

# EL LATIGAZO

## MI PRIMERA COMUNIÓN

---

PLANIFICA CADA DETALLE CON NOSOTROS



# ÍNDICE

**1. Resumen Menús**

**2. Pintxos a elegir**

**3. Bebidas y Postres**

**4. Extras Catering**

**5. Espacios Exterior**

**6. Espacios Interior**

**7. Presupuesto**

**8. Contacto**





# CONCEPTO CLUB

*El Latigazo by La Hermandad Insólito Club* pretende ser tu casa en la Florida en el día de tu primera comunión:

1. Sitio emblemático con amplias terrazas: capacidad hasta 250 personas.
2. Espacios interiores con todos los servicios: 2 salones, zona de música, baile y copas.
3. Comida elaborada en el Latigazo con producto de nuestra tienda gourmet a un precio razonable. (No utilizamos quinta gama - productos listos para calentar -).
4. Nunca cobramos por proveedores externos: sólo cobramos por el espacio, el servicio y la comida.
5. Te asistimos en la planificación: elección de menús, decoración, entretenimiento, extras. Lo que necesites.
6. Presupuesto a tu medida: al final del documento hay un presupuesto indicativo de un evento para 60 personas, con todos los extras y opciones para decidir

# REGLAS DE USO

La fuerte demanda de comuniones concentrada en tan pocos días nos ha hecho poner unas normas para que todos podáis disfrutar adecuadamente del espacio:

1. **Privacidad y exclusividad:** hay dos espacios interiores muy delimitados que acomodan tranquilamente a 70 personas y 50 personas por si llueve. Tendrán preferencia las comuniones que ocupen ese espacio por completo.
2. Nunca hacemos más de 2 comuniones a la vez y su duración es aprox. de 5 horas.
3. **Gasto mínimo:** para cada uno de los dos espacios €2.500 independientemente del número de invitados.
4. El número final de invitados debe cerrarse 3 días antes del evento y no puede haber cambios. (La comida, bebida y empleados se compran y contratan con antelación).
5. **NO se permite el uso de balones en el recinto ni bicicletas.**



01

# RESUMEN MENÚS COMUNIONES

| MENÚS (Inc. bebidas y postres)      | IVA Inc. | COMENTARIOS             |
|-------------------------------------|----------|-------------------------|
| 1. Cóctel (10 pintxos gourmet)      | €75      | 15 / 20 elaboraciones   |
| 2. 10 pintxos + arroces             | €85      | Muy recomendable        |
| 3. 10 pintxos + ½ arroz + principal | €95      | Carne o pescado         |
| 4. Niños hasta 12 años              | €45      | Incluye 2h de animación |

Platos principales: solomillo, entrecote Café de París, ambos o rape o merluza rebozada y su acompañamientos.

# PINTXOS GOURMET



**SELECCIONA 10 PINTXOS DE LOS 24. (Sólo producto gourmet de nuestra tienda).**

- Gildas artesanales (con anchoa de costera)
- Selección de ibéricos con premio nacional
- Salmorejo light (con manzana / sin pan)
- Croquetas de jamón ibérico o txangurro
- Tartar de atún rojo y guacamole de Wasabi
- Empanada de bonito Nardín
- Vieiras a la plancha con velo de panceta bellota 100% ibérica Casalba
- Katsu de solomillo Juan Pedro Domecq
- Taco de Solomillo Juan Pedro Domecq
- Entrecôte La Rocha con salsa Café de París
- Foie Larnaudie con hojaldre caramelizado
- Ensaladilla de langostinos y bonito Nardín
- Gyoza de Pad Thai de gambón y langostinos
- Gyoza de sobrasada JPD y queso San Simón
- Totopo de cochinillo segoviano
- Mini Kebab de lechazo de Sacramenia con salsa de yogur
- Bao relleno de codorniz estofada con un suave escabeche y un toque “crunchy”
- Rollito de morcilla de cebolla y piñones
- Taco de pato Larnaudie estilo Pekín
- Brochetas de rape, langostino y chipirón
- Ceviche de vieiras, langostinos y gambón
- Mini bikinis de cecina y panceta ibérica Casalba con queso y aceite de albahaca
- Tacos de merluza y rape de Caroli Fish Market
- Nuestra pizza con queso Canibal y cecina de Kobe

# BEBIDAS Y POSTRES

Nuestro **menú cóctel de 10 pintxos por €75 (IVA incluido) para adultos** incluye:

- Al menos 1,5 - 2 elaboraciones por pintxo para que tus invitados puedan comer 15-20 preparaciones de máxima calidad elegidas por nuestros 1.500 socios.
- Todo el producto que se consume está a la venta en nuestra tienda gourmet.
- **Postres:** mini brownies, mini tartaletas de crema de limón y macarons variados.  
**Si necesitas una tarta te la compramos y te trasladamos el coste.**
- **Bebidas:** refrescos, cerveza Mahou, vinos CVNE o Rioja Alta crianza durante las 2 horas y media de duración del cóctel. **Puedes preguntar por otros vinos.**
- **NIÑOS:** croquetas de jamón ibérico, delicias de pollo caseras con patatas fritas, arroz marinero o solomillo JPD y brownie de chocolate. **(incluye animación).**

**Servicios NO incluidos en el precio del cóctel:**

- Refrescos, cerveza y vino desde que acaben los postres: €3,5 por consumición.
- **Copas:** €8 (Brugal, Seagrams, Red Label etc.) / €10 (Black Label o similar).



04

# CATERING: EXTRAS

Una selección única de extras para completar tu cóctel con la mejor calidad a precio razonable

## JAMÓN Y CORTADOR



Jamón y cortador con premio nacional de 9 kilos por **€950**.

Ideal para 50 personas.

## BARRA DE SUSHI



La mejor barra de sushi a €50 por persona.

**Mínimo 20 personas o €1.000.**

## PARRILLA



Parrilla argentina a €55 por persona.

**Mínimo 20 personas o €1.000.**

## NUESTROS ARROCES



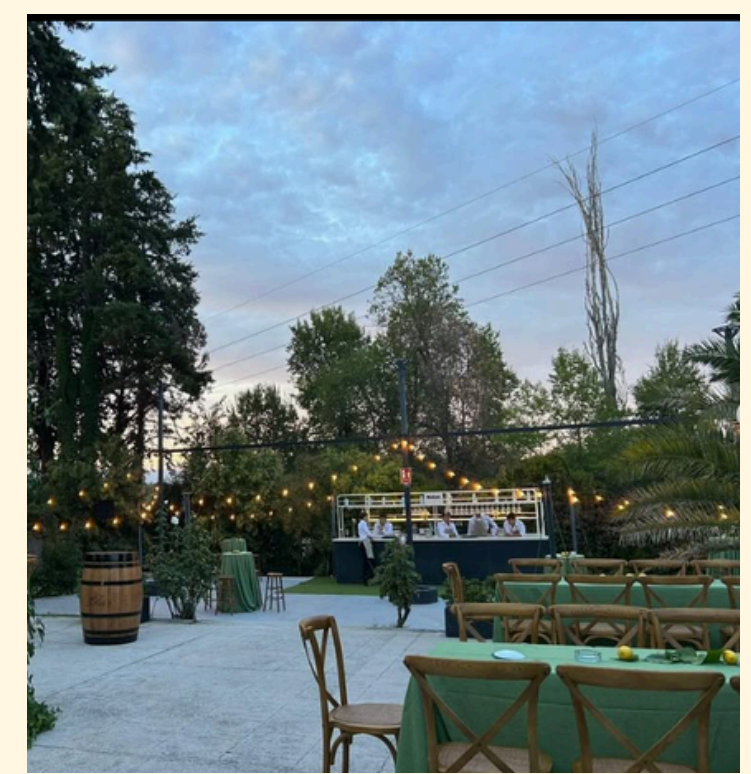
Nuestros arroces a €10 por persona.

\* Arroz con vieiras y marisco: €13.



05

# EXTERIOR: 3 TERRAZAS





06

# INTERIOR: 2 SALONES





06

# INTERIOR: 2 SALONES





07

## PRESUPUESTO APROX.

| Conceptos                            | Precio pp (€)  | Extras | Proveedor | Total (€) |
|--------------------------------------|----------------|--------|-----------|-----------|
| Cóctel y bebidas: para 40            | 75             | --     | Latigazo  | 3.000     |
| Menú niños: para 20                  | 45             | --     | Latigazo  | 900       |
| Arroces: para 40                     | 10             | SI     | Latigazo  | 400       |
| Copas (Aprox. Según Consumo)         | Media 1,5 p.p. | SI     | Latigazo  | 500       |
| Carrito de Chuches                   | --             | SI     | Latigazo  | 200       |
| * Parrilla argentina: <b>para 20</b> | 50             | SI     | Externo   | 1.000     |
| ** Jamón y cortador: <b>para 50</b>  | --             | --     | Externo   | 900       |



## Estamos aquí para ayudarte en todo tu evento?

Vamos a planificarlo todo para que tu presupuesto se utilice de la manera más eficiente posible.

Dinos cuál es tu evento soñado y lo hacemos juntos.

## Muchas Gracias!!

Carlos (Coordinación): +34 689 417 199

Cristina (Protocolo): +34 609 546 468