

# GRUPO REX

GASTRONOMÍA Y EVENTOS



*Mas d'Anna*

## PROPUESTA GASTRONÓMICA BODAS 2023

GRUPO REX – Gastronomía y Eventos  
C/ Joan Bautista Osca, 10, 46250 L'Alcúdia, Valencia  
www.gruporex.com – rex@gruporex.com – T. 962 540 943



GRUPOREX  
GASTRONOMÍA Y EVENTOS

GRUPO REX – Gastronomía y Eventos  
C/ Joan Bautista Osa, 10, 46250 L'Alcúdia, Valencia  
[www.gruporex.com](http://www.gruporex.com) – [rex@gruporex.com](mailto:rex@gruporex.com) - T. 962 540 943



## Índice

GRACIAS POR ELEGIRNOS .....	P. 05
LA COCINA GRUPO REX .....	P. 07
EJEMPLO DE MENÚS .....	P. 09
¿QUÉ INCLUYE EL MENÚ? .....	P. 19
COMPLEMENTOS QUE NO PUEDEN FALTAR .....	P. 20
CONDICIONES DE CONTRATACIÓN .....	P. 26





## Gracias por elegirnos

Desde Grupo REX, queremos daros las gracias por habernos elegido para celebrar un evento tan importante en vuestra vida, vuestra BODA.

Sabed que contáis con un gran equipo de profesionales que está a vuestra disposición para conseguir que vuestro evento sea único y tan especial como soñáis, un equipo que os guiará en la toma de decisiones desde hoy y hasta el día de la boda.

Ponemos a vuestro servicio Mas d'Anna un espacio exclusivo para vuestra celebración, todo nuestro conocimiento y nuestra experiencia en Gastronomía tradicional mediterránea, las últimas tendencias gastronómicas y de vanguardia y asesoramiento 100% personalizado por nuestro equipo.

Todo con un único fin, conseguir que el día de vuestra boda sea PERFECTO.

Fausto Clemente y Lluís Clemente  
Equipo dirección GRUPO REX



**GRUPOREX**  
GASTRONOMÍA Y EVENTOS

# La cocina Grupo Rex

## Gastronomía Mediterránea, Tradición y Vanguardia

En GRUPO REX disponemos de una gran variedad de platos elaborados en nuestras propias cocinas, para que podáis elegir entre ellos los más adecuados para vuestro evento.

La oferta gastronómica de Grupo REX, está formada por menús cuidadosamente elaborados por nuestro equipo de cocina. En ellos encontrarás el equilibrio entre la cocina mediterránea tradicional y las últimas técnicas vanguardistas en elaboraciones. Todos nuestros platos tienen una presentación y emplatado que os sorprenderá.

Os proponemos un modelo de menú para que tengáis una referencia de la propuesta gastronómica de Grupo Rex. Podréis confeccionar un menú totalmente personalizado y acorde a vuestros gustos con platos alternativos a estos platos, para así conseguir el menú ideal para vuestra boda.

Si lo necesitáis para vuestro evento, tenemos todo tipo de menús especiales para intolerancias alimenticias, platos veganos y vegetarianos, todos ellos elaborados en nuestras propias cocinas. De este modo todos tus invitados disfrutarán por igual de vuestra boda.

Déjate aconsejar por el equipo de Grupo REX, estamos seguro que conseguiremos la mejor propuesta gastronómica para vosotros y vuestros invitados.

# GRUPOREX

GASTRONOMÍA Y EVENTOS



# Ejemplo de menú para Bodas

Personaliza tu menú con nosotros



## MENÚ TIPO

### Coctel

Croquetas de Jamón Ibérico  
Pan de Manzana con Foie  
Caramelos de Queso  
Momia de Gamba con Salsa de Soja  
Agua mineral, Cerveza Heineken, Refrescos y Martini  
Vino Blanco Valenciano  
Vino Tinto Valenciano

### Show cooking . Buffet en directo

Buffet de la Terreta: Kebab Valenciano y Montaditos en directo de Mojama,  
Verduras, Capellán, Anchoa, Salmón y Aceitunas

### Almuerzo o Cena

Corvina al Cous Cous de Tinta de Calamar  
Secreto ibérico con Parmentier de Sobrasada y Salsa de Vermouth

### Postre

Luna Dulce  
Tarta Nupcial  
Cafés y Licores (coñac y anís)

### Bodega

Agua Mineral, Cerveza Heineken, Refrescos  
Vino Blanco Valenciano  
Vino Tinto Valenciano  
Sorbete de Piña de Spuma de Coco  
Cava Brut Valenciano

**115 € /persona (IVA incluido)**

*Tarifas para eventos que se celebren entre el 1 enero 2023 y el 31 diciembre del 2023.  
La empresa se reserva el derecho a modificar total o parcialmente este menú por temporada o problemas de mercado. Todos nuestros precios pueden sufrir variaciones en función de cambios en la disponibilidad o precios de mercado. Precio para un mínimo de 80 comensales.*



## MENÚ CADETES

### Aperitivos

Nachos con queso  
Jamón ibérico  
Patatas fritas con bacon y queso  
Alitas de pollo

### Almuerzo o Cena

Hamburguesa bistro Rex

### Postre

Brownie de chocolate y helado  
Tarta de almendra con merengue  
Café e infusiones

### Bodega

Agua mineral  
Cerveza sin alcohol  
Refrescos

**42,00 € /persona (IVA incluido)**

## MENÚ NIÑOS

### Aperitivos

Snacks sin Gluten

### Combo

Fingers de queso  
Tiras de pollo crujiente  
Nachos con cheddar

### Almuerzo o Cena (A elegir)

Paella de pollo o Arroz de puchero con pelota  
o Hamburguesa o Pizza

### Postre

Helado

### Bodega

Agua mineral  
Refrescos

**25,00 € /persona (IVA incluido)**

*Tarifas para eventos que se celebren entre el 1 enero 2023 y el 31 diciembre del 2023.  
La empresa se reserva el derecho a modificar total o parcialmente estos menús por temporada o problemas de mercado. Todos nuestros precios pueden sufrir variaciones en función de cambios en la disponibilidad o precios de mercado.*





## Menús especiales

Opciones gastronómicas para que todos tus invitados disfruten

En Grupo Rex os ofrecemos una gran variedad de platos adecuados para todo tipo de intolerancias y alergias alimenticias, así como platos vegetarianos y veganos, para que todas las necesidades de vuestra familia e invitados estén cubiertas sin problema.

Consultad con nosotros todas las opciones de platos, os orientaremos encantados y os ayudaremos a conseguir un menú delicioso para todas esas personas especiales que asistirán a vuestra boda.



...RTO + VIRGINIA  
11.2018

**MENÚ**

- DEGUSTACIÓN DE BERENGENA A LA LLAMA
- MERLUZA AL ALL CREAMAT CON CORRE DE TOMATE  
acompañado de una gambas y dos gambas
- SORBETE DE FRUTAS DEL BOSQUE
- CABRILLADA DE TERNERA CON PASTEL DE PATATA  
y puré de celeri

**BODEGA**

- Vino Planares Valenciano
- Vino Tostis Valenciano
- Cava Brut Valenciano



## Menús vegetarianos y veganos

### ENTRANTE

Vichyssoise de leche de coco y puerros

### ALMUERZO/CENA

Mussaka de berenjena rellena y hummus  
Curry de verduras con arroz basmati

### POSTRE

Banoffee

### BODEGA

Agua mineral y Refrescos

*Tarifas para eventos que se celebren entre el 1 enero 2023 y el 31 diciembre del 2023.  
La empresa se reserva el derecho a modificar total o parcialmente estos menús por temporada o problemas de mercado. Todos nuestros precios pueden sufrir variaciones en función de cambios en la disponibilidad o precios de mercado.*

# GRUPOREX

GASTRONOMÍA Y EVENTOS



# ¿Qué incluye el menú?

Calidad Grupo REX, servicio profesional, menaje y mobiliario.

## EN EL PRECIO DEL MENÚ ESTÁ INCLUIDO:

### 1. COCINA DE ELABORACIÓN PROPIA

En GRUPO REX disponemos de más de 1500 m<sup>2</sup> de cocina propia y pastelería donde elaboramos por completo todos los platos de nuestra propuesta gastronómica, incluso el pan y las tartas.

### 2. SELECCIÓN DE PLATOS ELEGIDOS Y BODEGA

Durante el servicio de almuerzo o cena de la boda, vosotros y vuestros invitados disfrutaréis de todos los platos elegidos en vuestro menú así como de la bodega sin límite.

### 3. MENAJE, MANTELERÍA Y MOBILIARIO

Tendréis mantelería de algodón a elegir entre varios modelos, cubertería, vajilla, cristalería y mobiliario para la cena o almuerzo, como mesas redondas y mesas alargadas de madera así como sillas de madera crossback para todos vuestros invitados sin coste adicional. Consultad otras opciones no incluidas en el precio si queréis que vuestro evento sea más personal.

### 4. SERVICIO PROFESIONAL

Servicio de todo el evento ofrecido por personal cualificado y con gran experiencia profesional. Maitre, camareros, cocineros, personal de staff de montaje y desmontaje.

### 5. PAPELERÍA DEL EVENTO

Impresión de minutas a elegir entre varios modelos.

### 6. PRUEBA DE MENÚ

Degustación del menú elegido para 4 personas. El menú degustación para comensales adicionales tiene un precio correspondiente al menú elegido.

### 7. COORDINACIÓN DEL EVENTO

Grupo Rex pone a vuestra disposición nuestro equipo de profesionales para la coordinación de vuestro evento.

*Complementos que no pueden  
faltar en vuestra boda*

Estaciones de quesos, showcooking en directo,  
cortadores de jamón, buffet de sushi, pulpo ...

## Completad el menú con:

### 1. BUFFET DE QUESOS

Incluid en el cóctel para vuestros invitados la mejor selección de los mejores quesos: Torta del casar, Parmesano, Reggiano, Manchego, de Oveja al romero, artesanal de Mahó... acompañados de diferentes tipos de panes artesanos y mermeladas caseras.

Buffet de quesos: 6,00 € /persona (IVA incluido)

### 2. ESTACIÓN DE JAMÓN Y CORTADORES

En el sur de España dicen que “en una boda si no hay jamón no es boda”.  
Ofreced a vuestros invitados **corte en directo por cortadores profesionales, de los mejores jamones:**

- Jamón ibérico Tentación ..... 750 € / cortador y jamón
- Jamón ibérico Bellota Joselito.....1.300 € / cortador y jamón

*Precios con IVA incluido*

### 3. ESTACIÓN DE OSTRAS

Cata de ostras frescas con distintos aderezos, irresistible para los más sibaritas.

Precio estación de ostras: a concretar según mercado

### 4. ESTACIÓN DE PULPO

Showcooking de pulpo tradicional gallego elaborado in situ por pulpeiros profesionales.

Estación de Pulpo: 600 € (IVA incluido)

### 5. ESTACIÓN DE ARROCES VALENCIANOS

Una de las estaciones con más éxito en las bodas es la degustación de arroces valencianos, nadie es capaz de resistirse a un buen arroz de “**la terreta**”.

Podréis elegir entre: Paella valenciana, Arroz a banda, Arroz de pato y alcachofas, Arroz al horno y Arroz de verduras.

Estación de arroces: 2,50 € /ración (IVA incluido)

*Tarifas para eventos que se celebren entre el 1 enero 2023 y el 31 diciembre del 2023.*

*La empresa se reserva el derecho a modificar total o parcialmente estos menús por temporada o problemas de mercado. Todos nuestros precios pueden sufrir variaciones en función de cambios en la disponibilidad o precios de mercado.*



## Completad el menú con:

### 6. ESTACIÓN DE BROCHETAS

Bocados rápidos recién hechos en nuestras parrillas, perfectos para complementar las referencias del cóctel.

Pondrás elegir entre:

- Brochetas de pollo adobadas con salsa curry ..... 2,00 € /persona (IVA incluido)
- Brochetas de salmón ..... 2,00 € /persona (IVA incluido)
- Brocheta de vieira ..... 3,00 € /persona (IVA incluido)
- Brocheta de carabinero ..... 3,00 € /persona (IVA incluido)
- Brochetas de entrecot con tomate cherry ..... 4,00 € /persona (IVA incluido)

### 7. ESTACIÓN DE SHUSI

Delicioso Shusi recién hecho, tendencia y garantía de éxito en tu boda.

600 € (IVA incluido)

### 8. BUFFET LA TERRETA

Delicias locales tradicionales de “la terreta” como Berengena a la Flama, Pimiento a la Brasa, Queso Fresco, Capellà Torrat, Mojama, Salmón, Anchoas del cantábrico, Pan Tostado y Tomate Natural, Aceite de Oliva Virgen Extra.

Buffet La Terreta: 6 €/persona (IVA incluido)

### 9. BUFFET LA TERRETA + KEBAB VALENCIANO

Delicias locales tradicionales de “la terreta” como Berenjena a la Flama, Pimiento a la Brasa, Queso Fresco, Capellà Torrat, Mojama, Salmón, Anchoas del cantábrico, Pan Tostado y Tomate Natural, Aceite de Oliva Virgen Extra .

Coca de Dacsá, Titaina con Huevo, Atún, Guisantes y Cebolla.

Buffet La terreta+Kebab: 8,00 € /persona (IVA incluido)

### 10. CORNER DE CERVEZAS NACIONALES E INTERNACIONALES

Ofreced a vuestros invitados un corner de cervezas bien frías de primeras marcas, éxito asegurado. Disfrutaréis de Heineken, Paulaner, Desperados con Tequila, Desperados de limón, Águila, Radler, Ladrón de Manzanas, Heineken 0.0 y Amstel Oro 0.0

Corner de cervezas: 6 €/persona (IVA incluido)



## Barra libre

### BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS

Nuestra Barra Libre de primeras marcas, incluye las bebidas sin límite, el hielo y el servicio de camareros.

**Duración:** 2 horas tras la celebración del banquete.

- Precio: 15 € / persona (IVA incluido) , (mínimo 100 invitados)

**MARCAS:** Ginebra: Puerto de Indias. , Ron: Ron Barceló, Vodka: Stochliznaya, Whisky: J&B y Grant's, Vodka rojo y vodka azul.

### BARRA LIBRE MARCAS PREMIUM

La barra libre de marcas de bebida Premium, incluye las bebidas sin límite, el hielo, el servicio de camareros, copa de balón y coctelería.

**Duración:** 3 horas tras la celebración del banquete.

- Precio por persona..... 25 € / persona (IVA incluido)  
(mínimo 100 invitados)

**MARCAS:** Ginebra: Martin Millers, Botanicals, Ron: Ron Barcelo, Imperial, Vodka: Belvedere, Whisky: Chivas, Cardhu.

**NOTA:** no se admitirá el suministro ni el consumo de bebidas alcohólicas, ni refrescantes, ni de ningún otro tipo que no sean suministradas y servidas por Grupo Rex.

### CEREMONIA CIVIL

Dad el ¡Sí quiero! en Mas d'Anna, en sus jardines rodeados de vegetación donde luego celebraréis con todos vuestros invitados vuestra boda. Elegid con nuestro equipo comercial a los mejores proveedores homologados para celebrar la ceremonia.

Montaje de ceremonia: 300 € (IVA incluido)

Incluye sillas para vosotr@s y vuestros invitados, mesa de ceremoniante, montaje y desmontaje. No se incluye decoración.

Ceremoniante: 150 €

### MÚSICA EN TU BODA

Contactad con los proveedores profesionales y homologados por Grupo Rex para ambientar la ceremonia y la celebración de vuestra boda.

*Todos nuestros precios pueden sufrir variaciones en función de cambios en la disponibilidad de mercado o variación de precios de mercado.*

# Condiciones de contratación

1. A partir del día que se hace la pre-reserva de fecha, se dispone de 7 días para realizar el depósito de 1.500 € como confirmación de la fecha reservada. Transcurrido dicho periodo, Grupo Rex se reserva el derecho de adjudicar dicha fecha a otro cliente que lo solicite.
2. El depósito correspondiente al 100% del presupuesto total del evento (menos los 1,500 € entregados en la contratación y reserva) deberá realizarse 72 horas antes de la celebración del evento.
3. El número final de comensales deberá confirmarse al menos 5 días antes de la fecha del evento, no pudiendo modificar el número de invitados a la baja. Aconsejamos por tanto asegurar las plazas.
4. En el supuesto de cancelación del evento por parte del cliente, el depósito de 1.500 € entregado en la confirmación de fecha, no será devuelto al cliente en concepto de daños y perjuicios ocasionados al establecimiento, salvo que se anule el evento con al menos 12 meses de antelación a la fecha confirmada.
5. Se prohíbe fumar dentro de los salones.  
(Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco. Decreto 57/2006, de 21 de abril, del Consell, por el que se desarrolla, en el ámbito de la Comunidad Valenciana, la Ley 28/2005, de medidas sanitarias frente al tabaquismo)
6. Todos nuestros precios llevan el IVA incluido.
7. Todos los precios son orientativos para celebraciones en el año 2023 y un mínimo de 80 comensales. Para celebraciones con menor número de comensales consultar precios.
8. Las tarifas de este dossier son para eventos que se celebren entre el 1 enero 2023 y el 31 diciembre del 2023. La empresa se reserva el derecho a modificar total o parcialmente estos menús por cambios en temporada o problemas de mercado. Todos nuestros precios pueden sufrir variaciones en función de cambios en la disponibilidad de mercado o variaciones de precio de productos en el mismo.
9. Con el fin de garantizar la calidad de Grupo REX en los eventos celebrados en Mas d'Anna contamos con una gran variedad de proveedores homologados que cumplen con los requisitos profesionales y legales para que cada evento desarrollado en estas instalaciones sea garantía de éxito.





GRUPO REX  
GASTRONOMÍA Y EVENTOS

HORARIO DE ATENCIÓN CON CITA PREVIA  
Lunes a Viernes 9.00 H. – 13.00 H. / 16.00 H. – 20.00 H.

Rex Natura y Siglo veintiuno (Sábados)