

BODAS 2019

ELABORACIÓN DEL MENÚ

OPCIÓN 1

- Cóctel de bienvenida (1:15 horas de duración)
- Entrante: ensalada o crema
- Primer plato: pescado
- Sorbete
- Segundo plato: carne
- Postre
- Bebidas y bodega

OPCIÓN 2

- Cóctel de bienvenida (1:45 horas de duración)
- Selección de 4 corners (mínimo) durante el cóctel
- Entrante: ensalada o crema
- Sorbete
- Plato principal: pescado o carne (igual para todos los invitados)
- Postre
- Bebidas y bodega

Existe la opción de menú de boda tipo cóctel (consúltenos)

Los precios indicados en este documento no incluyen IVA

CÓCTEL

FRÍOS

- Cucharita de tartar de salmón
- Vasito de soja con frutos del mar y brotes tiernos
- Chupa-chup de bacalao con caramelo de Piquillo
- Esfera de queso con membrillo y mango
- Chupito de crema de temporada (*)
- Cornete de mejillón con chips vegetales
- Cono de crema de queso con liofilizado de mango
- Helado de sobrasada con crujiente de kikos
- Spanish sushi y nigiri de langostino

CALIENTES

- Bombón de morcilla con ali-oli de manzana
- Langostino empanado en pan de gambas
- Croquetita casera de Ibérico
- Crujiente de marisco en panko
- Calabacín en tempura con hummus y salsa de miel
- Hamburguesita de solomillo con cebolla caramelizada
- Sorpresa crujiente de queso con frambuesa
- Mini rollito primavera con salsa agridulce
- Choricitos en pan payés
- Rissoto con boletus y trigueros

(*) CREMAS (según temporada)

Gazpacho de remolacha, crema de melón, caldito de ave y vichyssoise

BODAS 2019



CORNERS

(*) CORNER DE ARROCES: 5 € por invitado adulto
Cocina en vivo: arroz a banda y arroz negro

CORNER DE CREMAS FRÍAS: 4 € por invitado adulto
Salmorejo cordobés, crema de melón,
gazpacho de melocotón y gazpacho de remolacha

CORNER DE QUESOS: 5 € por invitado adulto
Mesa preparada con diferentes tipos de quesos,
frutos secos, confituras y panes para acompañarlos

CORNER AMERICANO: 5,50 € por invitado adulto
Mini burgers, perritos calientes, nuggets de pollo
y ensalada César

CORNER DE SUSHI: 4 € por invitado adulto
Isla con diferentes tipos de sushi y nigiri

(*) CORNER DE TOSTAS: 5 € por invitado adulto
Cocina en vivo: tostas de huevos de codorniz
con pisto manchego y sobrasada

CORNER DE CERVEZAS PREMIUM: 5 € por invitado adulto
Para los invitados más exigentes

CORNER DE MOJITOS Y CAIPIRINHAS: 5 € por invitado adulto
Barra con bartender de mojitos y caipirinhas

CORNER DE JAMÓN:
Jamón Ibérico de bellota + cortador: 590 € por jamón
Jamón del cliente + cortador: 150 € por jamón



BODAS 2019

MENÚ CRISTAL Cóctel + Music & Drink

Entrante

Gazpacho de melocotón con liofilizado de frutas tropicales

Primer plato

Mero relleno de marisco en emulsión de Piquillo

Sorbete

Segundo plato

Carrillera Ibérica sobre cama ligera de patatas y setas con matices dulces

Postre

Bebidas y bodega

Tinto Crianza (D.O. Ribera o D.O. Rioja), Blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cafés, infusiones
Cava, licores

119 €

MENÚ BAMBÚ Cóctel + Music & Drink

Entrante

Salmorejo cordobés con láminas de Ibérico
huevo picado y helado de aceite de oliva

Primer plato

Rollito de lubina gratinada en salsa holandesa
sobre cama de patatas

Sorbete

Segundo plato

Cochinillo confitado al aroma de romero sobre revolconas

Postre

Bebidas y bodega

Tinto Crianza (D.O. Ribera o D.O. Rioja), Blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cafés, infusiones
Cava, licores

128 €

BODAS 2019



MENÚ BRISA Cóctel + Music & Drink

Entrante

Ensalada de foie y jamón de pato con vinagreta de Cabernet Sauvignon

Primer plato

Rodaballo al azafrán con kataifi de mejillón

Sorbete

Segundo plato

Medallón de solomillo de Vaca Premium al foie en salsa de Martini con milhoja de patata y verduritas

Postre

Bebidas y bodega

Tinto Crianza (D.O. Ribera o D.O. Rioja), Blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cafés, infusiones
Cava, licores

139 €

MENÚ PASIÓN Cóctel + Music & Drink

Entrante

Ensalada de bogavante y tartar de tomate con mayonesa de aguacate

Primer plato

Bacalao con verduritas y pil-pil de calabaza y mango

Sorbete

Segundo plato

Tournedó de solomillo de Vaca Premium a la pimienta verde con brocheta de patatas a la crema

Postre

Bebidas y bodega

Tinto Crianza (D.O. Ribera o D.O. Rioja), Blanco D.O. Rueda
Cerveza, refrescos, agua mineral
Cafés, infusiones
Cava, licores

149 €

BODAS 2019



OTRAS OPCIONES

ENTRANTE

- Crema de calabaza en texturas (crujiente, confitada y cremosa)
- Crema reina de faisán al aceite de trufa con galleta de queso de cabra
- Ensalada de langostinos y crujiente de almendras con casse de tomate
- Ensalada de salmón y gambas con vinagreta de nueces y salsa de yogur
- Tagliatelle de calabacín con setas, trigueros y vieira a la plancha
- Vieira gratinada con rape y langostinos en muselina

PRIMER PLATO

- Milhoja de lubina y verduritas en emulsión de cítricos
- Salmón en papillote al aroma de lima y eneldo
- Canelón de dorada relleno de setas y marisco sobre fondo ligero de galera
- Merluza al horno sobre crema fina de trigueros
- Merluza rellena de marisco con salsa al cava y ensalada de mar

SEGUNDO PLATO

- Solomillo Ibérico con espuma de sidra y compota de manzana
- Brocheta de presa Ibérica con frutos rojos y crujiente de queso de cabra
- Entrecote de ternera asturiana a la parrilla con tagliatelle de zanahoria y perlas de calabacín
- Asado castellano: cochinitillo y corderito Lechal asados con patatas panadera
- Paletilla de corderito Lechal asada con patatas panadera

SORBETE

- Mojito a la hierbabuena
- Limón al cava
- Mandarina a la sidra

POSTRE Y ACOMPAÑAMIENTO

- Fantasía de chocolates belgas
 - Bomba de chocolate blanco con frambuesa
 - Delicia de crema irlandesa
 - Esfera de violeta
 - Tatín de queso con cerezas
 - Té grey con crujiente de avellana
 - Mousse de cuatro chocolates
-
- Cestita de chocolate con helado de vainilla, nube o violeta
 - Sorbet de manzana verde o sorbet de mango

BODAS 2019

MENÚ INFANTIL Niños hasta 12 años

HASTA 12 AÑOS - CÓCTEL INCLUIDO

Hamburguesitas de ternera, delicias crujientes de pollo, croquetas de jamón Ibérico, mini empanadillas de atún, patatas fritas, fideos de arroz tres delicias, huevo de chocolate con sorpresa

Postre

Mousse de cuatro chocolates y helado de nube

Bebidas

Refrescos, agua mineral

49 €

MUSIC & DRINK

¡ A BAILAR !

Los precios de los menús incluyen
2 horas de discoteca y barra libre

La barra libre cuenta con primeras marcas nacionales y de importación. Además, puedes darle un toque diferente a tu fiesta incluyendo la barra de mojitos, el rincón de gin-tonics, o la coctelería creativa con bartenders.

Las horas adicionales que se contraten serán calculadas en base al número de adultos invitados al banquete.

3ª hora de Music & Drink: + 10 € por invitado adulto

4ª hora y sucesivas: + 8 € por invitado adulto / hora

Para bodas de menos de 70 adultos suplemento de 400 €

Recena incluida a partir de la tercera hora

Os ofrecemos los sistemas de sonido más avanzados

BODAS 2019

CEREMONIA, "SÍ QUIERO"

Realizar la ceremonia en nuestras instalaciones también es posible

Ceremonia: 600 €

- Maestro de ceremonia
- Decoración floral
- Alfombra
- Altar
- Sillones para los novios
- Sillas para los invitados (80 máximo)

Si los novios deciden traer al maestro de ceremonia: 400 €

Equipo de sonido para la ceremonia (en caso de no contratar discoteca): 90 €

SERVICIOS INCLUIDOS

Coordinamos cada detalle para hacer de tu día una boda maravillosa

- Equipo de profesionales, dirigidos y supervisados por un maître cualificado
- Espacios mágicos e independientes (jardín, zona de ceremonia, salón y zona de baile)
- Cóctel de bienvenida
- Los precios de los menús incluyen Music & Drink (2 horas de discoteca + 2 horas de barra libre)
- Degustación del menú de boda (a partir de 50 invitados)
- Menús especiales (celiacos, alérgicos, vegetarianos...)
- Servicio de asesoramiento y protocolo
- Aparcamiento privado para todos los invitados
- Planos de localización para las invitaciones
- Decoración y taller floral
- Minutas impresas
- Zona Infantil
- Zona para el reportaje fotográfico (Pasaje del Amor)

BODAS 2019



PROMOCIONES

DESCUENTOS ACUMULABLES

(en menús y corners)

- 8% Viernes cena
 - 8% Sábado comida
 - 10% Viernes comida
 - 15% Domingo a jueves (comida o cena)
-

- 10% Enero
 - 10% Febrero
 - 10% Marzo
 - 10% Noviembre
 - 10% Diciembre
 - 6% Abril
 - 6% Agosto
 - 6% Octubre
-

SERVICIOS ADICIONALES

WEDDING PLANNER

Planear una boda es algo que requiere dedicación y puede que no siempre dispongas del tiempo necesario para cubrir todos los detalles. Por eso ponemos a tu disposición el servicio de Wedding Planner, para que el día de la boda tu única preocupación sea disfrutar en compañía de tus familiares y amigos.

TALLER FLORAL

Te presentamos las últimas tendencias en decoración floral. Variedad de estilos para ambientar tu boda, desde el top vintage, hasta el estilo romántico.

MESAS DULCES

El candy bar se impone con fuerza en todo tipo de bodas, por lo que será una de las principales atracciones de tu banquete nupcial. Cake pops, merengues, pastelitos fondant, galletas y chuches, son buen ejemplo para endulzar a tus invitados más golosos.