€/ und.

Marcas disponibles:
Whisky (Ballantines, J&B)
Ginebra (Larios 12, Beefeater, Puerto de Indias)
Vodka (Absolut)
Ron (Cacique, Barceló)

Incluye:
Vasos, hielo, limón o naranja y 12 refrescos por botella

Licores:
Licores con alcohol (Botella) - 37,00€
Licores sin alcohol de Manzana, de melocotón o de mora (Botella) - 26,00€

Brugal y Legendario – 73,00€
Seagram - 73,00€
Johnnie Walker Red Label Whisky - 73,00€
Martin Miller's - 89,00€
Espumoso de la Casa - 11,00€
Espumoso Reymos - 12,50€
Cava Freixenet o similar- 16,00€

El pedido de botellas y la elección de las marcas deberá facilitarse con 15 días de antelación a la fecha de la celebración. Se abonarán todas las botellas reservadas.

La hora de finalización para el servicio de copas tras la comida no podrá ser superior a las 19.30h.



CONDICIONES DE RESERVA

Con el fin de garantizar la viabilidad del servicio, desde la reserva inicial y hasta 15 días antes del evento, se aceptará un margen de reducción de plazas sin penalización según el volumen del grupo:

- **Eventos de 20 a 22 personas:** no se permiten reducciones de plazas (cualquier baja posterior se facturará íntegra).
- **Eventos de 23 a 50 personas:** Se permite un margen de hasta 3 bajas.
- **Eventos de 51 a 99 personas:** Se permite un margen de hasta 5 bajas.
- **Eventos de 100 o más personas:** Se permite un margen de hasta 10 bajas.

A partir de estas cifras, o si las cancelaciones se comunican fuera de plazo (con menos de 15 días de antelación), se aplicará el cargo correspondiente a las plazas no ocupadas.

Puntualidad y horarios: Por motivos organizativos y de calidad del servicio, rogamos respetar el horario de inicio previsto. Como deferencia, los primeros 15 minutos de retraso no tendrán cargo adicional. Si el servicio se demorase sobre la hora fijada, se aplicará un suplemento de 5,00 € por comensal (calculado sobre el número total de asistentes concertados).

Forma de pago y reserva: Para hacer efectiva la reserva, es necesario abonar el 30% del presupuesto total en el número de cuenta que se facilitará una vez confirmada la disponibilidad de la fecha (La fecha para el evento no será bloqueada hasta tener el ingreso realizado)

- Rogamos envíen el justificante de la transferencia por correo electrónico, indicando el nombre completo, DNI, dirección y tipo de evento.
- El pago restante se completará de la siguiente manera: hasta alcanzar el 80% del total un mes antes del evento, y el 20% restante, el mismo día, al recibir la factura final. (Pago con tarjeta o transferencia bancaria)

Validez del presupuesto: 48 horas desde su envío. La reserva quedará asegurada únicamente tras realizar el pago dentro de dicho plazo.

Gastos de cancelación: En caso de cancelación por parte del cliente, no se devolverá el importe entregado en concepto de reserva (el 30% inicial, así como el 80% si la anulación se produce un mes antes de la celebración).

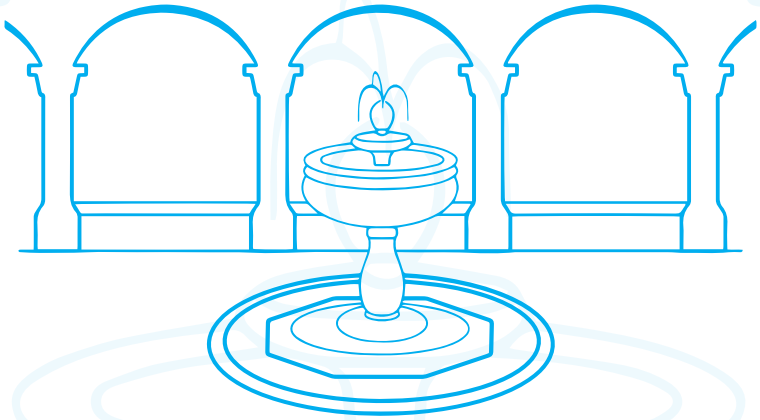
Exclusividad de catering: Todos los servicios de comida y bebida consumidos durante el evento deberán ser suministrados exclusivamente por nuestro servicio de catering.

Prueba de menú: Los presupuestos iniciales no incluyen la prueba de menú.

Alergias e intolerancias: Es imprescindible notificar con al menos 10 días de antelación si algún comensal padece alergias o intolerancias que requieran la elaboración de un menú específico.

Se ruega comunicar con 10 días de antelación si se desea asignar una mesa y asiento específico a los comensales y facilitar la distribución. Fuera de ese plazo, no se podrá garantizar este servicio.

Horario de finalización: Siempre que las actividades propias de la Casa lo permitan, los eventos celebrados a mediodía deberán finalizar como máximo a las 20:00 h.



CasaDiocesana

Málaga