



Menú de Celebraciones 2011

Bodas, Bautizos y Eventos Especiales



Un poco de Historia

En el Centro Histórico de Nerja, a escasos metros del Balcón de Europa y de la Iglesia de "El Salvador"

Casa Luque lleva más de dos décadas dedicadas a servir comida de calidad. Un concepto de restauración basado en la honestidad y simplicidad, equilibrado en sabores y texturas que ha sido adaptado a los tiempos actuales. Procuramos satisfacer el aspecto visual de nuestros platos sin olvidar nuestras tradiciones culinarias.

El restaurante fue fundado por Dña. Angela Borrega y D. Rafael Luque Climent en 1.983, y en la actualidad sigue siendo un negocio familiar regentado por la segunda generación de la familia. Reconocido por las principales guías gastronómicas de España, es miembro de la Asociación Andaluza de Restaurantes Gastronómicos (AGRAS), miembro de Eurotoques y un activo promotor de los productos locales, provinciales y regionales. Para completar nuestra cocina andaluza-mediterránea, Casa Luque tiene una de las mejores bodegas de la comarca y una amplia variedad de destilados, whisky de malta, ron añejo y brandies de España.

En Enero de 2009, Casa Luque recibió el premio José Luis Barrionuevo de la Academia Gastronómica de Málaga al mejor establecimiento del año.



Explíquenos sus Necesidades

En Casa Luque tenemos más de veinticinco años de experiencia en la organización de todo tipo de eventos y nos sentimos orgullosos de compartir uno de los lugares más bonitos de toda la Costa del Sol. Por ser un lugar especial, muchas parejas nos eligen para celebrar su ceremonia nupcial en nuestra terraza. Si este es su deseo comuníquenoslo al hacer su petición de presupuesto y le informaremos de los pequeños trámites que ello conlleva.

Todo tiene que salir perfecto. Nosotros le ayudaremos en su proceso de selección y juntos haremos que su celebración sea recordada como un día único.

Cada evento es diferente y requiere una atención personalizada. Una vez elegido el día, diseñaremos conjuntamente una secuencia de servicio para que todo esté bajo control, pensaremos dónde será mejor celebrar la copa de bienvenida o cambiaremos la salsa del pescado. Nosotros nos adaptaremos a sus necesidades y le daremos un consejo sincero y experto.

¡Gracias por hacer Casa Luque el lugar de celebración de un día tan señalado!



Copa de Bienvenida (45 mins.)

Cervezas, Vino Tinto y Blanco de la Casa
Aguas Minerales y Refrescos

A Elegir 5 Tipos de Canapés

Canapés Fríos

- Anchoa del Cantábrico
con Salmorejo
- Sardina Marinada con Huevas de Trucha
- Tosta de Paté
con Frambuesas
- Boquerón en Vinagre con
Salsa de Mango
- Queso Fresco
con Chutney de Tomate
- Queso Manchego
con Membrillo
- Pincho de Langostino al Jengibre
- Ventresca de Bonito y Piquillo
- Ajoblanco con Uvas
- Gazpacho de Cerezas y Pistachos
- Piña con Jamón Ibérico

Canapés Calientes

- Croqueta de Jamón y Setas
- Delicias de Rosada
a las Finas Hierbas
- Pastelito de Pescado y Marisco
- Pastelito de Ternera Especiada
- Brocheta de Solomillo
con Salsa de Ajo
- Brocheta de Pollo
con Salsa de Cacahuete
- Langostino Rebozado
con Mojo Picón
- Brie con Cebolla Caramelizada
- Chorizo Picante con Plátano
- Quiche de Queso Fresco y Tomate
- Tosta de Queso de Cabra y Aguacate



Extras para la Copa de Bienvenida

Venenciador de Jerez o Manzanilla

+200 €

Cortador de Jamón (no incluye Jamón)

+250 € (para un jamón)

Cava

3€ por persona

Champagne

5,50€ por persona

Kir Royal

3,50 € por persona

Rosas o Claveles para las señoras

consultar

Extensión del Cocktail (30 mins.)

Sólo Bebidas: 3€ por persona

Bebidas y Comida: 5,50 € por persona



Menú de Celebración

Los precios incluyen bebidas no alcohólicas, aguas minerales, vino tinto y blanco de la casa durante la comida o cena

Entradas (a elegir uno)

Ensalada de Espinacas
con Bacon, Piñones, Pomelo & Vinagreta de Mostaza

Ensalada de Escarola
con Queso de Cabra Caramelizado, Jamón Ibérico Crujiente,
Pera y Vinagreta de Miel de Caña

Ensalada de Alubias
con Pulpo Marinado, Queso Manchego y Vinagreta de Pimentón

Ensalada de Setas y Langostinos
con Jamón Ibérico y Vinagreta de Avellana
(Suplemento de 3 euros)

Vieiras
con Morcilla de Burgos, Calabaza y Frutos Secos con Aceite de Ajo
(Suplemento de 3 euros)

Terrina de Foie Trufado, Salsa de Mango y Membrillo
(Suplemento de 3 euros)

Ensalada de Bogavante y Rúcula
con Vinagreta de Ahumados
(Suplemento de 10 euros)



Menú de Celebración

Los precios incluyen bebidas no alcohólicas, aguas minerales, vino tinto y blanco de la casa durante la comida o cena

Pescados (a elegir uno)

Suprema de Lubina
con Cuscús y Salsa de Cilantro y Jengibre

Suprema de Salmón
con Salsa de Mostaza y Alcaparras

Lomo de Bacalao Confitado
con Ajoarriero de Gambas y Centolla

Suprema de Dorada
con Guiso de Berenjenas y Salsa de Aceitunas Negras

Langostinos al Ajillo
con Salsa Cremosa de Especies Marroquíes y Arroz Basmati

Brocheta de Rape y Langostinos
con Salsa de Gamba y Pimentón Dulce

Suprema de Corvina
con Guiso de Pimientos y Cebolla al Estilo Roteño

Suprema de Rodaballo
con Salsa de Setas de Temporada y Chalotas Caramelizadas
(Suplemento de 2 euros)



Menú de Celebración

Los precios incluyen bebidas no alcohólicas, aguas minerales, vino tinto y blanco de la casa durante la comida o cena

Carne (a elegir uno)

Pechuga de Pollo
con Salsa de Romero y Lima*, Arroz Basmati y Patatas a lo Pobre

Tagine de Pollo
con Ciruelas y Orejones, Cuscús y Brocoli

Carrilleras de Cerdo Ibérico
con Salsa Agridulce de Miel de Caña y Vinagre de Jerez
Puré de Patatas y Brocoli al Vapor

Solomillo de Cerdo Ibérico
con Reducción de Pedro Ximenez*, Brocoli al Vapor y Patatas a lo Pobre

Confit de Pato
con Salsa de Fruta de la Pasión, Arroz Basmati y Patatas a lo Pobre

Presa Ibérica
con Salsa de Morillas*, Brocoli al Vapor y Patatas a lo Pobre

Solomillo de Ternera
con Reducción de Rioja*, Brocoli al Vapor y Patatas a lo Pobre
(Suplemento de 6,00 euros)

* También puede servirse con Salsa de Pimienta, Cabrales o Setas



Menú de Celebración

Los precios incluyen bebidas no alcohólicas, aguas minerales, vino tinto y blanco de la casa durante la comida o cena

**Postre (a elegir uno)
con una copa de Cava
Café o Infusión**

Delicia de Chocolate Negro y Praliné de Avellanas
con Helado de Trufa

Copa de Chocolate con Leche,
Toffee y Crema de Mandarina

Copa de Chocolate Blanco
con Fruta de la Pasión

Delicia de Fresa y Rosas
con Jugo de Fresas y Helado de Vainilla

Corte de Limón con Cabello de Ángel
con Crema Inglesa y Helado de Pan de Especias

Torrija Caramelizada
con Helado de Canela

Copa de Chocolate Negro con Frambuesas

Ensalada de Frutas a la Menta
con Sorbete de Limón

Tarta de Celebración



Precios por Persona (2011)

Duración Estimada del banquete 3 horas y media

Entrante, Pescado o Carne y Postre
(sin Copa de Bienvenida ni Cava con el Postre)
43,00€

Entrante, Pescado o Carne y Postre
61,00 €

Entrante, Pescado, Carne y Postre
76,00 €

Los precios incluyen:
Centro Básico de Flores para cada mesa

Minutas Personalizadas

Fundas de Sillas (si fueran necesarias)

Plano de Distribución de Invitados
(nombre y distribución a ser provista por el cliente)

Menú Infantil

Pollo Empanado, Croquetas Caseras
Patatas Fritas

Helado

Bolsa de Golosinas y Bebidas
24,00 €



Barra Libre

Si desea otras bebidas consulte precios

Precios por Persona y Hora (2011)

9,00 €

Cutty Sark

Jameson

Dyc 8 Años

Beefeater

Larios

Gordon's

Vodka Smirnoff Red

Baileys

Pacharán Endrinas

Kahlua o Tía María

Bacardí Carta Blanca

Cacique

Barceló Añejo

Brandy Soberano

Cerveza de Barril

Vino Tinto y Blanco de la Casa

Aguas Minerales



Datos 2011

Dirección	Plaza Cavana 2, 29780 Nerja (Málaga) España
Teléfono	+34 952 52 10 04
Fax	+34 952 52 64 83
Email	info@casaluque.com
Web	www.casaluque.com
Gerente	Rafael Luque
Jefe Sala	María Luque
Chef	Francisco J. Luque

Capacidades Aproximadas para Celebraciones Privadas

	Formal	Theater	Buffet	Cocktail
Entrada	14 pax	20+4 pax	20 pax	30 pax
Principal	24 pax	n/d	30 pax	45 pax
Destilados	10 pax	n/d	15 pax	20 pax
Terraza1	190 pax	n/d	n/d	250 pax
Terraza2	80 pax	150 pax	n/d	150 pax

Ubicación





Condiciones Generales de Contratación (2011)

Asistencia Garantizada

La asistencia al evento debe ser comunicada por escrito al Restaurante Casa Luque siete (7) días antes de la celebración.

En el supuesto que la asistencia fuera mayor que la indicada inicialmente, Casa Luque cobrará por el número de comensales presentes en la celebración. En este caso, Casa Luque no podrá garantizar que todos los asistentes puedan tomar el mismo tipo de comida así como su ubicación en el mismo salón.

En el supuesto que la asistencia fuera menor, Casa Luque cobrará los comensales indicados una semana antes de la celebración.

Política de Reserva y Pago

Para reservar una determinada fecha, Casa Luque necesita recibir un depósito no re-emborsable de 1000 euros. Si el cliente no lo hiciera efectivo, su opción de reserva quedaría anulada sin que éste pueda reclamar daños y perjuicios.

El pago del 80% del importe de la celebración debe abonarse siete (7) días antes, justamente con la comunicación de la asistencia garantizada. La cantidad restante será abonada una vez termine el evento.

Política de Cancelación

1) Si la cancelación del evento se produce con más de 15 días antes a su celebración, el cliente perderá el depósito satisfecho a la hora de la reserva en concepto de lucro cesante.

2) Si la cancelación del evento se produce con menos de 15 días, el cliente deberá abonar el 100% de los servicios contratados o el valor total del evento.

Fuerza Mayor

El desarrollo del presente contrato está sujeto a los actos que pudieran derivarse de la acción de Dios, del Gobierno Local, Regional y/o Nacional, desastres naturales, huelgas, desórdenes civiles y/u otro tipo de emergencias que hagan ilegal o imposible facilitar los servicios contratados.

Duración de la Actividad

Toda celebración tiene que tener una previsión de duración aportada por el cliente.

Los precios del menú están cotizados para una duración del evento de 3 horas y media (incluyendo los 45 minutos de copa de bienvenida) (2 y 30 sin no hay copa de bienvenida). Si el evento tiene previsto durar más de lo estipulado anteriormente y no se ha contratado ningún otro servicio a Casa Luque, éste aplicará cargos adicionales que serán cotizados una vez se coteje la previsión de duración aportada por el cliente.

Política de Gasto Mínimo

Todas las celebraciones deben alcanzar un gasto mínimo de 6000 euros (7% IVA incluido), que será distribuido entre la comida y bebida servida por Casa Luque. Servicios o productos de terceros (como música, decoración, etc...) no serán tenidos en cuenta dentro de la valoración de gasto.

Decoración y Servicios No Contratados a través de Casa Luque

Toda decoración debe contar con la aprobación de la dirección.

La hora de montaje deberá ser asimismo consensuada con la dirección siendo en todo caso anterior al inicio de la celebración.

Seguridad y Responsabilidades

El Restaurante Casa Luque no asumirá ningún de tipo de responsabilidad por el daño y/o la pérdida de cualquier objeto de valor dejado antes, durante o después del evento. Asimismo el Restaurante Casa Luque no asumirá ningún tipo de responsabilidad por los daños de los que pudieran ser objeto aquellos niños sin supervisión de sus padres.

El Cliente asume toda la responsabilidad de cualquier daño a la propiedad, y sus contenidos, provocada por él, sus invitados o acompañantes así como aquellas compañías y/o profesionales que hayan sido contratados por él.

Estas condiciones formarán parte del presupuesto y deberán ser de conformidad por el cliente a la hora de la firma del contrato de prestación de servicios.