



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 2015 / 2.016



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
- 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.
- Iluminación escenario desde control
- Equipo de sonido.
- Megafonía.
- Parking gratuito en comida o cena



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

MENÚ 1

Terrina de Verduras con Cornetes de Jamón Serrano
Y Salsa de Yogur

Medallones de Lomo Asado con Salsa Caramelizada y Frutas Pasas
Pera al Vino y Manzana Asada

Tarta de Tres Chocolates

Café

Bodega
Agua Mineral
Cerveza – Refrescos
Tinto de la Casa

Precio 29.00 € IVA Incluido



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

MENÚ 2

Escalibada de Verduras Asadas con Mojama y Queso Blanco
Con Aliño de Aceite de Oliva

Noisettes de Ternera con Salsa de Albahaca
Calabacín Relleno al Gratén y Carlotas

Tarta de Giandunja (Avellana)

Café

Bodega
Agua Mineral
Cerveza – Refrescos
Tinto de la Casa

Precio: 30.00 € IVA Incluido



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

MENÚ 3

Terrina de Puerros y Langostinos con su Ensalada
Salsa César y Balsámico de Módena

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

Combinado de Cereza y Chocolate Blanco
Con Bizcocho de Almendra

Café

Bodega
Agua Mineral
Cerveza – Refrescos
Tinto de la Casa

Precio: 31,00 € IVA Incluido



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

MENÚ 4

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.

Lomo de Merluza al Gratén

Tomate Provenzal, Patatas Vapor, Langostinos Albardados

Crepe Relleno de Nata y Nueces con Salsa de Chocolate

Café y Licor

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

Precio: 32,00 € IVA Incluido



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

MENÚ 5

Aperitivos Olympia

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

Centros de Solomillo al Perfume de Romero
Calabacín al Gratén, Pastel de Patatas y Carlotas

Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate

Café y Licor

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

Precio: 33,00 € IVA Incluido



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

MENÚ 6

Entremeses Costa de Azahar
Canapé de Salmón Ahumado, Jamón Ibérico
Lomo Ibérico, Bocado de Polenta con Foie, Langostinos Fríos,
Ensalada de Cangrejo y Changuro,
Queso de Cabra con Mermelada de Tomate

Dorada a la Espalda
Brocheta de Langostinos, Patatas Vapor y Puntas de Espárragos

Combinado de Leche Merengada y Maracuyá
Sobre Salsa de Frambuesas

Café y Licor

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

Precio: 37.00 € IVA Incluido



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

Menú Infantil N° 1

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: 19.00 € IVA Incluido



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

Menú Infantil N°2

Plato Individual
Papas, Cheetos, Calamares Romana
Croquetas Charcutier, Croquetas de Gambas, Emperador Orly

Hamburguesa
Con Patatas Fritas y Ketchup

Helado Fantasía

Bebidas:
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 19.00 € IVA incluido



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 Reina con Piña y Frutos Secos Salsa Amostazada.....	9.00 €
Ensalada Multicolor con Frutos Secos y Queso Blanco	9.00 €
Ensalada de Brotes con Mango y Vinagreta de Manzana	9.00 €
Terrina de Verduras con Cornetes de Jamón Serrano	10.00 €
Entremeses Olympia.....	10.00 €
Escalibada de Verduras Asadas con Mojama y Queso Blanco.....	11.00 €
Terrina de Puerros y Langostinos con su Ensalada Salsa César y Vinagreta de Balsámico	11.00 €
Aperitivos Olympia	11.00 €
Ensalada de Mariscos Con Salsa Rosa	12.00 €
Entremeses Costa de Azahar	13.00 €

IVA incluido



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

Platos de Aperitivos Centro Mesa

1 Plato para 4 comensales

Entrantes Fríos

Ensalada Valenciana.....	9.00 €
Ensalada Multicolor con Frutos Secos y Queso Blanco	9.00 €
Pimientos del Piquillo Rellenos de Atún (4 un.)	9.00 €
Anchoas Caseras Sobre Frescura de Tomate (12 Un.)	10.00 €
Jamón Serrano y Queso de Oveja Curado	10.00 €
Escalibada de Verduras Asadas con Mojama y Queso Blanco.....	11.00 €
Ensalada Multicolor con Frutos Secos Colas de Gambón y Crujiente de Jamón...	11.00 €
Combinado: Tostita de Salmón, Tostita de Escalibada con Mojama	12.00 €
Tostita de Foie en Compota de Manzana,	
Abanico de Ibéricos con Queso Viejo de Oveja	15.00 €
Jamón Ibérico	18.00 €

Entrantes Calientes

Revuelto de Ajetes y Trigueros.....	9.00 €
Puntilla de Calamar.....	9.00 €
Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco S./ Vino Blanco (4 un.).....	9.00 €
Revuelto de Setas de Cardo con Gambas	10.00 €
Revuelto de Ajetes y Gambas	10.00 €
Parrillada de Verduras Plancha.....	10.00 €
Calamarcito de Playa Plancha.....	10.00 €
Calamar Plancha con Salsa Meri	12.00 €
Pulpo a la Gallega.....	13.00 €

Surtido de Fritura: Croquetas de Ave, Croquetas de Gambas,
Cola de Langostino con Nido de Patata, Dátiles con Bacón,
Bolsitas Crujientes de Morcilla.....

12.00 €

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	19.00 €
Paella de Bogavante	19.00 €

IVA Incluido



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

Pescados

Pastel de Berenjenas y Langostinos con Salsa de Vino Blanco Tomatitos Cherry y Puntas de Espárragos.....	11.00 €
Lomo de Merluza al Gratén Langostinos Albardados Tomate Provenzal y Patatas Vapor.....	11.00 €
Lomo de Bacalao a la Vizcaína Calabacín Relleno Brocheta de Langostinos y Crujiente de Puerros,.....	11.00 €
Canelón de Salmón Relleno con Salsa de Naranja Calabacín Relleno Brocheta de Langostinos y crujiente de Puerros	12.00 €
Emperador Albufera con Langostinos Patatas Vapor.....	12.00 €
Dorada a la Espalda con Brocheta de Langostinos Puntas de Espárragos y patatas Vapor.....	13.00 €
Merluza a la Espalda con Salsa de Pimientos Amarillos Brocheta de Langostinos, Puntas de Espárragos y Patata Vapor.....	13.00 €
Lomo de Lubina a la Sidra Brocheta de Langostinos con Cherry, Puntas de Espárragos y Manzanas Mini.....	15.00 €

IVA Incluido



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

Carnes

Medallones de Lomo Asado con Salsa Caramelizada y Frutas Pasas Manzana Mini, Pastel de Patata y Pera al Vino.....	11.00 €
Secreto Ibérico con Reducción de Pedro Ximénez Manzanas Mini, Pastel de Patata y Peras al Vino.....	11.00 €
Noisettes de Ternera con Salsa de Albahaca Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Zanahorias.....	11.00 €
Medallones de Ternera Asada con Salsa Caramelizada y Frutas Pasas Manzana Mini, Pastel de Patata y Pera al Vino	10.00 €
Carrillera Ibérica Confitada al Marsala Pera al Vino, Pastel de Patata y Zanahorias.....	11.00 €
Centros de Solomillo Grand Cheff al Perfume de Romero Coles de Bruselas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias.....	11.00 €
Milhojas de Solomillo Ibérico con Mixtura de Setas Calabacín al Gratén Pastel de Patata y Zanahorias.....	11.00 €
Muslo de Pato en Confit Crujiente Al Oporto Manzanas Mini, Puré Almendrado y Pera al Vino.....	12.00 €
Carrillera de Ternera Confitada al Marsala Pera al Vino, Pastel de Patata y Zanahorias.....	13.00 €
Entrecote de Ternera Lechal al Vino de Rioja Calabacín al Gratén Pastel de Patata y Zanahorias.....	15.00 €
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo Tomate provenzal, Patatas Panadera y Pimientos de Padrón.....	16.00 €
Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas Calabacín Relleno al Gratén, Pastel de Patata y Zanahorias.....	18.00 €

IVA Incluido



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

Postres

Cube de Chocolate Terciopelo	4.50 €
Helado de Turrón	4.50 €
Puding de Huevo al Caramelo.....	4.50 €
Panacota sobre Salsa de Frambuesa	4.50 €
Combinado de Cereza y Chocolate Blanco con Bizcocho de Almendra.....	4.50 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa	5.00 €
Fruta Natural preparada con Leche Merengada.....	5.50 €
Crêpe Relleno de Nata y Nueces con Chocolate	5.50 €
Lagrima Semi-Fría de Crema de Naranja.....	5.50 €
Semi-Frío de Chufas de Alboraya	5.50 €
Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate.....	5.50 €
Combinado de Pistacho y Turrón	5.50 €
Combinado de Mango con Textura de Piña.....	5.50 €
Combinado de Leche Merengada y Maracuyá	5.50 €
Texturas de Avellana con Milhojas de Café	5.50 €
Pequeñas Locuras sobre Coulis de Fresa.....	5.50 €
Cilindro de Avellana Helado con Enrejado de Chocolate	5.50 €

IVA Incluido



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

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 Giandunja (Avellana)	4.50 €

Sorbetes

Limón.....	3.00 €
Piña	3.00 €
Mandarina.....	3.00 €
Maracuyá.....	3.00 €

IVA Incluido



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

Bodegas

Bodega 1

Agua Mineral
Tinto de la Casa
Cervezas, Refrescos
Café

7.00 € IVA Incluido

Bodega 2

Agua Mineral
Tinto de la Casa
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos

9.00 € IVA Incluido

Bodega 3

Agua Mineral
Cervezas, Refrescos
Blanco Valenciano de Autor Vegamar
Tinto Valenciano Viñas de Calles Crianza
Cava Dominio de Calles Brut Nature
Café, Licor de Frutas, Brandy, Orujos

10.00 € IVA Incluido

*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.

17

➤ Servicios Opcionales

- Cócteles de Bienvenida.
- Tarjetas de Menú..... 1.00 € por comensal
- Flores Naturales en las mesas..... 3.00 € por comensal

- Bebidas Después del Banquete:
 - Barra libre 8.00 € - hasta las 18.00 p.m.
 - Barra libre 12.00 € - hasta las 2.30 a.m.
 - Hora extra de barra libre..... 3.00 € - por comensal

 - 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.

- **Forma de pago.**
En metálico, con cheque bancario o transferencia
Facturas con importe superior a 2.500 € no se pueden pagar en efectivo
 - Cantidad mínima de reserva:200,00 €
 - 10 días antes del evento se abonará el 50% del importe
 - 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 compromiso

Precios con IVA incluido

18



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

ALQUILER DE SALONES

➤ Viernes y Domingos

- Sin cena:..... 800.00 €
- Con cena más de 100 comensales: salón gratuito.
- Menos de 100 comensales:..... 8.00 € por comensal.

(Hasta completar el número de 100 comensales).

➤ Sábados

- Sin cena..... 900.00 €
- Con cena más de 100 comensales..... Salón gratuito.
- Menos de 100 comensales..... 9.00 € por comensal.

(Hasta completar el número de 100 comensales).

