



COCKTAIL DE BIENVENIDA

CANAPES FRIOS

Jamón de Jabugo en virutas con minipanes
Brochetas de anchoas con olivas y pimientos
Mini pasteles de tortillas de la huerta
Tostas con tomate y embutidos catalanes
Crostini de berenjena con mozzarella

CANAPES CALIENTES

Pequeñas croquetas de jamón
Pequeños hojaldres variados rellenos
Bocaditos de Merluza
Cazuelitas de chistorra

BEBIDAS

Cervezas
Refrescos
Agua
Vino blanco
Vino tinto
Zumo de tomate



ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada moderna de Bogavante con vinagreta de hinojo
Ensalada de Puntas de Espárragos con aguacate, gambas y rape
alangostado
Ensalada de Langostinos con Salmón Marinado
Crema de calabaza y Nécoras perfumadas al jerez
Pastel de Puerros y Gambas con salsa de setas
Pimientos del piquillo rellenos de Foie con salsa de higos

PESCADOS Y MARISCOS

Bogavante a la parilla con mahonesa
Rape alangostado en salsa verde
Zarzuela de Pescado y Marisco al romescu
Tronco de Merluza en salsa de Azafrán

CARNES

Solomillo de Vaca punto hecho con salsita de trufas, guarnición de
verduras asadas
Chuletón de Vaca con guarnición de patatas al horno y pimientos
del cristal
Carrillada de Iberico con patatas gratinadas
Picantón deshuesado relleno de Foie con Escalibada



POSTRE

Brownie de Chocolate con helado de Vainilla
Crema Catalana
Tarta de Queso con Dulce de Leche
Tarta Nupcial

Café, infusiones y Licores (orujo de hierbas, pacharán)

Bodega

Vino Tinto Ribera del Duero
Vino Tinto Rioja
Vino Rosado
Vino Blanco Rueda
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza

Precio por persona: 145€ (IVA INCLUIDO)

El precio incluye cocktail y 3h de barra libre.
Recena de medianoches de jamón, queso y chorizo

Menú Infantil

Macarrones con Tomate / Entremeses variados/ Canelones /Lasagna
Milanesa con patatas /Hamburguesa con patatas/ Albondigas con Patatas
Helado/ Tarta / Refrescos

Precio por persona: 39 € (IVA INCLUIDO)



BARRA LIBRE

WHISKY ESCOCES
(Ballantines, J&B o similar)

GINEBRA
(Larios, Beefeater)

VODKA
(Smirnoff, Absolut)

RON
(Bacardi, Cacique)

CERVEZA

REFRESCOS

ZUMOS

La duración de la Barra Libre es de 3 horas una vez concluida la cena

Recena

Se servirán medianoches surtidas



EL PRESUPUESTO INCLUYE

- ✿ **Menaje, Cristalería , Cubertería y vajilla propia**
- ✿ **Mantelería (incluye mantel y cubre mantel)**
- ✿ **Decoración para cada una de las mesas**
- ✿ **Montaje de mesas auxiliares para aperitivo**
- ✿ **Minuta del menú impresas con el nombre de los contrayentes**
- ✿ **Servicio de camareros y doncellas debidamente uniformados**
- ✿ **Personal de Cocina**

**TODOS LOS MATERIALES SON DE NUESTRA PROPIEDAD
ASEGURANDOLES EL PERFECTO ESTADO EN TODO MOMENTO.**

La duración del servicio es de ocho horas a partir de la fecha acordada por Vds, incluida las tres horas de barra libre.

Si Vds quieren prolongar este horario se cobrara a razón de 995 €. Por hora extra.

Se cobrará como mínimo por el número de invitados confirmados diez días antes de la realización del evento. En el caso de que asista un número superior a la cifra confirmada, se cobrara por asistente adicional a razón del precio del menú contratado.

En Bodas de menos de 80 personas se cobrará un plus de 1200 Euros por exclusividad del salón.

Invitación a los novios y a 4 acompañantes a la prueba del menú seleccionado por ellos.

FORMA DE PAGO

- ✿ ***Se entregaran 2.500 Euros en concepto de reserva***
- ✿ ***50% veinte días antes de la celebración del evento***
- ✿ ***El 50% restante 3 días antes de la celebración del evento, descontándose de esta cantidad los 2.500 aportados en concepto de reserva.***