

Estimados Clientes:

Os presentamos nuestros **BUFFETS de BODAS para el año 2013.**

Estos **Buffets** están pensados para Bodas más informales, pero donde la calidad de los productos sigue siendo la misma. Tened en cuenta que os ofrecemos un cóctel gratuito. Si quisiérais un cóctel más selecto y con bebidas alcohólicas, también lo podréis contratar aparte.

Estos Buffets están disponibles durante todos los días de Noviembre a Marzo y durante todo el año de domingo a viernes (excepto sabados). No obstante, si durante los meses de Abril a octubre quisiérais que vuestra boda fuera un buffet, nuestras comerciales os elaboraran uno para esas fechas.

Si deseáis que os presupuestáramos cualquier otro plato fuera de los que ofrecemos en estos Buffets, nuestro Chef estará encantado de valoraroslo.

Algo a tener muy en cuenta al contratar vuestra **BODA** con nosotros es que teneís la exclusividad para el servicio (comida o cena) que escojáís. **¡Serás la única novia!**

Contad que siempre nos intentaremos adaptar a vuestras necesidades, número de invitados, presupuesto, servicio de comida o de cena, siempre contando con la máxima calidad y el compromiso del mejor servicio, para que ese día sea inolvidable.

Nos haremos cargo de todos los detalles, flores, minutas, protocolo de mesas, música, etc.

Esperamos poder contar con vuestra confianza,

Un cordial saludo,

La Dirección



BODAS
Buffet
2013

Alcalá de Henares

BODAS

Buffet 2013

COCKTAIL DE RECEPCIÓN

NACHOS CON GUACAMOLE
JAMON IBERICO
QUESO DE OVEJA
MONTADITO DE JAMON, HUEVO, LANGOSTINO Y ACEITUNA
SALMON AHUMADO CON FINAS HIERBAS
TORTA DE LA SERENA CON CESTA DE PICOS
CREP RELLENO DE QUESO PHILADELPHIA Y ROMERO
CANAPE DE QUESO, NUEZ Y PASAS
PIRULETA DE QUESO PARMESANO
CHUPITO DE FRUTA CON BROCHETA DE FRAMBUESA
CALAMARES A LA ROMANA
TORTILLA ESPAÑOLA
SOLDADITO DE PAVIA
CROQUETAS DE JABUGO
CHORICITOS
SALCHICHA CON BACON

VINOS BLANCOS Y TINTOS; RUEDA Y RIOJA
COCKTAIL GARENA (SIN ALCOHOL)
REFRESCOS VARIADOS
CERVEZAS

Duración 30 minutos. Cocktail Gratuito acompañado del Buffet.

BODAS

Buffet I

PRIMEROS

Ensalada de pasta verde y blanca con aceite de trufa y verduritas al dente
Ensalada de pasta, piña, jamón y queso Gouda
Ensalada de patata y parmesano
Crema de hinojo con juliana de cecina
Selección de Quiches con su pequeña ensalada verde
Flores de calabacín rellenas de mozzarella fritas con salsa de tomate

SEGUNDOS

Rollitos de lenguado rellenos de trigueros
Presa ibérica con salsa de vino tinto y setas salteadas

POSTRES

Crema de limón
Marquesa de chocolate con salsa de frambuesa
Tarta Gianduja de almendra y avellana

Café de Colombia

Aguas Minerales
Refrescos y Zumos
Vino Blanco Viña Calera – D.O. Rueda
Vino Tinto Paternina – D.O.C. Rioja
Cava Brut

45 € por persona IVA INCLUIDO

BODAS Buffet II

PRIMEROS

Sopa de manzana y mantequilla de cacahuete
Crema de calabaza y queso
Ensalada de langostinos y puerro con vinagreta francesa
Ensalada de judías verdes con gambas
Ensalada de mousse de foie con vinagreta de avellana
Ensalada de verduritas mini con oliva virgen y reducción de balsámico
Rollitos de salmón con Tartar de verduras

SEGUNDOS

Lomo de lubina con salsa de hinojo y arroz salvaje
Solomillo ibérico con salsa de mostaza y arroz con pasas y piñones

POSTRES

Tocino de cielo
Tarta Selva negra
Tarta San marcos

Café de Colombia

Aguas Minerales
Refrescos y Zumos
Vino Blanco Viña Calera – D.O. Rueda
Vino Tinto Paternina – D.O.C. Rioja
Cava Brut

50 € por persona IVA INCLUIDO

BODAS Buffet III

PRIMEROS

Ensalada de langostinos y puerro con vinagreta francesa
Ensalada de mousse de foie con vinagreta de avellana
Crema de queso con crudités
Gazpacho de melón y bogavante
Milhojas de Tartar de salmón
Carpaccio de buey

SEGUNDOS

Solomillo de buey asado con salsa strogonoff y patatitas salteadas
Merluza al hojaldre con salsa de mostaza

POSTRES

Tarta costrada de Alcalá
Tarta de biscuit glacé
Láminas de Chocolate y Café sobre Coulis de Frambuesa

Café de Colombia

Aguas Minerales
Refrescos y Zumos
Vino Blanco Viña Calera – D.O. Rueda
Vino Tinto Paternina – D.O.C. Rioja
Cava Brut

55 € por persona IVA INCLUIDO

Bodega

VINO BLANCO D.O. RUEDA

VINO TINTO D.O. RIOJA PATERNINA BANDA ORO CRIANZA

CAVA BRUT NATURE

CAFÉ E INFUSIONES

LICORES

Recena

Consomé

Mini Chapatas: * Lomo * Jamón

Mini Croissant: *Jamón y Queso *Tortilla Española

Mini Sándwiches *Mantequilla de Marisco *Jamón y Queso

Empanada Gallega

Tarta Nupcial

3 piezas por persona

PVP 4€ IVA Incluido

*cotización por número total de asistentes adultos

Cocktallería

Mojito

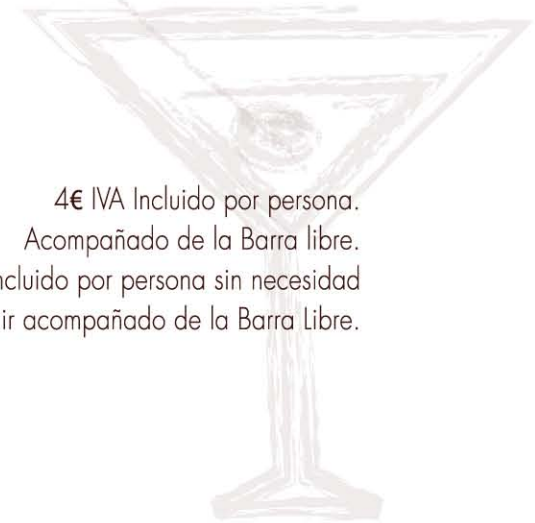
Sex on the Beach

Piña Colada

Coco Loco

Cosmopolitan

(Duración 2 Horas)



4€ IVA Incluido por persona.
Acompañado de la Barra libre.
9€ IVA incluido por persona sin necesidad
de ir acompañado de la Barra Libre.

Todos nuestros Banquetes de Boda Incluyen:

DEGUSTACIÓN PARA SEIS PERSONAS DEL MENÚ ELEGIDO PARA SU BODA (A PARTIR DE 100 PAX). SE DEGUSTARÁN 4 ENTRANTES, 2 CARNES, 2 PESACDOS Y 2 POSTRES.

SUITE NUPIAL PARA LA NOCHE DE BODAS, INCLUYENDO DESAYUNO PARA LOS NOVIOS.

DECORACIÓN FLORAL ARTIFICIAL EN LAS MESAS DEL BANQUETE.

IMPRESIÓN PERSONALIZADA DE LAS MINUTAS DEL BANQUETE.

PROTOCOLO DE INVITADOS Y PLANO DE SITUACIÓN DE MESAS.

PARKING GRATUITO PARA 3 COCHES (NOVIOS Y PADRINOS).

Servicios Complementarios

- BARRA LIBRE MÍNIMO 2 HORAS 16,50 € P/P IVA INCLUIDO

Hora extra 8,55 € p/p iva incluido por persona adulta.

- MÚSICA DISCOTECA MÍNIMO 2 HORAS 720 € IVA INCLUIDO,

Horas extras 175 € iva incluido.

- MÚSICA SALÓN SIN DJ SIN CARGO ADICIONAL.

ORQUESTA (DOS PASES) SEGÚN PETICIÓN.

- POSIBILIDAD DE CELEBRAR SU CEREMONIA CIVIL EN NUESTRA ZONA

AJARDINADA O EN NUESTRO SALÓN. PRECIO CEREMONIA 450 € IVA INCLUIDO

Condiciones de Contratación

Estos Buffets están disponibles durante todos los días de Noviembre a Marzo y durante todo el año de domingo a viernes (excepto sabados). No obstante, si durante los meses de abril a octubre quisierais que vuestra boda fuera un buffet, nuestras comerciales os elaboraran uno para esas fechas.

2013