



HACIENDA
LOS NARANJOS

MARBELLA

GRUPOS Y EVENTOS

Menús y Catering

———— 2026 · 2027 ————

MENÚ DE GRUPO • TAPAS • PARA COMPARTIR • BEBIDAS



———— GRUPOS A PARTIR DE 25 PERSONAS ————

RESTAURANT@HACIENDALOSNARANJOS.COM

BIENVENIDOS A

HACIENDA

Los Naranjos



Desde cenas de empresa en petit comité hasta grandes celebraciones de golf, Hacienda Los Naranjos ofrece propuestas flexibles para grupos en Los Naranjos Golf Club, en el corazón de Nueva Andalucía. Nuestros menús de grupo están pensados para un servicio ágil, platos generosos para compartir y la hospitalidad mediterránea de siempre.

A PARTIR DE 25 PERSONAS

CONTENIDO

Menús de grupo	3 – 4
Recepciones con tapas	5
Menú para compartir y eventos	6
Bebidas	7
Reservas y contacto	8

*Precios por persona, en euros, con el 10 % de IVA incluido.
La comida y las bebidas se presupuestan por separado.*





SERVICIO EN MESA

MENÚS DE GRUPO



MENÚ I

HACIENDA CLASSIC

50 € POR PERSONA

PARA COMPARTIR

Tortilla española con chistorra
Croquetas de jamón con alioli
Ensaladilla rusa con gambas cristal
Mini roast beef

PLATO PRINCIPAL

Stroganoff de ternera San Petersburgo
arroz jazmín, pepinillos y nata agria

o

Salmón a la plancha
crema de patatas al eneldo y ensalada mixta

POSTRE

Brownie de chocolate
frutos rojos y helado de vainilla

MENÚ II

HACIENDA SIGNATURE

65 € POR PERSONA

PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y manchego
Croquetas de jamón con alioli

ENTRANTE

Gambas Skagen Hacienda
aguacate, tostada blanca y tomates cherry

PLATO PRINCIPAL

Wallenbergare
*puré de patata, guisantes, arándano rojo
y salsa cremosa*

o

Lubina a la plancha
verduras a la plancha y mantequilla de ajo

POSTRE

Tarta de queso suave
helado de yogur y coulis de frutas exóticas



Con pan de cristal y aceite de oliva virgen • Principales a elegir una semana antes

BEBIDAS NO INCLUIDAS • OPCIONES EN LA PÁGINA 7

SERVICIO EN MESA

PREMIUM Y GALA



MENÚ III

HACIENDA PREMIUM

80 € POR PERSONA

PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y manchego

Mini roast beef

ENTRANTE

Tartar de salmón

aguacate y mango

PLATO PRINCIPAL

Chuletón a la parrilla

*puré de patata trufado, rúcula
y tomates cherry*

o

Lubina a la plancha

verduras a la plancha y mantequilla de ajo

POSTRE

Crème brûlée Hacienda

vainilla



MENÚ IV

HACIENDA GALA

95 € POR PERSONA

TAPAS DE BIENVENIDA

Gravlax de salmón

sobre tostada de centeno

Gambas Skagen Hacienda

sobre tostada

Croqueta de jamón

PARA COMPARTIR

Tabla de jamón ibérico y manchego

ENTRANTE

Sashimi de atún

jengibre rosa, wasabi y salsa ponzu

PLATO PRINCIPAL

Pato crujiente

*crepes, salsa hoisin, chutney de mango
y bastones de verduras frescas*

o

Lubina a la plancha

verduras a la plancha y mantequilla de ajo

POSTRE

Panna cotta de fresas

Con pan de cristal y aceite de oliva virgen • Principales a elegir una semana antes • Bebidas no incluidas

RECEPCIONES Y BIENVENIDA

TAPAS

BIENVENIDA

3 tapas por persona · 15 €
antes de sentarse a la mesa



RECEPCIÓN

6 tapas por persona · 30 €
aprox. una hora

RECEPCIÓN EXTENDIDA 9 tapas por persona · 45 € · aprox. 90 minutos

Raciones generosas en formato bocado, servidas en bandeja o en estaciones. Elija su selección a continuación.

FRÍAS

Tartar de salmón

Tartar de atún

Gambas Skagen Hacienda
sobre tostada

Gravlax de salmón
tostada de centeno, salsa hovmästarsås

Blini de salmón ahumado
crema de eneldo

Steak tartar
alcaparras crujientes

Gazpacho andaluz

Salmorejo cordobés

Brocheta de tomate y
mozzarella

Hummus
bastones de crudités

Mini club sándwich
pollo y beicon

CALIENTES

Croqueta de jamón
alioli

Gamba crujiente
mayonesa teriyaki

Tortilla española con chistorra

Brocheta de pollo satay

Rollito de primavera
salsa de chili dulce

Mini burger de ternera
cheddar y mayonesa trufada

Mini burger de pulled pork
cebolla encurtida

Morcilla a la plancha
salsa de pimiento del piquillo

Falafel
salsa de yogur griego

DULCES

Brownie de chocolate
salsa de chocolate blanco

Mini tarta de queso
coulis de frutas exóticas

Tarta de zanahoria
cobertura de queso crema



BEBIDAS NO INCLUIDAS • OPCIONES EN LA PÁGINA 7



AL CENTRO DE LA MESA

MENÚ PARA COMPARTIR



26 € POR PERSONA

Relajado y generoso: ideal después del golf, para entregas de premios y comidas informales.



Tabla de jamón ibérico y manchego

Croquetas de jamón con alioli

Mini roast beef

Ensaladilla rusa con gambas cristal

Tortilla española con chistorra

Pan de cristal con aceite de oliva virgen

BEBIDAS NO INCLUIDAS • OPCIONES EN LA PÁGINA 7

CONVIERTA SU REUNIÓN EN UN EVENTO

Para cenas de empresa, galas de premios y celebraciones

Escenario

Audiovisuales y pantallas

Micrófonos

Iluminación

DJ

Música en directo

Decoración

Flores

Uso exclusivo

PRECIO A CONSULTAR • PRESUPUESTO A MEDIDA

PRESUPUESTO APARTE

BEBIDAS



COPA DE BIENVENIDA · UNA POR PERSONA

Hacienda

*vino de la casa, caña
o refresco*

5 €

Cava

Codorníu Prima Vides

6 €

Champán

Moët & Chandon

15 €

BARRA LIBRE

1 HORA

2 HORAS

3 HORAS

Barra libre básica

vino de la casa blanco, tinto y rosado · cerveza de barril · refrescos · agua

16 €

24 €

31 €

Barra libre completa

*barra libre básica más vodka, ginebra y whisky con refresco
Smirnoff o Absolut · Larios o Beefeater · J&B o Ballantine's*

28 €

40 €

50 €

No incluye: destilados premium, champán, cócteles, chupitos ni bebidas energéticas.

CON LA COMIDA O LA CENA

Vinos Hacienda

*blanco, tinto y rosado de la casa · agua
hasta 1,5 horas*

18 €

Vinos Premium

*vinos españoles con D.O. · agua
hasta 1,5 horas*

26 €

Brindis con champán

*una copa de Moët & Chandon
para discursos y entregas de premios*

15 €

Selección de vinos según disponibilidad.

O SEGÚN CONSUMO

*Las bebidas también pueden facturarse según el consumo real, a precios de la
carta de bebidas de Hacienda.*





INFORMACIÓN PRÁCTICA

RESERVE SU EVENTO



UN MES ANTES

Confirmación del número final de invitados y pago de un depósito del 50 %.

UNA SEMANA ANTES

Confirmación de los platos principales, alergias e intolerancias.

EL DÍA DEL EVENTO

Pago del importe restante según lo indicado en su presupuesto.

CANCELACIÓN

El depósito no es reembolsable si la cancelación se produce con menos de una semana de antelación.

MÍNIMO 25 PERSONAS

Un mismo menú para todo el grupo.

OPCIONES DE BEBIDAS

Se aplican a todos los invitados confirmados durante el tiempo acordado.

PRECIOS

Por persona, en euros, con el 10 % de IVA incluido.

DISPONIBILIDAD

Champán y productos premium sujetos a disponibilidad.



HACIENDA

LOS NARANJOS

Será un placer recibirles

RESERVAS Y CONSULTAS

RESTAURANT@HACIENDALOSNARANJOS.COM

WWW.HACIENDALOSNARANJOS.COM

Los Naranjos Golf Club · Nueva Andalucía · Marbella

