



# EMCIMA

*Flanigan*

EIN EXKLUSIVER VERANSTALTUNGSRAUM

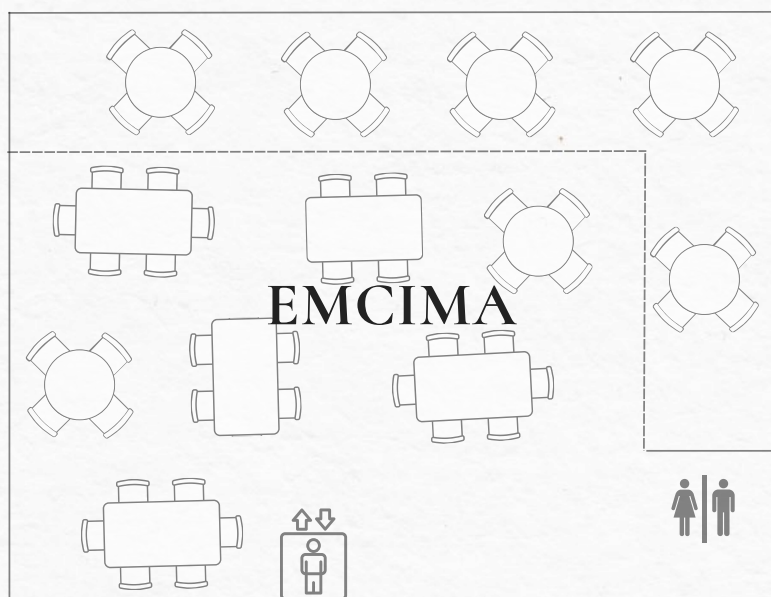
comercial@flanigan.es  
+34 676 18 92 72

Restaurante Flanigan  
Local 16, Puerto Portals

www.flanigan.es  
+34 971 67 91 91

# VERANSTALTUNGSRAUM

## 1. ETAGE



## KAPAZITÄT

EMCIMA	55	24+24	100	50	40
EMCIMA TERRASSE	40	24+24	50	.	.



# BUSINESS - MENÜ

## 5 VORSPEISEN (ZUM TEILEN)

5J Iberian Ham, Tomato Bread, and Extra Virgin Olive Oil

Ausgewählter Tomatensalat mit Burrata und Pesto

Gemischte Kroketten: Schinken, Sobrasada und kleine Tintenfische

Kartoffeln, Eier und Trüffel

Mallorquinischer Tumbet

Kabeljau-Häppchen

Spiegeleier mit kleinen Tintenfischen

## 1 HAUPTGERICHT

Seebarschfilet nach „Bilbaína“-Art

Leinengefangener Seehecht mit Trempó-Salat

\*

Premium Beef Tenderloin

Knochenloses Freilandhuhn

## 1 DESSERT

Mini-Apfeltarte mit handwerklich hergestelltem Vanilleeis

Mallorquinischer Gató mit handwerklich hergestelltem Mandel-Eis

### GETRÄNKE INKLUSIVE (2,5 STUNDEN)

Begrüßungsgetränk mit Segura Viudas Cava

Stilles oder Sprudelwasser: Mondariz

Weißwein: Bicicletas y Peces, Verdejo, Rueda

Rotwein: Cune, Tempranillo, Rioja

Kaffeesevice

# GOURMET-MENÜ

## 5 VORSPEISEN (ZUM TEILEN)

5J Ibérico-Schinken, Tomatenbrot und natives Olivenöl extra

Ausgewählter Tomatensalat mit Thunfischbauch

Kroketten mit Tintenfisch oder Garnelen

Spiegeleier mit kleinen Tintenfischen

Lachstatar mit Guacamole

Corvina-Ceviche (Adlerfisch)

Seehecht-Häppchen

## 1 HAUPTGERICHT

Seebarschfilet nach „Bilbaína“-Art

Blauflossen-Thunfisch

Gegrillte Seezunge (+20,00 € p.P.)

\*

Premium-Rinderfilet

Iberische Schweinebäckchen im eigenen Saft

Kalbskotelett (+20,00 € p.P.)

## 1 DESSERT

Mini-Apfeltarte mit handwerklich hergestelltem Vanilleeis

Mallorquinischer Gató mit handwerklich hergestelltem Mandel-Eis

Warmer Schokoladenfondant

### GETRÄNKE INKLUSIVE (2,5 STUNDEN)

Begrüßungsgetränk mit Segura Viudas Cava

Stilles oder Sprudelwasser: Mondariz

Weißwein: Bicicletas y Peces, Verdejo, Rueda

Rotwein: Cune, Tempranillo, Rioja

Kaffeeservice



## COCKTAIL-MENÜ

Kristallbrot mit Tomate und nativem Olivenöl  
extra

Tintenfisch-Spieß

Gemischte Kroketten

Kartoffel-Trüffel-Shot oder Gazpacho  
(saisonal)

Traditioneller russischer Salat (Ensaladilla  
tradicional)

Spiegeleier und Tumbet aus dem Mörser  
Corvina-Ceviche (Adlerfisch)

Spieß vom Freilandhuhn

Mini-Hamburger

Mini-Knusper-Apfeltörtchen

\*

Begrüßungsgetränk mit Segura Viudas Cava

Wasser mit oder ohne Kohlensäure: Mondariz

Weißwein: Bicicletas y Peces, Verdejo, Rueda

Rotwein: Cune, Tempranillo, Rioja

# IHR EVENT, INDIVIDUELL GESTALTET



## COCKTAILSTATION

*Aperol Spritz, Whisky Sour, Cava-Sangria  
und weitere Cocktails aus unserer Karte ab  
15,00 € p.P.*

## DEKORATION

*Blumendekoration ab 5,00 € p.P.*



## LIVE-KOCHEN

*Live Cooking von unserem  
Küchenchef.*

*Preis auf Anfrage.*

## VERWÖHNEN SIE SICH

*Erleben Sie ein einzigartiges Gourmet-Erlebnis.*

*Austern? Oder vielleicht Imperial-Kaviar?*

*Fragen Sie uns wir machen es bei Emcima möglich.*

# B U C H U N G S B E D I N G U N G E N

## PREIS BEINHALTET

- Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
- Die im jeweiligen Menü angegebenen Gerichte.
- Die im Menü angegebenen Getränke für 1,5 Stunden. Nach Ablauf dieser Zeit werden Getränke nach Verbrauch berechnet (es wird in jedem Fall geschätzt, dass jede Person während der im Menü angegebenen Zeit eine halbe Flasche Wein konsumiert).

## BESONDERE BEDINGUNGEN

- Menüs für Gruppen von mehr als 25 Personen.
- Für Gruppen von bis zu 30 Personen kann das Hauptgericht zum Zeitpunkt der Veranstaltung aus den beiden zuvor mitgeteilten Optionen gewählt werden, mit einer Mindestankündigung von 15 Tagen.
- Wenn Sie ein anderes Gericht aus unserer Speisekarte auswählen möchten, können Sie sich gerne bei uns erkundigen.
- Bitte geben Sie an, ob besondere Ernährungsanforderungen bestehen.
- Das Hauptgericht jedes Menüs kann nach Ermessen des Küchenchefs mit Bratkartoffeln, „a lo pobre“-Kartoffeln, Salat, weißem Reis oder Ratatouille serviert werden.

Externe Speisen dürfen im Restaurant nicht verzehrt werden.

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

- Eine Anzahlung von 50 % ist erforderlich, um den Raum zu reservieren, der Restbetrag ist 2 Tage vor der Veranstaltung fällig.
- Die Anzahl der Teilnehmer, einschließlich etwaiger Guides, muss mindestens 7 Tage im Voraus bestätigt werden.
- 100 % der bestätigten Teilnehmer werden 48 Stunden vor der Veranstaltung in Rechnung gestellt.
- Im Falle zusätzlicher Kosten, die nicht im Angebot enthalten sind, erfolgt die Begleichung am Ende der Veranstaltung im Restaurant entweder bar oder per Kredit bzw. Debitkarte.