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 los 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 Léon , 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.

*Visita **www.ehvoila.es/nuestra-carta** para más información de los platos*

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 Léon , 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.

*Visita **www.ehvoila.es/nuestra-carta** para más información de los platos*

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
- 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 Léon , 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.

*Visita **www.ehvoila.es/nuestra-carta** para más información de los platos*

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 cortesia**, 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! Crêpstaurante Casual - Marqués del Duero 7 - Valladolid
983 259 369 - reservas@ehvoila.es - www.ehvoila.es