

Boda Banquete



Aperitivo de Bienvenida

Que mejor manera de recibir a vuestros invitados que con un coctel de bienvenida en el ambiente más original.

Refréscate con nuestras

Agua con Limón y Menta
Agua con Fresa

Coctel (Elegir dos opciones)

Cosmopolitan de Fresa
Copa Cava
Sangría de Cava
Mojito de Fruta de la Pasión

3,50€

Se incluye el mobiliario



Aperitivo Inicial luego de la ceremonia

(A elegir 6 variedades en total)

15,00€ *sin bebidas*

25,00€ *con bebidas*

Se incluye mobiliario



Canapés Frios

Gazpacho de sandia.

Carpaccio de pulpo con melocotón confitado, virutas de pistachos y vinagreta de cítricos.

Tataki de atún marinado con cebolla en agridulce y virutas de foie.

Rollo de hoja de arroz relleno con tartare de salmón, alga wakame, salsa de mango y wasabi.

Loncha de magret de pato marinado con verduras ahumadas, salsa de hierbas y virutas de parmesano.

Lionesa con crema de vegetales salteados estilo thai.

Canapés Calientes

"Arancini" al negro de sepia y calamares con corazón de mozzarella y mousse de ali-oli.

Mini Hamburguesa de ternera con cebolla confitada y queso de cabra.

Cubos de solomillo marinado con salsa al wasabi y lemon curd (o merengue IT).

Cubos de polenta especiada con rodajas de rabo de toro y salsa de frutos del bosque y chocolate.

Croquetas Variadas.

Estaciones Adicionales

(Precio por persona)

Embutidos Ibéricos

Tres variedades de primera calidad acompañados de panes artesanos.

6,00€

Quesos

Un viaje por el mundo con diferentes quesos acompañados por panes y mermeladas.

6,00€

Veggie

Para que todos podamos disfrutar de los mejores sabores, una estación de deliciosas ensaladas.

6,00€

Oriental

Compuesto por rolls, makis y nigiris, ideal para los Sushiholic!

8,00€

Internacional

Si no eres local, que mejor manera de celebrar ese día tan especial que con los sabores de tu tierra. Esta estación se adapta a tu nacionalidad.

8,00€

Helados

El tradicional carro de helados en vuestra fiesta. El mas divertido de todos.

6,00€

Estaciones Adicionales Showcooking

(Precio por persona)

Pasta buffet

A quien no le gusta un buen plato de pasta?. Dos opciones de pasta con tres salsas a elegir.

10,00€

Crepes o galettes

Crepes rellenas de 3 diferentes sabores a elegir.

10,00€

Chiringuito

Con el sabor más veraniego, eliges entre nuestros calamares rellenos con salsa de setas silvestre y Los langostinos al romero y crema de naranja.

10,00€

Cortador de jamón profesional

(480,00€)



Banquete A



50,00€ *sin bebidas*

60,00€ *con bebidas*

Se incluye mobiliario

Entrantes (a elegir 1)

Ensalada de Queso de cabra gratinado con frutos secos, pasas y aderezo de mostaza y miel.

Carpaccio de piña, con flor de jamón, virutas de apio y pistacho con salsa de miel y mostaza.

Principales (a elegir 1)

Enrollado de salmón relleno de alcachofas, mousse de ali-oli negro y emulsión de remolacha.

Confit de pato con salsa a la naranja y caramelo.

Postres (a elegir 1)

Sorbete de limón.

Mousse de maracuya y frutos del bosque.



Banquete B

Entrantes (a elegir 1)

Ensalada de marisco, tartare de calabacines, tomates secos y aderezo de cítricos.

Tataki de atún marinado en soja, ginebra y miel con crema lemon curd.

Milhojas de berenjenas con tomates, parmesano y albahaca.

Principales (a elegir 1)

Cochinillo cocido a baja temperatura en crosta de pistachos y salsa de pedro Ximenez.


Cubo de cordero a la plancha con salsa de setas variadas y Oporto.

Calamares rellenos de berenjena ahumada, cebolla caramelizada con salsa de setas silvestres.

Postres (a elegir 1)

Sorbete de limón.

Mousse de maracuya y frutos del bosque.



60,00€ *sin bebidas*

70,00€ *con bebidas*

Se incluye el mobiliario



Opción Barbacoa (showcooking)

50,00€ *sin bebidas*

60,00€ *con bebidas*

Principales incluidos:

Cortes de carne de vacuno, cordero, cerdo, pollo, morcilla y butifarra. (Pescado a petición)

Acompañantes Incluidos:

Mazorcas de maíz, cebollas, pimientos, patatas asadas.
Ensalada verde con vinagreta Dini

Opción Paella (showcooking)

40,00€ *sin bebidas*

50,00€ *con bebidas*

Se incluye mobiliario

Principales incluidos:

Paella de mariscos
Paella mar y montaña

Acompañantes Incluidos:

Pan con tomate
Ensalada verde con vinagreta Dini



Candy Bar

Tartaleta de lemon curd y merengue italiano
Mini coulant de chocolate con caramelo y flor de sal
Tartaleta de crema y piel de naranja salteada al cointreau
Panna cotta con compota de cebolla al martini rojo
Mini cheesecake con frutos del bosque
Crumble de cereales con mousse de maracuya
Mini tiramisú con virutas de pistacho

6,00€



Open bar + 3 HRS

Vino Blanco
Vino Tinto
Cerveza, refrescos y agua
Combinados (3 variedades)
Ron - Brugal/Gin - Seagrams/
Vodka - Absolut/Whisky - Ballantines
Mojitos (+ 1,5 euros)

16,00€

Se incluye el mobiliario



Resopón

(Elegir dos opciones)

Donuts, berlinas, tulipas
Mini burger de ternera
Bocadillos (jamón, queso, tortilla)
Tacos variados (ternera, vegetariano, queso)
Nubes, galletas de chispas y churros

3,00€



Condiciones

- En concepto de reserva y aceptación del contrato se debe abonar 1.500€ + IVA (10%).
 - El 50% del importe restante se debe cancelar el día de la prueba y el importe restante hasta una semana antes del evento.
 - El número de comensales no podrá ser reducido una semana antes del evento.
 - El número de invitados contratados no puede ser inferior al número de asistentes.
- EL menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio de menú original.
 - En caso de cancelaciones no se devolverá la reserva.
 - Los precios del mobiliario podrán variar luego de la visita técnica del espacio según las necesidades del menú.
- Para un número de comensales menores a 60 se cobrarán 5€ adicionales por persona.

Incluimos

Menú propuesto
Personal
Bodega de vinos, refrescos, cerveza,
agua y café durante el servicio.
Vajilla, cristalería y cubiertería estandar.
Prueba de menú para 4
Mobiliario y mantelería

No incluimos

Transporte (variará de acuerdo a la locación)
Alquiler de espacio
Extras
Impresión de minutas
Decoración Floral
IVA 10%

