

Menú de grupo

1

29,95€ / persona (mín. 8 personas)

disponible solo en caso de reserva previa

Incluye tu café o Infusión por




+1,5 €/persona*

Incluye tu chupito por +1,5 €/persona*

* Esta cantidad se incrementa sobre el precio a todos los comensales sin posibilidad de individualizar.

Entrantes

A elegir uno por cada dos comensales

-   • Quiche campesina
-  • Ensalada César de pollo







Principales

1 plato a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones


-  • Lasaña de ternera supreme
-    • Lasaña de verduras gourmet
-   • Pasta Fredo
-  • Pollo Tikka Masala
-   • Crêpe Montañesa
-   • Crêpe Siciliana
-   • Crêpe Italiana


Postres


1 postre a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

-  • Tarta de manzana a nuestro modo
-  • Tarta de queso al horno
(con confitura de frambuesa o chocolate negro)
-   • Sorbete de la casa
-   • Bola de helado

Hemos marcado así los platos adaptables a

Dieta sin gluten 

Dieta vegetariana 

Dieta sin lactosa 

Infórmanos claramente al realizar la comanda de los platos que son para comensales vegetarianos, celíacos o con intolerancias/alergias

Incluye Vino tinto de la Tierra de Castilla y León, Rosado D.O. Cigales, Blanco D.O. Rueda (máximo 4 botellas a elegir); Agua Mineral (máximo 8 botellas*). Incluye pan (máximo 8 panecillos* - Pan sin gluten +1€). NO incluye café o infusión salvo en el caso de haberlo incluido específicamente al realizar la reserva con el incremento de precio correspondiente.

(*) Por cada grupo de 8 personas y el número equivalente por cada comensal por encima de 8.

Menú de grupo

2

33,95€/persona (mín. 8 personas)

disponible solo en caso de reserva previa
Incluye tu café o Infusión por

+1,5 €/persona*

Incluye tu chupito por +1,5 €/persona*

* Esta cantidad se incrementa sobre el precio a todos los comensales sin posibilidad de individualizar.

Entrantes

A elegir uno por cada dos comensales

-   Tomates del Chef
-    Ensalada Eh Voilà!
-  Quiche Lorraine







Principales

1 plato a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones


- Lasaña de morcilla
-   Pasta Cavatappi Bolognesa
-  Pollo Tikka Masala
-   Crêpe Sureña
-   Crêpe Hindú
-   Crêpe Manhattan
-   Salmón & Ratatouille


Postres


1 postre a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

-  Tarta de manzana a nuestro modo
-  Tarta de queso al horno
(con confitura de frambuesa o chocolate negro)
-   Sorbete de la casa
-   Bola de helado

Hemos marcado así los platos adaptables a

Dieta sin gluten 

Dieta vegetariana 

Dieta sin lactosa 

Infórmanos claramente al realizar la comanda de los platos que son para comensales vegetarianos, celíacos o con intolerancias/alergias

Incluye vino tinto de la Tierra de Castilla y León, Lambrusco Rosado, Blanco D.O. Rueda (máximo 4 botellas a elegir); Agua Mineral (máximo 8 botellas*). Incluye pan (máximo 8 panecillos* - Pan sin gluten +1€). NO incluye café o infusión salvo en el caso de haberlo incluido específicamente al realizar la reserva con el incremento de precio correspondiente.

(*) Por cada grupo de 8 personas y el número equivalente por cada comensal por encima de 8.

Menú de grupo

3

35,95€/persona (mín. 8 personas)

disponible solo en caso de reserva previa.

Incluye tu café o Infusión por

+1,5 €/persona*

Incluye tu chupito por +1,5 €/persona*

* Esta cantidad se incrementa sobre

el precio a todos los comensales sin

posibilidad de individualizar.

Entrantes

A elegir uno por cada dos comensales

-  ● Ensalada César de Salmón y Langostinos
-  ● Poke de salmón
-   ● Ensalada Rose







Principales

1 plato a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones


- Lasaña Mar y Monte
- Mousaka de calabacín
-  ● Entrecot a la parrilla
- Crêpe de Marisco
-   ● Crêpe Noruega
-  ● Crêpe Memphis
-  ● Crêpe Teriyaki


Postres


1 postre a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

-  ● Tarta de Manzana a nuestro modo
-  ● Tarta de queso al horno
(con confitura de frambuesa o chocolate negro)
- Mousse de chocolate blanco y oreos
-   ● Sorbete de la casa
-   ● Bola de helado

Hemos marcado así los platos adaptables a

Dieta sin gluten 

Dieta vegetariana 

Dieta sin lactosa 

Infórmanos claramente al realizar la comanda de los platos que son para comensales vegetarianos, celíacos o con intolerancias/alergias

Incluye vino tinto de la Tierra de Castilla y León, Lambrusco Rosado, D.O. Rueda (máximo 4 botellas a elegir); Agua Mineral (máximo 8 botellas*). Incluye pan (máximo 8 panecillos* - Pan sin gluten +1€). NO incluye café o infusión salvo en el caso de haberlo incluido específicamente al realizar la reserva con el incremento de precio correspondiente.

(*) Por cada grupo de 8 personas y el número equivalente por cada comensal por encima de 8.

Condiciones de reservas para grupos en Navidad

- 1.- Se solicitará disponibilidad en el **restaurante**, vía telefónica -983 259 369- o a través de www.ehvoila.es y la persona responsable de reservas se pondrá en contacto a la mayor brevedad posible, indicando disponibilidad para día y hora solicitados.
- 2.- Las Reservas de Grupos se realizan en dos turnos, ya sea mediodía o noche. Los turnos comienzan a las 13:45 o 20:45. En ambos casos la mesa deberá quedar a disposición del siguiente turno de comidas/cenas, esto es, 15:15 o 22:45h. Esto con independencia de la hora a la que se haya ocupado la mesa.
- 3.- En caso de que el grupo no esté completo pasados 15 minutos de cortesía, la dirección del restaurante se reserva el derecho de disponer de la mesa en función de sus necesidades.
- 4.- Se exigirá una FIANZA de 10€ por persona para confirmar la reserva. Esta fianza se abonará en efectivo o mediante tarjeta de crédito en el mismo restaurante si se hace de forma presencial (consulte a nuestro personal para posibilidades de pago online). Esta fianza se descontará del importe final de la factura de venta.
- 5.- Se podrán hacer cancelaciones hasta 72 horas antes sin coste alguno. Si la cancelación se produce en las últimas 72 horas inmediatamente anteriores a la fecha de reserva, el cliente perderá la fianza.
- 6.- El cliente deberá poner con 24 horas de antelación el menú elegido en conocimiento del restaurante, así como los platos principales de los comensales e información de necesidades especiales de dieta junto con los datos de la reserva (nombre, personas, día y hora). Mediante mail a reservas@ehvoila.es o Whatsapp al 983 259 369.
- 7.- En caso de no disponer de esta información, la reserva quedará anulada directamente con las consecuencias detalladas en el punto 5.
- 8.- Se podrán hacer cambios en el número de comensales hasta 24 horas antes sin coste alguno. El día de la reserva se facturará, como mínimo, el número de comensales para los que estaba realizada la reserva, sin derecho a devolución (ejemplo: se reserva para 15 personas y solo asisten 10 personas el día de la prestación de servicios sin previo aviso, en ese caso, se facturarán 15 menús).
- 9.- Tanto en el caso de comidas como en el de cenas, por cuestiones organizativas y garantizar una correcta atención a todos nuestros clientes, las reservas de mesas con más de 8 comensales solo se gestionarán por vía telefónica, no siendo posible la reserva online.

Eh Voilà! Crêpstauronte Casual - Marqués del Duero 7 - Valladolid
983 259 369 - reservas@ehvoila.es - www.ehvoila.es

