



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

CELEBRACIONES FALLERAS

Falleros y falleras.

Olympia quiere ofreceros lo mejor de sus Salones
y de un gran equipo de profesionales.

Para hacer realidad las mejores presentaciones y cenas falleras.

Con el equilibrio perfecto entre lo tradicional y las nuevas tendencias.

Situados a 10 minutos del centro de Valencia, nuestros Salones
dan cabida a un total de 1800 comensales.

Disponemos de todos los medios técnicos y humanos necesarios
para que no os falte nada.

Organización, detalle y buen ambiente.

Contad con todo nuestro apoyo
para que sea todo un éxito.

Bienvenidos a Olympia.

Os esperamos.

FALLAS 2.012



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

➤ **Nuestros Servicios Incluyen...**

- Carta de Platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
- Elección de menús especiales para niños.
- Elección de menús para regímenes especiales (adelgazamiento, vegetariano, sin sal, sin gluten, dieta blanda....)
- Elección de mantelerías: Blanco, Azul, Gris, con faldones en blanco ó polen.
- Distribución de mesas a vuestro agrado.
Os facilitaremos con antelación el plano del Salón elegido y le aconsejaremos la mejor opción de disposición.
- Pasarela.
- Escenario.
- Cañón de luz.
- Luces especiales.
- Equipo de sonido.
- Megafonía.
- Parking Gratuito



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Menú 1

Entremeses Olympia

Jamón Serrano, Montadito de Queso con Anchoa, Montadito de Escalibada con Mojama,
Pimiento de Piquillo Relleno Atún, Langostinos Fríos, Frivolidades de Hojaldre,
Croqueta de Gamba, Croqueta Charcutier, Brocheta Hawaiana.

Dorada a la Espalda

Tomatitos Cherri, Patatas Vapor, Puntas de Espárragos

Crepe Relleno de Nata y Nueces con Salsa de Chocolate

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café y Licor: Chinchón, Terry y Licor de Frutas

Precio: 32,00 € + 8 % IVA



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Menú 2

Escalibada de Verduras Asadas
Con Mojama y Queso Fresco

Secreto Ibérico con Reducción de Pedro Ximénez
Manzanas Mini, Pastel de Patatas y Peras al Vino,

Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café y Licor: Chinchón, Terry y Licor de Frutas

Precio: 33,00 € + 8 % IVA



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Menú 3

Pastel de Berenjenas con Langostinos y Salsa de Vino Blanco
Tomatitos Cheri, Patatas Vapor y Puntas de Espárragos

Carrillera Ibérica Confitada al Marsala
Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Lagrima Semi Fría de Naranja con Frutas del Bosque

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café y Licor: Chinchón, Terry y Licor de Frutas

Precio: 34,00 € + 8 % IVA



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Menú 4

Aperitivos Olympia

Canapé de Salmón, Rollito de Pavo con Piña, Jamón con Melón,
Pimiento del Piquillo, Tartaleta de Queso con Pera, Langostinos Fríos
Frigolidades de Hojaldre, Croqueta de Gamba, Croqueta Charcutier,

Centros de de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero
Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Combinado de Mango con Textura de Piña
Sobre Salsa de Frambuesas

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café y Licor: Chinchón, Terry y Licor de Frutas

Precio: 34.00 € + 8 % IVA



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Menús Infantiles Olympia

1. CLASSIC

Entremeses Surtidos
Jamón Serrano, Jamón de York
Salchichón, Chorizo, Queso
Calamares a la Romana

Paella Valenciana

ó

Escalope de Ternera
Con Patatas Fritas

ó

Emperador a la Plancha
Con Patatas Fritas

Helado Fantasía

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 18.00 € + 8 % IVA



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

2. FANTASÍA

Delicias del "Oso Yogui"
Papas, Cheetos, Calamares Romana
Croquetas Charcutier, Croquetas de Gambas
Emperador Orly

Hamburguesa " Tarzán"
Con Patatas Fritas y Ketchup

Helado Fantasía

Bolsa de Golosinas y Globos

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 21.00 € + 8 % IVA



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

CARTA DE PLATOS

Entradas

| | |
|--|---------|
| Concentrado de Ave a la Esencia de Apio | 5.00 € |
| Crema de Calabacín con Crujiente de Jamón | 5.00 € |
| Vichyssoise Fría en Taza..... | 5.00 € |
| Crema Fría de Melón | 5.00 € |
| Crema de Calabaza | 5.00 € |
| Crema de Langosta Villa Magna | 6.00 € |
| Ensalada de Ave con Salsa Amostazada | 7.00 € |
| Paté de Ave al Armanag | 7.00 € |
| Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco..... | 8.00 € |
| Escalibada de Verduras asadas con Mojama y Queso Blanco..... | 10.00 € |
| Terrina de Puerros y Langostinos con su Ensalada..... | 10.00 € |
| Ensalada de Mariscos Con Salsa Rosa | 10.00 € |
| Entremeses Olympia..... | 9.00 € |
| Aperitivos Olympia..... | 9.50 € |
| Entremeses Costa de Azahar | 13.00 € |
| Sugerencias del Cheff | 13.00 € |
| Entremeses Especiales | 14.00 € |
| Aperitivos Centro Mesa | 10.00 € |

(+ 8 % IVA)



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Platos de Aperitivos Centro Mesa

Platos de Aperitivos Centro Mesa

1 Plato para 4 comensales

Entrantes Fríos

| | |
|--|---------|
| Ensalada Valenciana..... | 7.00 € |
| Ensalada Multicolor con Frutos Secos y Vinagreta de Frambuesa..... | 7.00 € |
| Ensalada de Boletus, Queso Blanco, Piquillo y Frutos Secos..... | 7.00 € |
| Ensalada Templada de Gulas | 9.00 € |
| Ensalada Multicolor con Frutos Secos Colas de Gambón y Salsa de Frambuesa. | 10.00 € |
| Ensalada de Bacalao con Salsa de Mango..... | 12.00 € |
| Paté de Avé Casero al Armagnac | 7.00 € |
| Pimientos del Piquillo Rellenos de Mariscos | 8.00 € |
| Escalibada de Verduras Asadas con Mojama..... | 10.00 € |
| Cornetes de Salmón Rellenos con Queso Philadelphia | 12.00 € |
| Anchoas Caseras Sobre Frescura de Tomate (8 Un.) | 12.00 € |
| Abanico de Ibéricos con Queso Viejo de Oveja | 14.00 € |
| Jamón Ibérico | 18.00 € |

Entrantes Calientes

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Revuelto de Setas de Cardo..... | 7.00 € |
| Revuelto de Ajetes y Trigueros | 7.00 € |
| Revuelto de Ajetes y Gambas | 9.00 € |
| Gambas al Ajillo | 10.00 € |
| Parrillada de Verduras Plancha..... | 10.00 € |
| Pulpo a la Gallega | 12.00 € |
| Calamar Plancha con Salsa Meri | 12.00 € |

Surtido de Fritura: Bolsitas de Cangrejo, Puntilla de Calamar, Croquetas de Ave, Croquetas de Gambas, Dátiles con Bacón

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Bolsitas Crujientes de Morcilla..... | 10.00 € |
|--------------------------------------|---------|

Arroces

| | |
|---|---------|
| Arroz al Horno | 10.00 € |
| Paella Valenciana de Pollo y Verduras | 10.00 € |
| Paella de Coliflor y Bacalao | 10.00 € |
| Fideua de Mariscos | 12.00 € |
| Arroz Abanda con All i Oli | 12.00 € |
| Arroz Negro con Chipirones | 12.00 € |
| Paella de Mariscos | 12.00 € |
| Paella de Langosta | 18.00 € |
| Paella de Bogavante | 18.00 € |

(+ 8 % IVA)



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Pescados

| | |
|--|---------|
| Pastel de Berenjenas y Langostinos con Salsa de Vino Blanco..... | 10.00 € |
| Tomatitos Cherri y Puntas de Espárragos | |
| Pastel de Puerros y Langostinos con Salsa de Vino Blanco..... | 10.00 € |
| Tomatitos Cherri y Puntas de Espárragos | |
| Lomo de Merluza a la Marinera | 10.00 € |
| Mejillones y Patatas Vapor | |
| Brandada de Merluza | 10.00 € |
| Tomate Provenzal y Patatas Vapor | |
| Dorada a la Espalda | 10.00 € |
| Tomatitos Cherri, Puntas de Espárragos y patatas Vapor | |
| Dorada Rellena de Gambas con Salsa de Puerros | 10.00 € |
| Puntas de Espárragos, Patata Vapor y Tomatitos Cherri | |
| Salmón Relleno de Verduritas con Salsa de Naranja | 11.00 € |
| Tomatitos Cherri, Puntas de Espárragos y patatas Vapor | |
| Turbantes de Lenguado con Gambas | 11.00 € |
| Puntas de Espárragos y Patatas Vapor | |
| Emperador Albufera con Langostinos | 11.00 € |
| Patatas Vapor | |
| Merluza a la Espalda con Salsa de Pimientos Amarillos..... | 13.00 € |
| Colas de Langostinos, Puntas de Espárragos y Tomatitos Cherri | |
| Lomo de Lubina a la Sidra | 14.00 € |
| Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Manzanas Mini | |

(+ 8 % IVA)



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Carnes

| | |
|---|---------|
| Medallones de Lomo a la Ciruela | 10.00 € |
| Puré Almendrado y Pera al Vino | |
| Filetes de Lomo al Roquefort | 10.00 € |
| Coles de Bruselas y Tomate Provenzal | |
| <i>Secreto Ibérico con Reducción de Pedro Ximénez</i> | 10.00 € |
| Manzanas Mini, Pastel de Patatas y Peras al Vino, | |
| Noisettes de Ternera con Salsa de Albahaca | 10.00 € |
| Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias | |
| Medallones de Ternera Breseada | 10.00 € |
| Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias | |
| Carrillera Ibérica Confitada al Marsala | 11.00 € |
| Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias | |
| Muslo de Pato en Confit Crujiente Al Oporto | 11.00 € |
| Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera al Vino | |
| Centros de Solomillo Grand Cheff al Perfume de Romero | 11.00 € |
| Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias | |
| Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas | 11.00 € |
| Calabacín al Gratén Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias | |
| Entrecote de Ternera Lechal al Vino de Rioja | 14.00 € |
| Calabacín al Gratén Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias | |
| Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo | 16.00 € |
| Tomate provenzal, Patatas Panadera y Pimientos de Padrón | |
| Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas | 18.00 € |
| Cebolletas Agridulces Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias | |

(+ 8 % IVA)



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Postres

| | |
|---|--------|
| Crêpe Relleno de Nata y Nueces con Chocolate | 5.00 € |
| Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa | 5.00 € |
| Fruta Natural preparada con Leche Merengada..... | 5.00 € |
| Lagrima Semi-Fría de Crema de Naranja..... Con Frutas del Bosque | 5.00 € |
| Semi-Frío de Chufas de Alboraya | 5.00 € |
| Con Crema de Cacao | |
| Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate..... | 5.00 € |
| Pequeñas Locuras con Salsa de de Chocolate | 5.00 € |
| Combinado de Mango con Textura de Piña | 5.00 € |
| Combinado de Leche Merengada y Maracuyá | 5.00 € |
| Texturas de Avellana con Milhojas de Café | 5.00 € |

Tartas

| | |
|--|--------|
| Tarta de Yema San Marcos..... | 4.50 € |
| Tarta de Tres Chocolates | 4.50 € |
| Tarta de Frambuesa | 4.50 € |
| Tarta de Limón con Almendra y Merengue | 4.50 € |
| Tarta de Moka..... | 4.50 € |
| Tarta de Frutas Naturales con Nata | 4.50 € |

(+ 8% IVA.)



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

Bodega 1

Agua Mineral
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café y Licor: Chinchón, Terry y Licor de Frutas

9.00 € + 8 % IVA

Bodega 2

Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café y Licor: Chinchón, Magno y Licor de Frutas

10.00 € + 8 % IVA

Bodega 3

Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café y Licor: Chinchón, Magno, Licor de Frutas y Whisky J.B.

12.00 € + 8 % IVA

***Si desea una bodega de categoría superior y/o específica, díganos sus gustos, y le ofreceremos opciones y precios (según mercado).**



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

➤ Servicios Opcionales

- Cócteles de Bienvenida.
- Tarjetas de Menú..... 1.00 € por comensal
- Flores Naturales en las mesas..... 2.00 € por comensal

(+8 % IVA)

➤ Bebidas Después del Banquete:

- Barra libre 6.00 € - hasta las 18.00 p.m.
- Barra libre 8.50 € - hasta las 2.30 a.m.
- Hora extra de barra libre..... 3.00 € - por comensal

(+8 % IVA)

- Consumiciones Cubatas 4.00 € - unidad pago directo bar
- Consumiciones Refresco 2.00 € - unidad pago directo bar

➤ Amenización y baile.

Estas actuaciones estarán sometidas al horario de comidas y cenas

- Horario de mañana: de 13.30 a 18.00 horas
- Horario de noche: de 21.00 a 2.30 horas

- Disco Móvil 650.00 €
- Orquesta Dúo..... 650.00 €
- Orquesta Trío..... 750.00 €
- Hora extra adicional de música 150.00 €

- Animador infantil y cuidado exclusivo de niños150.00 €
Se destinará un animador por cada 10 niños.

(+18 % IVA)

➤ Forma de pago.

Con cheque Bancario o en metálico:

- Cantidad mínima de reserva: 300.00 €
- Resto:..... día de la celebración.

➤ El número de comensales se confirmará 10 días antes de la celebración.

- 3 días antes de la celebración no se podrá disminuir el número confirmado.
- Con el fin de evitarle esperas innecesarias, concierte previamente una cita
- Le atenderemos sin ningún tipo de compromiso.



Mar, art, bellessa, foc i
alegria... Falles, temps de
festa.

ALQUILER DE SALONES

➤ **Viernes y Domingos**

- Sin cena:..... 800.00 € + 18 % I.V.A.
- Con cena mas de 200 comensales: salón gratuito.
- Menos de 200 comensales:..... 4.00 € por comensal.
(Hasta completar el número de 200 comensales).

➤ **Sábados**

- Sin cena..... 1.000 € + 18 % I.V.A.
- Con cena más de 200 comensales..... salón gratuito.
- Menos de 200 comensales..... 5.00 € por comensal.
(Hasta completar el número de 200 comensales).

