



**Todo gran esfuerzo
merece la mejor
recompensa**

GRADUACIONES OLYMPIA

Universitarios/as, os presentamos nuestros menús para la

Cena de Fin de Carrera que vais a celebrar.

Si deseáis un menú determinado, estamos a

vuestra entera disposición para modificarlo

como estiméis oportuno.

Contad con todo nuestro apoyo

para que sea todo un éxito.

Bienvenidos a Olympia.

2.012



**Todo gran esfuerzo
merece la mejor
recompensa**

➤ **Nuestros Servicios Incluyen...**

- Carta de Platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
- Elección de menús para regímenes especiales (adelgazamiento, vegetariano, sin sal, gluten, dieta blanda, etc...)
- Minutas personalizadas en las mesas para cada uno de los invitados.
- Centros de flor natural en cada mesa.
- Distribución de mesas a vuestro agrado. Os facilitaremos con antelación el plano del salón elegido y os aconsejaremos la mejor opción de disposición.
- Parking Gratuito.
- Estación de metro "El Palmaret" frente al Hotel



Cócteles de Bienvenida en Terraza Exedra

Cóctel Classic

*Pinchito de Queso con Uvas, Tartaleta de Queso Fresco con Pera
Bocadito de Polenta con Foie, Frivolidades de Hojaldre Variadas (3)
Croquetas de Ave, Croquetas de Gambas,
Stick de Verduras, Bolsitas Crujientes de Cangrejo
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos.*

Precio: 9.00 € + 8 % IVA

Cóctel 1

Jamón Ibérico al Corte, Lomo Ibérico con Almendras, Pinchito de Queso Curado de Oveja con Uvas, Bocadito de Polenta con Foie, Tartaleta de Queso Cremoso con Pera y Cebollino, Cucharita con Tartar de Atún, Tartaleta con Ensalada de Cangrejo y Changurro, Cucharita de Escalibada de Verduras con Mojama, Pulpo a la Gallega Sobre Patata Templada, Croquetas de Queso de Cabrales, Bombón de Brandada de Bacalao, Bolsita Crujientes de Cangrejo, Stick de Verduras, Chupito de Puerros y Patata Nueva con Pinchito de Ave, Vino Blanco, Cava, Vermouth, Cervezas y Refrescos.

Precio: 15,00 € + 8 % IVA

Cóctel 2

*Jamón Ibérico al Corte, Lomo Ibérico con Almendras, Pinchito de Queso Curado de Oveja con Uvas, Bocadito de Polenta con Foie, Tartaleta de Queso Cremoso con Pera y Cebollino, Cucharita con Tartar de Atún, Tartaleta con Ensalada de Cangrejo y Changurro, Cucharita de Escalibada de Verduras con Mojama, Tostita de Foie de Oca y Compota de Manzana, Pulpo a la Gallega Sobre Patata Templada, Brocheta de Rape con Bacón y Salsa Romesco, Brocheta de Zamburiñas, Bolsitas Crujientes de Cangrejo, Cola de Gambón en Tempura, Bolsita Crujiente de Morcilla con Habitas, Stick de Verduras, Chupito de Puerros con Patata Nueva y Pinchito de Ave
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos*

Precio: 18,00 € + 8 % IVA



MENÚ 1

Sugerencias del chef

Jamón Ibérico, Jamón de Pato, Salmón Ahumado, Foie de Oca, Queso de Cabra,
Tartaleta de Queso Fresco, Tartaleta con Ensalada de Gulas, Langostinos Fríos

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

Crepe Relleno de Nata con Nueces y Salsa de Chocolate

Café y Licores

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Licores: Magno, Chinchón y Licor de Frutas

Precio: 45.00 € + 8 % IVA



MENÚ 2

Cóctel Classic

Pinchito de Queso con Uvas, Tartaleta de Queso Fresco con Pera
Bocadito de Polenta con Foie, Frivolidades de Hojaldre Variadas (3)
Croquetas de Ave, Croquetas de Gambas,
Stick de Verduras, Bolsitas Crujientes de Cangrejo
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos.

Terrina de Puerros con Langostinos
Con su Ensalada y Vinagreta de Balsámico

Muslo de Pato en Confit Crujiente al Oporto
Manzanas Mini Puré Almendrado, y Peras al Vino

Combinado de Mango con Textura de Piña
Coulis de Frambuesa

Café y Licores

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Licores: Magno, Chinchón y Licor de Frutas

Precio: 51.00 € + 8 % IVA



MENÚ 3

Cóctel Classic

Pinchito de Queso con Uvas, Tartaleta de Queso Fresco con Pera
Bocadito de Polenta con Foie, Frivolidades de Hojaldre Variadas (3)
Croquetas de Ave, Croquetas de Gambas,
Stick de Verduras, Bolsitas Crujientes de Cangrejo
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos.

Ensalada de Langosta con Aceite de Trufas y Salsa de Mango

Entrecot de Ternera Lechal al Vino de Rioja
Calabacín al Graten, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Texturas de Chocolates

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Licores: Magno, Chinchón y Licor de Frutas

Precio: 59.00 € + 8 % IVA



Carta de Platos Banquetes

Entradas

<i>Concentrado de Ave a la Esencia de Apio.....</i>	5.00 €
<i>Crema de Calabacín con Crujiente de Jamón.....</i>	5.00 €
<i>Vichyssoise Fría en Taza.....</i>	5.00 €
<i>Crema Fría de Melón</i>	5.00 €
<i>Crema de Ceps y Patata Nueva</i>	5.00 €
<i>Crema de Calabaza</i>	5.00 €
<i>Crema de Langosta Villa Magna.....</i>	6.00 €
<i>Escalibada de Verduras Asadas con Mojama y Queso Blanco</i>	10.00 €
<i>Terrina de Puerros con Langostinos con su Ensalada Y Vinagreta de Balsámico</i>	10.00 €
<i>Ensalada de Bacalao Marinado..... Con Salsa de Mango</i>	12.00 €
<i>Ensalada de Rape Alangostado con Langostinos</i>	12.00 €
<i>Y Vinagreta de Naranja</i>	
<i>Ensalada de Bogavante y Vinagreta a la Miel de Romero.....</i>	14.00 €
<i>Ensalada de Langosta con Langostinos</i>	14.00 €
<i>con Aceite de Trufas y Salsa de Mango</i>	
<i>Entremeses Costa de Azahar.....</i>	13.00 €
<i>Sugerencias del Cheff.....</i>	13.00 €
<i>Entremeses Especiales</i>	14.00 €

(+ 8% IVA.)



Pescados

<i>Pastel de Berenjenas con Langostinos.....</i>	10.00 €
<i>Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Manzanas Mini</i>	
<i>Dorada a la Espalda</i>	10.00 €
<i>Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Patata Vapor</i>	
<i>Dorada Rellena de Gambas y Espinacas con Salsa de Puerros</i>	10.00 €
<i>Puntas de Espárragos, Tomatito Cherri y Patatas Vapor</i>	
<i>Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos</i>	13.00 €
<i>Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Patata Vapor</i>	
<i>Lomo de Merluza con Salsa Romescu</i>	13.00 €
<i>Brocheta de Gambón con Cherri, Puntas de Espárragos, y Patatas Vapor</i>	
<i>Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada</i>	13.00 €
<i>Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Patata Vapor</i>	
<i>Langostinos Hervidos al Estilo de Vinaroz</i>	13.50 €
<i>Con Salsa Tártara</i>	
<i>Lomo de Lubina a la Sidra</i>	14.00 €
<i>Brocheta de Langostino con Cherri, Puntas de Espárragos, Manzana Mini</i>	
<i>Lomo de Bacalao con Vieiras a la Asturiana</i>	15.00 €
<i>Brocheta de Langostinos con Cherri, y Crujiente de Puerros</i>	
<i>Brocheta de Rape y Langostinos con Salsa Romescu</i>	15.00 €
<i>Puntas de Espárragos, Tomatito Cherri y Patatas Vapor</i>	
<i>Medallones de Rape en Brick Crujiente con Salsa Mariscada</i>	15.00 €
<i>Brocheta de Langostinos con Cherri, Espárragos y Crujiente de Puerros</i>	
<i>Filetes de Rodaballo con Salsa de All i Pebre</i>	18.00 €
<i>Brocheta de Langostinos con Cherri, Puntas de Espárragos y Patata Vapor</i>	
<i>Cigalas y Langostinos Fríos con Salsa Tártara.....</i>	24.00 €
<i>Bogavante Frío Bellavista.....</i>	24.00 €
<i>Parrillada de Pescados y Mariscos.....</i>	27.00 €
<i>Zarzuela de Pescados y Mariscos.....</i>	27.00 €
<i>Langosta Fría Bella Vista</i>	27.00 €
<i>Surtido de Mariscos Fríos con Salsa Tártara</i>	32.00 €

(+ 8% IVA.)



Carnes

<i>Secreto Ibérico con Reducción de Pedro Ximénez Manzanas Mini, Pastel de Patatas y Peras al Vino,</i>	10.00 €
<i>Noisettes de Ternera con Salsa de Albahaca..... Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias</i>	10.00 €
<i>Muslo de Pato en Confit Crujiente con Salsa de Oporto Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera Al Vino</i>	11.00 €
<i>Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero Coles de Bruselas, Pastel de Patata , Atadillo de Zanahorias</i>	11.00 €
<i>Carrillera Ibérica Confitada con Salsa de Marsala Pera al Vino, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias</i>	11.00 €
<i>Carrillera de Ternera Confitada con Salsa de Marsala Pera al Vino, Pastel de Patata, Atadillo de Zanahorias</i>	14.00 €
<i>Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie con Mixtura de Setas Calabacín al Gratén, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias</i>	14.00 €
<i>Entrecôte de Ternera Lechal Al Vino de Rioja Calabacín al Graten, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias</i>	14.00 €
<i>Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo..... Patata Panadera Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón</i>	16.00 €
<i>Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas..... Coles de Bruselas Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias</i>	18.00 €
<i>Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias</i>	21.00 €
<i>Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas..... Cebolletas Agridulces, Pastel de Patata y Setas de Cardo</i>	21.00 €
<i>Paletilla de Cordero Lechal Asada al Estilo de Aránda de Duero Patata Panadera Tomate Provenzal y Pimientos de Padrón</i>	30.00 €

(+ 8% IVA.)



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 €
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.)



Bodega 1

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

16,00 € + 8% IVA

Bodega 2

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

17,00 € + 8% IVA

Bodega 3

Agua Mineral
Blanco Rueda Marqués de Irún
Tinto Valenciano de Autor Nodus
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de la Vega Brut Nature
Café y Licor: Chinchón Magno, J.B. y Licor de Frutas

20,00 € + 8% IVA

Bodega 4

Agua Mineral
Blanco Valenciano Chardonay Nodus
Tinto Lagunilla Reserva
Cervezas Heineken, Refrescos
Cava Carlota Suria Brut Nature
Café y Licor:
Príncipe de Larios, Peche, Baileys, Beefeater, Whisky J.B.

22,00 € + 8% IVA

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



Servicios Opcionales

➤ Bebidas Después del Banquete:

- Barra libre 12.00 € hasta las 2.30 a. m.
- Por consumiciones..... 4.00 € consumición
- Hora Extra de Barra Libre 3.00 € por comensal

(+ 8 % IVA)

Resopón

Brioche de Jamón Serrano, Brioche de Sobrasada y Queso
Miniatura de Blanco y Negro con Habas, Miniatura de Lomo con Pisto

(6.00 € + 8 % I.V.A.)

➤ Amenización y baile.

- Horario de Noche: De 21:00 Hasta las 02:30 de la madrugada
- Disco Móvil 650.00 €
- Orquesta Dúo 650.00 €
- Orquesta Trío 750.00 €
- Hora extra adicional de música 150.00 €

(+ 18 % IVA)

➤ Opción todo incluido barra libre y disco móvil hasta las 6.00 a. m.

- 28.00 € por persona Mínimo 60 pax

(+ 8 % IVA)

Forma de pago.

- Con cheque Bancario o en metálico:
- Cantidad mínima de reserva: 300,00 €
- Resto:..... El 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



PAQUETES CENAS DE GALA 2012

Mínimo 60 Pax.

PAQUETE Nº 1

Incluye:

Opción 1 -Menú nº 1 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 03.00 a.m.....	64.00€
Opción 2 -Menú nº 1 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 04.00 a.m.....	67.00€
Opción 3 -Menú nº 1 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 05.00 a.m.....	70.00€
Opción 4 -Menú nº 1 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 06.00 a.m.....	73.00€

(+ 8% IVA)

PAQUETE Nº 2

Incluye:

Opción 1 -Menú nº 2 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 03.00 a.m.....	70.00€
Opción 2 -Menú nº 2 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 04.00 a.m.....	73.00€
Opción 3 -Menú nº 2 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 05.00 a.m.....	76.00€
Opción 4 -Menú nº 2 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 06.00 a.m.....	79.00€

(+ 8% IVA)

PAQUETE Nº 3

Incluye:

Opción 1 -Menú nº 3 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 03.00 a.m.....	78.00€
Opción 2 -Menú nº 3 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 04.00 a.m.....	81.00€
Opción 3 -Menú nº 3 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 05.00 a.m.....	84.00€
Opción 4 -Menú nº 3 + Barra Libre y Discomóvil hasta las 06.00 a.m.....	87.00€

(+ 8% IVA)

Otros servicios:

Recogida con autobús en la universidad hasta el Hotel Olympia + recogida del Hotel a la discoteca + Entrada Discoteca Elegida.....12.00 € + 8 % I.V.A.

Disponemos de acuerdos con diferentes salas de Valencia

Discoteca Rumbo (Avda de Blasco Ibáñez) Entrada con consumición incluida.....	6.00 €
Discoteca Pacha (C/. San Vicente) Entrada con consumición incluida.....	6.00 €
Discoteca Mirrór C/. San Vicente) Entrada con consumición incluida.....	6.00 €
Discoteca Umbracle (Avda. El Saler) Entrada con consumición incluida.....	6.00 €
Discoteca Mia (Avda. El Saler) Entrada con consumición incluida.....	6.00 €
High-Cuve (Puerto de Valencia) Entrada con consumición incluida.....	6.00 €