

TODOS LOS MENÚS DE TODO INCLUIDO INCLUYEN

***APERITIVO**

***TARJETAS DE INVITADOS (MINUTAS)**

***MAPA DE COLOCACIÓN**

***MAPA DEL RESTAURANTE PARA LOS INVITADOS**

***CENTROS DE MESAS**

***MANTELERIA A ESCOGER**

***SILLAS CON FUNDA**

***EQUIPO DE PROFESIONALES PARA EL SERVICIO, MAITRE, CAMAREROS, AYUDANTES**

***PASTEL Y MUÑECOS**

***PRUEBA DE MENÚ PARA LOS NOVIOS**

***MUSICA "DJ" DURANTE EL APERITIVO CON MUSICA PERSONALIZADA PARA CADA MOMENTO DE LA CELEBRACIÓN Y 2 HORAS DE BAILE (PRORROGABLE) "" NUESTRO DJ SE ENTREVISTARA PERSONALMENTE CON TODOS LOS NOVIOS PARA PERSONALIZA LA MUSICA DE CADA MOMENTO A SU GUSTO**

***EXCLUSIVIDAD DE LA SALA EXTERIOR Y SERVICIOS EN EL DÍA CON COMODIDAD HORARIA**

***PARKING 2 PLANTAS GRATUITO**

***INTOLERANCIAS Y MENÚS DE TODO TIPO**

***PARQUE INFANTIL**

***I.V.A**

OTRAS CONTRATACIONES

BUFFET DE JAMÓN IBÉRICO APROXIMADO 7 KILOS..... 600,00 €
PALETILLA IBÉRICA DESHUESADA APROXIMADAMENTE 4 KILOS..... 350,00 €
SURTIDOS DE QUESOS ENTEROS.....8,00 € POR INVITADO
BARCA DE MARISCOS.....10,00 € POR INVITADO
CANDY BAR.....(A PRESUPUESTO)
SHOW COOKING..... 9,00 € POR INVITADO
RECENA PARA EL BAILE.....6,00 € POR INVITADO
MONITORES PARA NIÑOS.....(A PRESUPUESTO)

(TAMBIEN DISPONEMOS DE EQUIPO FOTOGRAFICO, CASAS DE NOVIA, AUTOCARES, COCHES PARA NOVIOS (PIDANOS INFORMACIÓN)

APERITIVO Nº 2 (MENÚS 3 Y 4)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

FRIOS

*Variedad de canapés
Milhojas de salmón , queso fresco y membrillo
Cucurucho de mousse de foie al brandy con higos natural
Cucharita de escalibada con anchoas de la escala y olivada
Chupito de sandía o melón o cremita de calabacín con virutas de parmesano*

BUFFET

Embutidos ibéricos con pan de coca y tomate rallado natural

BUFFET

Surtido de quesos con frutos secos, variedad de panecillos, mermelada y uva

CALIENTE

*Capricho de mar con miel y sésamo
Gambas al ajillo
Huevos de codorniz con patatas pajas
Mini hamburguesas con queso de cabra y cebolla confitada
Calamares a la romana
Croquetitas de cocido
Choricillos al chardonay
Habitas baby salteadas con morcillita
Brochetitas de pollo con salsa soja
Cornetitos de patatas bravas con jamón crujiente*

BUFFET

Fideúa con all i oli

BEBIDA DEL APERITIVO : *Cerveza de barril, cerveza sin alcohol, refrescos, vermouth blanco y negro, vino blanco y tinto , bitter, zumos variados, aguas minerales y cava*

APERITIVO Nº 3 (MENÚS 5 – 6 - 7)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

BUFFET

Embutidos ibérico , jamón acompañado de pan de coca y tomate rallado natural

BUFFET

Surtido de quesos con frutos secos, variedad de panecillos , uva y mermelada de frutas del bosque

FRIOS

*Milhojas de salmón, queso fresco y membrillo
Cucharita de mousse de foie al brandy con higos natural
Chupito de melón , sandía o crema de calabacín con virutas de parmesano*

CALIENTE

*Huevos de codorniz con sobrasada y virutas de jamón
Gambas al ajillo
Pimientos del padron
Capricho de mar con miel y sésamo
Buñuelos de bacalao
Mini hamburguesita con graten de queso de cabra y cebollita caramelizada
Chipirones a la andaluza
Mini croquetas de cocido
Brochetas de pollo al curry
Chistorra al chardonay
Bolitas de patatas rellenas de salsa brava*

BUFFET

*Fideúa con all i olí
Arroz negro con sepia y gambas*

BEBIDA DEL APERITIVO : *Cerveza de barril , cerveza sin alcohol, refrescos , vermouth blanco o negro , vino blanco o tinto, bitter , zumos variados , aguas minerales y cava*

GRAN MENÚ PROMOCIÓN 2018

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO

FRIOS

Mini cóctel de marisco

Cucharita de escalibada con anchoas de la escala y olivada

Tabla de embutidos ibéricos acompañado de pan de coca con tomate natural

Surtido de quesos con variedad de frutos secos, panecillos y mermeladas

CALIENTES

Dados de tortilla española

Mini voulevant relleno de brandada de bacalao con piñones gratinados

Huevos de codorniz con sanfaina

Choricillo a la sidra

Gambas al ajillo

BUFFET

Fideuá con all i oli

Bebida para el aperitivo :

_ Cerveza de barril, cerveza sin alcohol, Bitter, Refrescos, vinos blanco o tinto ,aguas minerales, Vermouth blanco o negro

PRIMER PLATO A ELEGIR

Merluza al horno sobre lecho de patata laminada con pasas, piñones napada en crema de tomate confitado y jamón ibérico crujiente

Carpaccio de piña y gambas con brotes tiernos, mousse de aguacate y mahonesa tartara

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Milhojas de ternera rellena de espinaca, queso gorgonzola y jugo de cocción rosetón de patata y champiñones flambeados

Codillo ibérico al horno acompañado de sanfaina de verduritas saltadas y patatas panaderas

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

Sitial blanco (D.O. Ribera del Duero)

Sitial tinto (D.O. Ribera del Duero)

Cava signat brut nature (Parxet)

Aguas minerales

Café y chupito

D.J + 1 horas y media de barra libre incluida

Coste del menú : 88,00 € por comensal

I.V.A. incluido

Promoción válida para mínimo 90 comensales adultos

MENÚ Nº 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO Nº 1

FRIOS

Surtido de canapés

Mini cóctel de marisco con fondo de manzana y piña con salsa rosa

Triángulos de queso manchego con variedad de panecillos , membrillo , frutos secos y uva

Cucharita de escalibada con anchoas de la escala y olivada

Cucurucho de mouse de foie al brandy con higo natural

Almendras tostadas con sal maldon

CALIENTES

Berenjenas crujientes a la miel

Mini croquetas de cocido

Calamares estilo andaluz

Pincho de tortilla española

Cazuelita de habitas baby con butifarra esparragada

BUFFET

Fideúa con all iolí

Bebida del aperitivo :

Cervaza de barril, cerveza sin alcohol, refrescos, vermouth blanco o negro, vino blanco o tinto, bitter, zumos variados y cava

PRIMER PLATO A ELEGIR

Pastel de merluza, puerro y gambas napado con salsa de bogavante

Perla de melón al aroma de oporto con virutas de jamón

Brick de pasta filo relleno de brandada de bacalao con fondo de manzana confitada y napado con suave crema de all i olí

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Corona de carrillera de ternera con reducción de vino tinto, acompañada de patatas panaderas o parmentier de patatas

Solomillo de lechón relleno con reducción de oporto y acompañado de pastel de patatas y humus de calabaza

Pierna braseada al pedro jimenez acompañada de champiñones laminados, cebollitas perla y zanahorias baby

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

Sitial blanco (D.O. Rueda)

Sitial tinto (D.O. Ribera del Duero)

Cava Signat brut nature (Parxet)

Aguas minerales

Café, infusiones y chupito

Coste del menu : 69,00 € por comensal

I.V.A. incluido

MENÚ Nº2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO

FRIOS

Variedad de canapés
Triángulos de queso manchego con variedad de panecillos, frutos secos, membrillo y uva
Cucharita de escalibada con anchoas de la escala y aceite de arbequina
Ensaladita César
Mini cóctel de gamba con fondo de juliana de manzana y piña con salsa rosa
Tosta de salmón marinado con cremoso de salsa tartara

BUFFET CORTADO

Jamón ibérico sobre pizarra y longaniza de payes, acompañado de tomate natural rallado, variedad de panecillo, piña natural y melón

CALIENTE

Mini croquetas de cocido
Albondiguillas de ternera con sepia
Calamares estilo andaluz
Choricillos a la sidra
Mini hamburguesas con cebollita caramelizada
Gambas al ajillo
Pincho de tortilla española

BUFFET

Fideúa con all i oli

Bebida del aperitivo :

Cerveza de barril, cerveza sin alcohol, refrescos, vermouth blanco o negro, vino blanco o tinto, bitter, zumos variados, aguas minerales y cava

PRIMER PLATO A ELEGIR

Timbal de escalibada asada en nuestras brasas de carbón vegetal con tostas y jamón crujiente
Ensalada de brotes frescos a las dos piñas con jamón
Voulevant de pescado y marisco napado en salsa de gambas y acompañado de verduritas salteadas
Refrescante de lima limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Lomo de ternera a la almendra acompañado de champiñones laminados
Confit de pato al oporto con peritas salteadas y verduritas
Muslo de pintada rellena de boletus y avellana en jugo natural y verduritas salteadas

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

Sitial blanco (D.O. Rueda)
Sitial tinto (D.O. Ribera del Duero)
Cava Signat brut nature (Parxet)
Aguas minerales
Café

Coste del menú : 90,00 € por comensal

I.V.A. incluido

D.J y dos horas de barra libre incluida Este menú esta confeccionado para mínimo 90 comensales adultos

MENÚ Nº 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO Nº 2

PRIMER PLATO A ELEGIR

Mero a la donostiarra con sanfaina de calabacín y crujiente de puerro

Milhoja de brandada de bacalao con fondo de crema de pimiento del piquillo y macedonia de verduritas

Ensalada de brotes con vieiras escalopadas y perlas de queso de cabra con vinagreta de aguacate y miel

Refrescante de lima limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Paletilla de lechal asada al horno de carbón vegetal con patatas panaderas y salteado de setas

Entrecot de ternera gallega a la brasa con champiñones laminados, tomate provenzal y patatas asada

Solomillo ibérico con reducción de pedro ximenez acompañado de puré de patata y toque de aceite de oliva.

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

*Sitial blanco (D.O. Rueda)
Sitial Tinto (D.O. Ribera del Duero)
Cava signat brut nature (Parxet)
Aguas minerales*

Café, infusiones y chupito

Coste del menú : 95,00 € por comensal

D.J y dos horas de barra libre incluida

Este menú esta confeccionado para mínimo 90 comensales adultos

MENÚ Nº 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO Nº 2

PRIMER PLATO A ELEGIR

Ensalada de queso de cabra tibio caramelizado con variedad de frutos secos, manzana natural y reducción de modena
Taco de bacalao con fondo de de verduritas , napado en salsa suave de tomate confitado
Tronco de merluza a la pimienta verde con virutas de jamón ibérico y panaché de verduritas salteadas

Refrescante de lima limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Magret de pato con suave salsa de frutas roja al whisky y laminas de peras caramelizada, puerro crujiente , chip de zanahoria e yuka
Lingote de cochinillo confitado a baja temperatura, cremoso de manzana y corona de patata con setas
Pierna de cordero lechal rellena con reducción de oporto y acompañada de patatas panaderas y tomate provenzal

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

Sitial blanco (D.O. Rueda)

Sitial tinto (D.O. Ribera del Duero)

Cava signat brut nature (Parxet)

Aguas minerales

Café , infuciones y chupito

Coste del menu : 100,00 € por comensal

I.V.A. incluido

D.J y dos horas de barra libre incluida

Este menú esta confeccionado para un mínimo de 90 comensales adultos

MENÚ Nº 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO Nº 2

PRIMER PLATO A ELEGIR

Ensalada de langostinos con macedonia de mango , piña , melón y con una suave vinagreta de nueces y modena

*Suquet de pescado y marisco (Rape, merluza, cigalas , gambas , mejillones y almejas)
Lomo de bacalao al blanco pescador o con fondo de patata gratinada a la mousse de all i olí y pincelada de miel*

Refrescante de lima limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Solomillo de ternera al café de paris con laminas de champiñones naturales y panachñe de verduras

*Ternasco a la segoviana con fondo de patatas panaderas y sanfaina
Milhoja de ternera con relleno de foie, cebolla caramelizada y queso de cabra con suave salsa de oporto y virutas de patatas paja e higos macerados al brandy*

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

Sitial tinto (Rueda)

Sitial Blanco (Ribera del Duero)

Cava Signat brut nature (Parxet)

Aguas minerals

Café, infuciones y chupito

Coste del menú : 105,00 € por comensal

I.V.A. incluido

D.J y dos horas de barra libre incluida

Este menú esta confeccionado para un mínimo de 90 comensales adultos

MENÚ Nº 6

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO Nº 3

PRIMER PLATO A ELEGIR

*Lenguado a la crema de almendra con patatas vaporizada con toque de pimentón dulce
Cazuela de rape con fondo de patatas laminadas, almejas y gambas
Lomo de lubina a la naranja con toque de lima y puré de mandarina*

Refrescante de lima limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

*Tournedó de ternera estilo Enrique IV acompañado de variedad de setas silvestres
Paletilla o pierna de cabrito estilo mediterraneo acompañado de timbal de patatas y
pimientos escalivados
Meloso de Cordero con jugo de su propia cocción y acompañado de confitura de pera*

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

Sitial blanco (D.O. Rueda)

Santes tinto (D.O. Montsant)

Cava signat brut nature (Parxet)

Aguas menerales

Café

Coste del menú : 110,00 € por comensal

I.V.A. incluido

D.J y dos horas de barra libre incluida

Este menú está confeccionado para un mínimo de 90 comensales adultos

MENÚ Nº 7

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVO Nº 3

PRIMER PLATO A ELEGIR

Ensalada de rape cocido a baja temperatura con tomate, carpaccio de piña y vinagreta de nueces y almendra
Lomo de corvina salvaje con una suave crema de setas, gambas peladas y sobre cascada de cuscús y verduritas
Bogavante del cantábrico con langostinos y salsa americana

Refrescante de lima limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Solomillo de buey sobre hojaldre y foie con pastel de patata parmentier a la trufa
Escalopines de solomillo de ternera con reducción de vino tinto y acompañado de variedad de verduras y pure de patata
Costilla de cordero a la miel acompañado de patatas panaderas y brotes de setas

PASTEL NUPCIAL

BODEGA

Sitial blanco (D.O Rueda)

Santes tinto (D.O Montsant)

Cava signat brut nature (Parxet)

Aguas minerales

Café, infusiones y chupito

Coste del menu : 115,00 € por comensal

I.V.A. incluido

D.J y dos horas de barra libre incluida

Este menú esta confeccionado para un mínimo de 90 comensales adultos