

Estimados Clientes:

Os presentamos nuestros **menús de BODAS para el año 2012.**

Podréis confeccionar vuestro menú de boda seleccionando plato a plato y calculando su precio al momento. Tened en cuenta que os ofrecemos un cóctel gratuito. Si quisiérais un coctel más selecto y con bebidas alcohólicas, también lo podréis contratar aparte.

Si deseárais que os presupuestáramos cualquier otro plato fuera de los que ofrecemos, nuestro Chef estarán encantado de valorároslo.

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

**Además, os ofrecemos los siguientes descuentos:**

15% de descuento en la comida/cena superando las 150 personas adultas.

10% de descuento en la comida/cena superando las 100 personas adultas.

8% de descuento en la comida/cena superando las 80 personas adultas.

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



Menu  
**BODAS**  
2012



# 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 de menú

# Cocktail de Recepción

SUSHI DE VERDURAS CON MAHONESA DE WASABI  
WRAP DE MAÍZ Y SALMÓN  
CHUPITO DE CREMOSO DE QUESO  
CUCHARITA DE MARISCO AL CURRY  
MILHOJA DE PATATA Y BRANDADA  
TEMPURA DE VERDURA

## BEBIDAS

VINOS BLANCOS Y TINTOS; RUEDA Y RIOJA  
COCKTAIL GARENA (SIN ALCOHOL)  
REFRESCOS VARIADOS  
CERVEZAS  
COCKTAIL DE CAVA  
GINEBRA  
WHISKY  
RON  
VODKA

12 € IVA INCLUIDO P/P (incluye el Cocktail 1º más el 2º)

Duración 30 minutos y acompañado de menú

# Entrantes

## para compartir

MOUSE DE PATO CON COULIS DE FRAMBUESA .....	4,99 €
SELECCIÓN DE IBERICOS .....	7,10 €
JAMÓN IBERICO	
LOMO IBERICO	
CHORIZO IBERICO	
SALCHICHÓN IBÉRICO	
QUESO DE OVEJA	
LASCAS DE JAMÓN DE JABUGO Y QUESOS DEL PAIS .....	8,15 €
HIGOS BORRACHOS CON JAMON IBERICO .....	8,15 €
TERRINA DE FOIE CON BOLETUS CAMELIZADOS .....	6,90 €
ROSAS DE BACALAO Y SALMON MARINADOS CON SALSA TARTARA .....	5,50 €
PIL-PIL DE LANGOSTINOS, CIGALITAS Y CHIPIRONES .....	4,95 €
RAPE CON ALMEJAS .....	7,10 €
CARPACCIO DE PULPO Y SALMON AHUMADO .....	7,10 €
CRUJIENTE DE LANGOSTINOS AL AROMA DE TRUFA .....	5,00 €
PASTEL DE PUERROS Y LANGOSTINOS AL ROMESCU .....	5,40 €

\*\* UN PLATO PARA CADA 4 PERSONAS \*\*  
IVA INCLUIDO

# Primeros

ENSALADA DE BOGAVANTE Y PIÑONES .....	25,75 €
ENSALADA DE BACALAO .....	19,60 €
ENSALADA DE PULPO CON TACOS DE PATATA CONFITADA EN ACEITE AROMATICO .....	20,00 €
ENSALADA DE VENTRESCA CON PETALOS DE ROSA EN TEMPURA .....	24,90 €
DELICIAS DEL MAR .....	19,60 €
GAMBA BLANCA	
CIGALA	
LANGOSTINOS	
CREMA DE LANGOSTA AL PERFUME DE ARMAÑAC .....	15,90 €
CREMA DE MELÓN CON VIRUTAS DE JAMÓN DE JABUGO.....	12,35 €
ENSALADA DE FOIE CON VINAGRETA DE AVELLANA TOSTADA .....	22,65 €
TARTAR DE TOMATES MUCHAMIEL CON DATILES, CIGALAS Y AJOBLANCO DE PIÑONES .....	21,10 €
HOJALDRE TEMPLADO DE FOIE CON MANZANA CAMELIZADA .....	25,80 €
MELÓN RELLENO DE DELICIAS DEL MAR .....	22,80 €
CALAMARES RELLENOS DE MARISCO CON SALSA DE REDUCCIÓN DE CRUSTÁCEOS .....	16,50 €

IVA INCLUIDO

# Pescados

LOMO DE SALMÓN CON LANGOSTINOS .....	23,35 €
LOMOS DE DORADA AL HORNO CON SALSA AURORA Y VERDURITAS BABY.....	23,90 €
MERLUZA HOJALDRADA A LA MOSTAZA ANTIGUA .....	25,45 €
SALMÓN CON COSTRA DE PURE DE HINOJO.....	23,35 €
MERLUZA AL HORNO CON PIMIENTOS ASADOS Y Y PATATAS RISOLADAS.....	20,50 €
CORVINA CON CAMISA DE COPOS DE MAIZ.....	18,00 €
RAPE CON GULAS Y SALSA DE CANGREJO DE RÍO CON PATATITAS AL VAPOR Y HABITAS SALTEADAS.....	27,80 €
LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON BILBAÍNA DE GAMBAS.....	29,20 €
RAPE REBOZADO EN HIERBAS FRESCAS.....	25,25 €
LOMOS DE MERLUZA CON ALMEJAS Y CRUJIENTES DE PUERROS SILVESTRES Y JAMON IBÉRICO.....	25,70 €
LOMO DE LUBINA SOBRE POLENTA DE VIZCAINA Y SALSA DE CARABINEROS.....	30,40 €

IVA INCLUIDO

# Carnes

CHULETA DE TERNERA AL IDIAZABAL CON PATATA TORRE.....	25,35 €
Y MEZCLA DE SETAS	
SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ CON VERDURITAS TORNEADAS Y PATATAS RISOLADAS.....	20,50 €
SOLOMILLO IBERICO CON AROMAS INTERNOS Y PATATA PERA.....	21,65 €
ESCALOPINES DE TERNERA AL CALVADOS Y CAMINO DE VERDURAS .....	24,75 €
MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE BUEY CON PATATA CRISTAL EN SALSA DE TRUFA.....	30,40 €
MEDALLON DE TERNERA AL AROMA DE TRUFAS Y FOIE CON TACOS DE PATATA CONFITADA AL AROMA DE JABUGO Y TOMATE ASADO.....	29,90 €
CORDERO LECHAL ASADO CON STRUSSEL DE AJO.....	24,75 €
BROCHETA DE TRES SOLOMILLOS (BUEY, CORDERO E IBERICO) CON SALSA A LAS TRES MOSTAZAS .....	9,60 €
SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA AL PEDRO XIMENEZ CON CILINDRO DE PATATA TOSTADO AL TOMILLO .....	33,00 €

# Carnes

COCHINILLO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA, CON SU PIEL CRUJIENTE CON SALSA DE SU JUGO REDUCIDO Y MIEL DE ROMERO.....	30,40 €
ESCALOPINES DE TERNERA BLANCA CON DADITOS DE PIÑA Y PUERRO CON SALSA DE VINO DULCE.....	24,75 €
CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON CEBOLLA CAMELIZADA Y CREMA DE PURÉ DE PATATA CON SALSA DE VINO DULCE.....	20,50 €
PRESA IBÉRICA CON RISOTTO DE JABUGO A LA FLOR DE TOMILLO.....	2,65 €

IVA INCLUIDO

# Postres

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON GELATINA DE AMARETTO.....	10,30 €
COULANT CON CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE VAINILLA .....	11,20 €
ROLLITOS DE MANGO RELLENOS MASCARPONE .....	10,20 €

## Tartas

BISCUIT GLAÇÈ CON HELADO DE RON Y PASAS.....	9,20 €
TRUFA Y NATA CON COULIS EXÓTICO Y HELADO DE DULCE DE LECHE.....	9,20 €
SELVA BLANCA CON COULIS DE CACTUS, LIMA Y ALOE VERA CON HELADO DE PLATANO FLAMBEADO.....	9,20 €
MILHOJAS DE CREMA TOSTADA CON PURE DE GUINDA Y HELADO DE LECHE MERENGADA.....	9,20 €
SAN MARCOS CON COULIS DE FRAMBUESA Y HELADO DE BROWNIE DE CHOCOLATE.....	9,20 €
COSTRADA DE ALCALÁ CON HELADO DE CAFÉ IRLANDÉS .....	9,20 €

IVA INCLUIDO

## Sorbetes

LIMÓN AL CAVA

CACTUS Y LIMÓN VERDE

VIOLETAS SILVESTRES

FRUTA DE LA PASIÓN CON TÍA MARÍA

MOJITO

MANDARINA

AMARETTO

PIÑA COLADA

CIRUELA

NARANJA CON CAMPARI

REGALIZ

## Bodega

VINO BLANCO D.O. RUEDA

VINO TINTO D.O. RIOJA PATERNINA BANDA ORO CRIANZA

CAVA BRUT NATURE

CAFÉ E INFUSIONES

LICORES

## Condiciones

- PRECIO MÍNIMO DEL MENÚ 65 € IVA INCLUIDO, PUDIENDO CONFECCIONAR EL MENÚ CON LOS PLATOS QUE SE DESEN.

SORBETE Y BODEGA INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ

# Menú

## Nº1

# Infantil

ENTREMESES VARIADOS

SORBETE DE COLA CON LIMA

ESCALOPE MILANESA CON PATATAS

NATILLAS CUBIRTAS DE PETA ZETA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

## Nº2

MACARRONES CON TOMATE

SORBETE DE COLA CON LIMA

HAMBURGUESA DE TERNERA BLANCA

FONDANT DE CHOCOLATE CON LACASITOS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

## Nº3

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

SORBETE DE COLA Y LIMA

DELICIAS DE SOLOMILLO DE BUEY

TARTA TRES CHOCOLATES CON HELADO DE CHICLE DE FRESA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA ..... 44,90 € IVA INCLUIDO

## RECENA

Consomé

Mini Chapatas: \* Lomo \* Jamón

Mini Croissant: \*Jamón y Queso \*Tortilla Española

Mini Sándwiches \*Mantequilla de Marisco \*Jamón y Queso

Empanada

Tarta Nupcial

3 piezas por persona

PVP 4€ IVA Incluido

\*cotización por número total de asistentes adultos

## Todos Nuestros Banquetes de Boda Incluyen:

- DEGUSTACIÓN PARA SEIS PERSONAS DEL MENÚ ELEGIDO PARA SU BODA (A PARTIR DE 100 PAX).
- COCKTAIL DE BIENVENIDA.
- SUITE NUPCIAL 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 ).

- WEB CON DOMINIO PROPIO PARA LOS NOVIOS GRATUTO 1 AÑO, INCLUYE "dominio.com", HOSTING Y HERRAMIENTA PARA DISEÑAR SU PROPIA WEB.

# Cocktailería

Mojito

Sex on the Beach

Piña Colada

Coco Loco

Cosmopolitan



PVP 4€ IVA Incluido por persona

(Duración 2 Horas)

- Acompañado de la Barra libre

## Servicios Complementarios

- BARRA LIBRE MÍNIMO 2 HORAS 16,50 € P/P IVA INCLUIDO, (obligatorio)
- HORA EXTRA 8,55 € P/P IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.

- MÚSICA DISCOTECA MÍNIMO 2 HORAS .....720 € IVA INCLUIDO, (obligatorio)
- HORAS EXTRAS.....175 € IVA INCLUIDO
- 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

- CONDICIONES VÁLIDAS PARA UN MÍNIMO DE 100 INVITADOS. (Menos consultar)
- AL FORMALIZAR LA RESERVA DEL SALÓN SE REALIZARÁ UN DEPOSITO DE 1500 €. (Dicha cantidad no será devuelta en el caso de cancelación del evento por parte del cliente.)
- SE CONFIRMARÁ EL Nº DE INVITADOS CON UNA ANTELACIÓN NO INFERIOR A 8 DÍAS.



Menu  
**BODAS**  
 2012