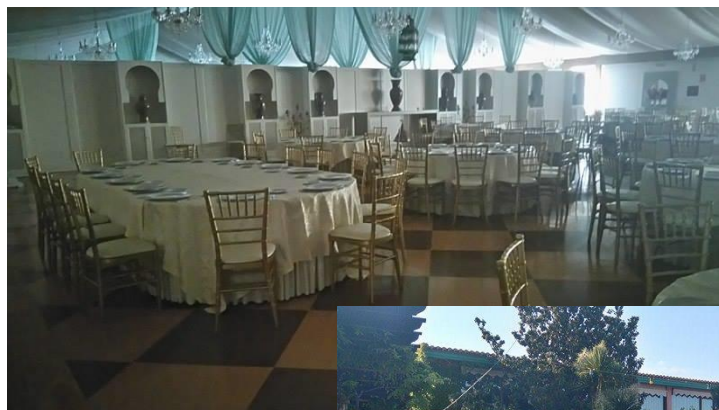




La Mamunia

Restauracja La Mamunia nie jest typową restauracją, do której może przyjść rodzina na niedzielny obiad bądź piątkową kolację. Zakład ten jednak charakteryzuje się przyjęciami okolicznościowymi, takimi jak komunie, wesela, bankiety itp.



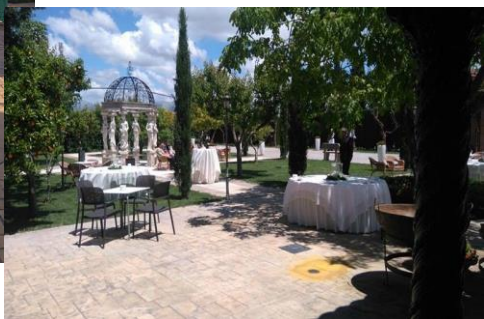
Teren jest na tyle ogromny, że można pomieścić w jednym czasie nawet 4 imprezy. Oprócz tego posiada także inne sale w różnych miejscach miasta. W Grenadzie, za Grenadą, co pozwala nawet na obsługę 7 imprez dziennie.



Można nazwać to miejsce jedną wielką masową produkcją. Wszystko jest tutaj starannie robione w ogromnych ilościach.



Restauracja jest bardzo dobrze wyposażona zarówno w bieliznę i zastawę stołową, jak i sprzęt i maszyny kuchenne. A co najważniejsze posiada najlepszy, bardzo zgrany i zaprzyjaźniony zespół.



Sale, znajdujące się poza terenem (pododdziały):

- La Chumbera
- La Finca
- La Pataleta
- Club de
- Naranja Burguer
- Catering do wszystkich



Sale, znajdujące się na terenie La Mamuni:

- Hanna + Salon Ogród Safi
- Garden Los Naranjos + Hall Jalila
- Jasmine Garden + salon Faghira
- Kongres Marquee Jacaranda (Safi + Faghira)



Sale mogą pomieścić nawet od 120 – 1200 osób!





Montse Castillo zrecenzowała: La

Mamunia – 5★

15 kwi 2014 o 14:11 • 🌐

Precioso deseando q llegue el 23/8/2014 para celebrar mi BODA!!!!!!!!!!!!!!

Piękne pragnąc q nadejdzie 23/8/2014, aby świętować moje wesele!!!!!!!!!!!!!!

Tłumaczenie z języka: hiszpański



Maria Carmen Rubio zrecenzowała: La

Mamunia.

22 paź 2012 o 10:02 • 🌐

celebre mi boda alli el 18 de agosto, fue todo genial!!! maravilloso!!! me encantó el sitio. Un saludo

Tam mój ślub odbędzie się w dniu 18 sierpnia, wszystko było super!!! Cudownie!!! Uwielbiam to miejsce. Pozdrowienia

Tłumaczenie z języka: hiszpański



Juan Jesús Palacios zrecenzował: La

Mamunia – 5★

17 sie 2014 o 21:09 • 🌐

Fantástico servicio y excepcional trato. 100% recomendable!

Fantastyczna obsługa i wyjątkowy układ. 100% polecam!

Tłumaczenie z języka: hiszpański

Obsługa jest profesjonalna, a dania charakteryzują się oryginalnym smakiem. Klienci zawsze wychodzą zadowoleni z tej restauracji, co można stwierdzić przeglądając pozytywne oceny i opinie 😊



Carmen Finaldi zrecenzowała: La

Mamunia – 5★

22 kwi 2015 o 13:50 • 🌐

Celebramos aqui nuestra boda el 28 marzo 2015 y nos encantó! Nos trataron genial, la comida buenisima y el sitio precioso! Muy profesionales y cuidan muy bien al cliente. Les recomiendo al 100% Además, nos hicieron muy buen precio sin bajar la calidad

Świętujemy tutaj nasz ślub w dniu 28 marca 2015 r. I jest super! Traktowali nas super, jedzenie, gorąca i piękne miejsce! Bardzo profesjonalne i opiekują się bardzo dobrze klienta. Polecam 100%

Ponadto, kazali nam bardzo dobra cena bez obniżenia jakości

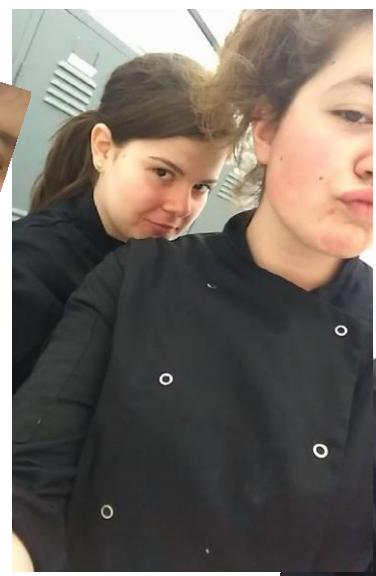
Tłumaczenie z języka: hiszpański

A oto nasi wspaniali kucharze i jeszcze wspanialsi przyjaciele 😊

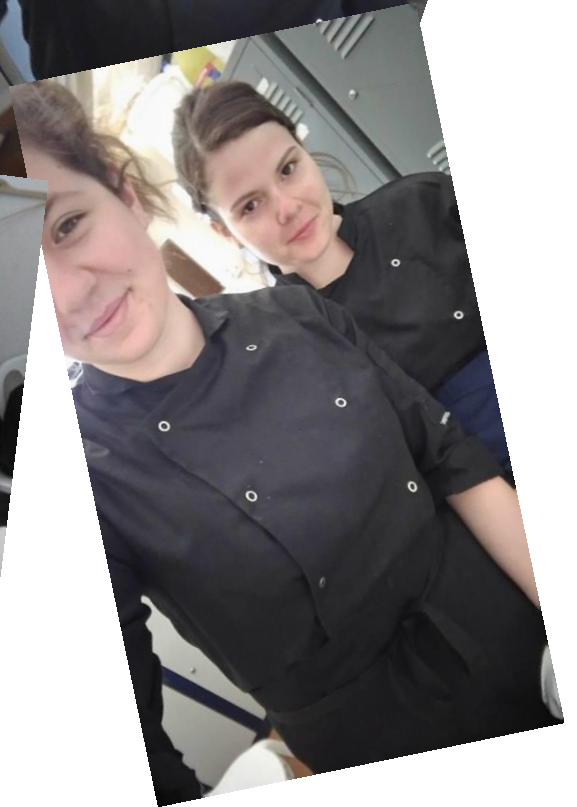
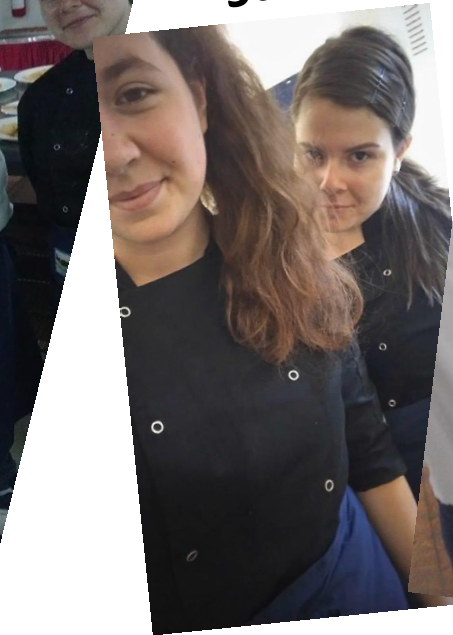


Kto by pomyślał, że to tylko połowa kucharzy tam pracujących... 😊

**A teraz zobaczymy jak
wygląda to wszystko od
kuchni... 😊**



**Zdjęcia przed pracą
stały się tradycją**



Pierwszy serwis, pierwsze emocje!



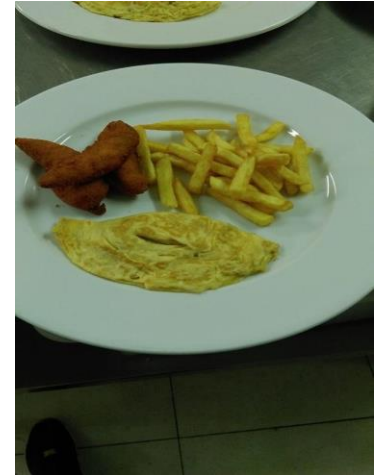


TAPASY

Przykładowe przystawki:



Przykładowe dania zasadnicze dla dorosłych i dzieci



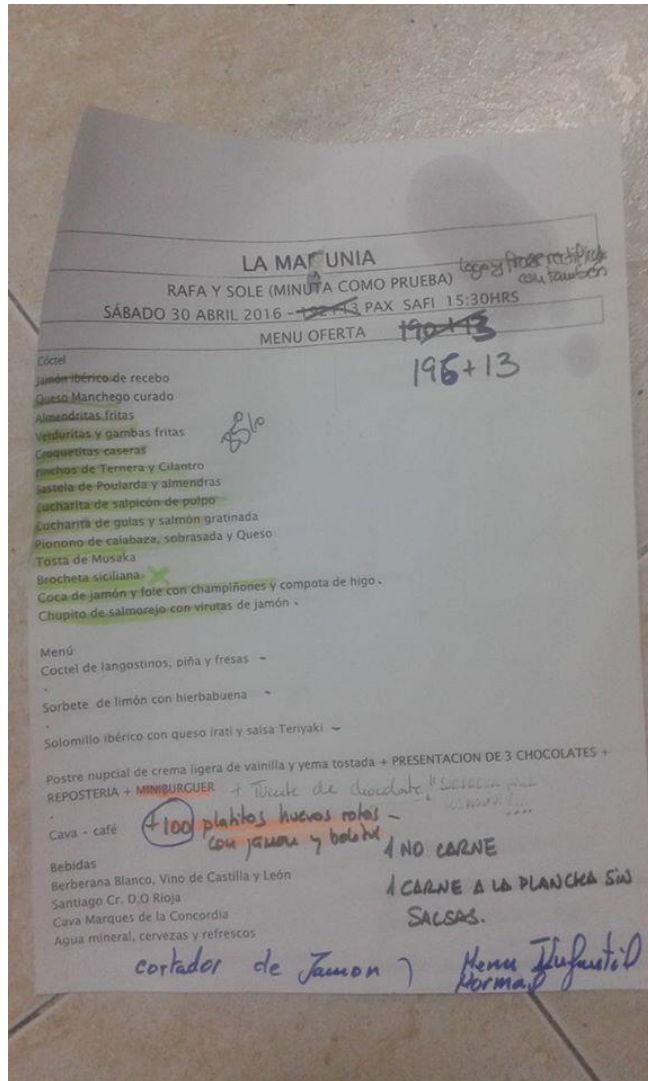


Przykładowe desery:





I przykładowe menu: (w tym wypadku weselne)



Przystawka:

Coctel de langostinos, pina y fresas
(Sałatka z krewetkami, ananasem i truskawkami)

Słodka przystawka:

Sorbete de limon con hierbabuena
(Sorbet cytrynowy z miętą)

Danie główne:

Solomillo iberico con queso irati y salsa Teriyaki
(Polędwiczki z serem irati i sosem Teriyaki)

Deser:

Crema ligera de vainilla i yema tostada
(Krem waniliowy z żółtkiem z dodatkiem sosu morelowego)



Pozostałe przystawki:

Jamon iberico de recebo
Queso Manchego curado
Verduritas y gambas fritas

Croquetitas caseras

Tosta de Musaka

Cucharita de gulas y salmon gratinada

Pionono de calabaza, sobrasada y Queso

Cucharita de salpicon de pulpo

Brocheta sicillana

Coca de jamon y fote con champinones y compota de higo



Takie ładne, że aż szkoda jeść!



Wielkie i słodkie dzieła sztuki!

Wybrany sprzęt i urządzenia w restauracji



**Wyciskarka do
cytryn**



**Robot z
mieszadłem**



Blender



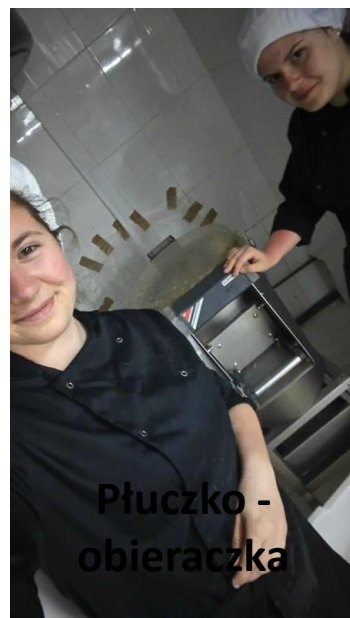
**Maszyna do
wakowania**



**Wózek
talerzowy**



Frytownica



**Płuczko -
obieraczka**



**Maszyna do
przecierania zup**



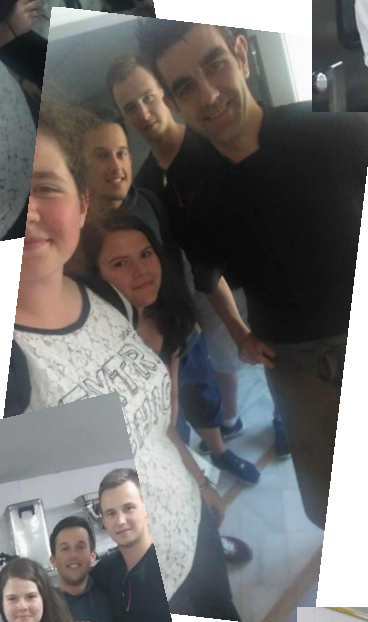
**Piec
konwekcyjno -
parowy**



Waga

Oczywiście najlepsza była ocena organoleptyczna! :D





**Lecz wszystko co dobre,
szybko się kończy i
nadszedł czas rozstania...
Ale przyjaciele,
doświadczenie,
wspomnienia i zdjęcia,
zostają na całe życie!**



Dziękuję za uwagę!