



Menu Exclusive

Cóctel de recepción

Entrantes

Primer plato

Sorbete

Segundo plato

Postre

Candy Bar

Tres horas barra libre

Recena

60,00€



Menú Elegance

Cóctel de recepción

— — — — —
Primer plato

— — — — —
Sorbete

— — — — —
Segundo plato

— — — — —
Postre

— — — — —
Candy Bar

— — — — —
Tres horas barra libre

— — — — —
Recena

57,00€



Menú Classic

Cóctel de recepción



Primer plato



Sorbete



Segundo plato



Pastre



Bebidas



47,50€



MENÚ ADOLESCENTES

- PIZZA A MODO MÍA
- CROQUETAS CASERAS
- CAURRASCO A LA BRASA CON PATATAS

BEBIDAS

- REFRESCOS Y AGUA MINERAL

POSTRE

- TARTA NUPCIAL CON HELADO

28,00€



MENU KIDS'

-Entrantes para compartir
(4 personas)

-Croquetas caseras

-Jamón y queso

-Patatas chips y ganchitos

-Pechuga a la milanesa o
pizza artesana al horno de leña

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

POSTRE

Tarta nupcial con helado

20,00€

Durante su celebración, los niños podrán disfrutar de
nuestro parque infantil con monitoras de forma
totalmente gratuita.



Entradas frías

Jamón ibérico al corte

Pastela moruna

Salchichón ibérico

Torreleta de queso de oveja

Chorizo ibérico

Vol-au-vent de paté y manzana confitada

Tortilla de patatas

Chupitos de salmorejo con virutas de jamón

Entradas Calientes

Cucurucho de pescado frito

Pinchitos de pollo y tomatitos cherry

*Piruletas de jamón York y queso con mermelada
de pimientos del piquillo*


COCTEL DE RECEPCIÓN

1 HORA



ENTRANTES 4 PAX

- *Ensalada Mari Ángeles.*
(queso de cabra, lechuga gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomatitos cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)
- *Bogollos de Tudela con ajitos y jamón crujiente.*
- *Tabla de quesos y patés.*
- *Milhojas de paté con queso de cabra y manzana caramelizada al Pedro Ximénez.*
- *Pimientos del piquillo rellenos de perdiz.*
- *Revuelto de espárragos naturales con gambas y jamón.*
- *Milhojas de aguacate con queso de cabra, dulce de membrillo y anchoas del cantábrico.*

SORBETES

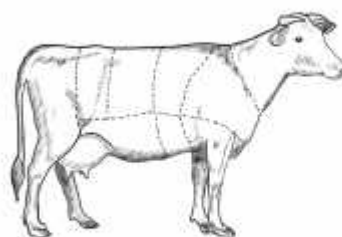
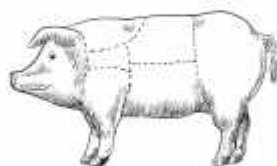
- Sorbete de piña colada al ron de Motril.*
- Sorbete de limón al cava.*
- Sorbete de manzana asturiana.*
- Sorbete de mandarina al vodka premium.*

- *Alioli cremoso.*
- *Salsa a la pimienta verde.*
- *Mostaza agri-dulce con gambas.*
- *Salsa "mariki".*
(salsa de tomate picante aderezada con especias y secretos)
- *Salsa ibérica con trocitos de bacon y aroma de mostaza.*
- *Salsa stroganoff (champiñón natural y pasas de corinto)*

SALSAS

CARNES

- 1.-Solomillo de cerdo a la brasa con sal Maldón.**
- 2.-Codillo crujiente al horno y delicias de patata.**
- 3.-Pluma ibérica con ramillete de espárragos y bacon.**
- 4.-Entrecote de buey con voulevant de patata
y champiñón natural salteado.**
- 5.-Paletilla de cordero acompañada con delicias de patata.**
- 6.-Solomillo de ternera a la brasa con escamas de sal,
enguarneado con verduritas y patatas panadera.**



*la paletilla y el solomillo tendrán un coste adicional de 5,00€ por persona.

PESCADOS



**1.-Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce
y láminas de berenjena.**

**2.-Mariscada tartaleta de salsa rosa
(gambones, langostinos, gambas y cigalas).**

3.-Bacalao aderezado con calabaza y cebolla caramelizada.

4.-Papillote de lubina aromatizada a las finas hierbas.

5.-Lomitos de Gallo Pedro al estilo del chef.

6.-Dorada al horno.

**7.-Lomitos de atún horneados en su jugo, con salsa de
soja y semillas de amapola.**





NUESTRAS TARTAS



- Piononos
- Chocolate
- Crema Tostada
- Tarta de trufa



La tarta va acompañada
de helado

Happy Wedding



BEBIDAS PARA SU CELEBRACIÓN



- CERVEZA
- RIVERA DEL DUERO
- RIOJA CRIANZA
- LAMBRUSCO
- REFRESCOS
- AGUA



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

La distribución de las mesas será confirmada como máximo a 72h del evento, si no hay confirmación en este plazo se darán por confirmadas las plazas contratadas, cobrandolas en su totalidad.

De forma genérica, las mesas serán redondas con capacidad para 8 comensales o bien rectangulares con capacidad para múltiplos de 4; se les facilitará un plano del salón para realizar el montaje si lo necesitan.

La dirección se hará cargo de toda la decoración, la minuta de las mesas.

En caso de disminuir los invitados en un 20% o más, nos reservamos el derecho a cambiar de salón.

Para considerar la reserva efectuada, se abonarán 300€ que luego se descontarán de la factura final.

En caso de anular el evento, la fianza no será devuelta.

Viernes, Domingo y vísperas de festivos, habrá un precio especial. (15% de descuento)

La música no tendrá coste ninguno a partir de 150 invitados, y la contratación será exclusiva de nuestra empresa.

Las botellas extra de licor tendrán un coste de 65€ refresco incluido.

Si desea celebrar el evento en nuestro jardín, habrá un coste adicional de 5,00€ por persona.

SUPLEMENTOS PARA SU BODA

Boda civil: 250€

Candy Bar: 250€

Música: 300€

Recena: jamón, queso y pizza al horno de leña.

Jamón Ibérico incluido cortador: 300€

Carrito de quesos: 200€

Mesa de aguas frescas y limonadas: 150€

