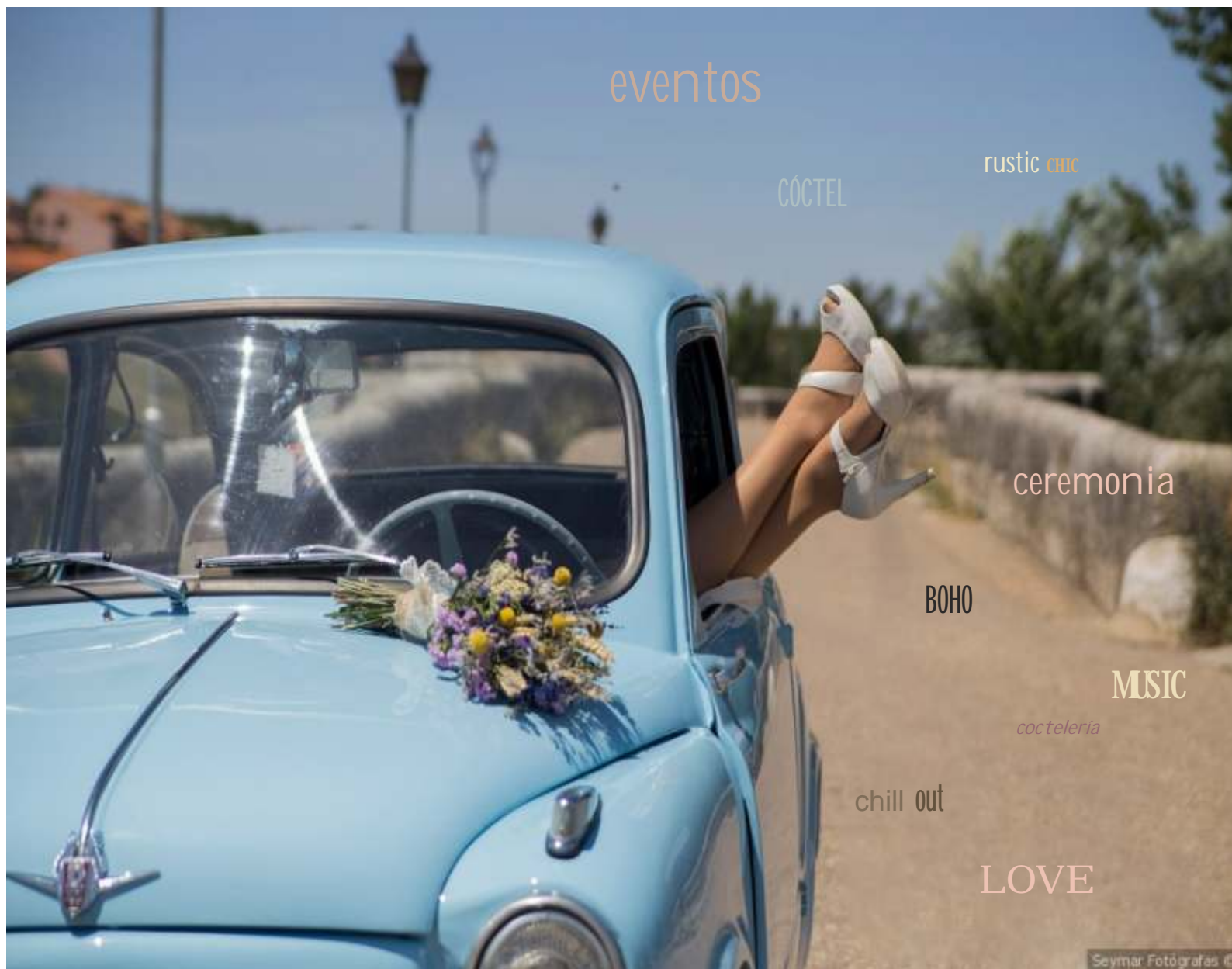


NC  
eventos

# < · Bodas 2019 · >



eventos

CÓCTEL

rustic *chic*

ceremonia

BOHO

MUSIC

*coctelería*

chill out

LOVE

Seymar Fotografías ©





A continuación, os presentamos  
unas alternativas de menús para  
vuestra celebración de boda

Os recordamos que estamos abiertos  
a cualquier idea o modificación  
que deseéis introducir



## INFORMACIÓN PARA LA CELEBRACIÓN DE BANQUETES

Nos es grato presentarles los menús "todo incluido" para la celebración de banquetes del año 2019.

Esta promoción incluye cóctel de bienvenida, menú y baile con dj y barra libre.

Hemos diseñado un total de 5 menús, con diferentes platos a elegir.

La degustación del menú se realizará con una anticipación de entre uno o dos meses, aproximadamente, a la fecha del banquete.

El cóctel de bienvenida se realizará en nuestro jardín si hace buen tiempo o, en caso contrario, en la terraza cubierta acristalada, café club o en el salón de baile y la duración de éste es de una hora, aproximadamente, dependiendo del menú elegido.

Una vez finalizado el cóctel se pasará al salón en el que se realizará el servicio de banquete tradicional con presidencia. El montaje del salón puede ser de diferentes formas y/o disposiciones.

Para la ampliación del horario de la sala de baile es necesario haberlo contratado con anterioridad a la fecha de la celebración.

El horario límite para celebraciones horario almuerzo son las 00:00 h, para el horario cena las 05:00 h.



## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos, Aguas, etc

Tomates confitados con queso de cabra y cecina

Crema de piquillo a la naranja y bacalao ahumado

Tosta queso fresco, higos al cava, anchoa, nuez y miel

Espiral de salmón ahumado con crema de queso y frutos rojos

Rollito de pudín de cabracho con salsa tártara

Croquetas de bacalao con ajo, perejil y aceite de oliva virgen

Crujiente de morcilla con salsa de pimiento caramelizado

Bombón de salmorejo con crujiente de jamón ibérico

Beso de uva con queso

## Menú Joven

### Entrantes

Timbal de parmentier con tartar de tomate y bonito del norte  
Carpacho de melón con virutas de jamón ibérico  
Crema de zanahorias asadas con crème fraîche a las hierbas

\*\*\*

### Pescados

Bacalao sobre cama de pimientos asados caramelizados  
Merluza al horno con patata, cebolla morada y ñoras al ajillo

\*\*\*

Sorbete al cava

\*\*\*

### Carnes

Carrillera de ternera al vino tinto con salteado de verduritas  
al aceite de ajo y perejil  
Solomillo Ibérico con reducción de P.X.  
con setas y trigueros salteados

\*\*\*

### Postres

Tarta Nupcial San Marcos con helado  
Tarta tres chocolates

\*\*\*

### BODEGA

Tinto Ribera del Duero  
Verdejo Rueda  
Epumoso

### SOBREMESA

Café y licores

*P.V.P:*

## Menú Roble

### Entrantes

Langostinos con frutas tropicales y vinagreta de mango  
Salmorejo con crujiente de jamón ibérico  
Medallón de queso de cabra gratinado sobre provenzal de tomate

\*\*\*

### Pescados

Merluza con almejas y gambas en salsa mariscada  
Bacalao sobre cama de calabacín con salsa de almendras y pasas

\*\*\*

Sorbete al cava

\*\*\*

### Carnes

Lechazo asado de Castilla acompañado de ensalada  
aderezada al vinagre balsámico  
Cochinillo asado al estilo tradicional con ensalada verde

\*\*\*

### Postres

Tarta nupcial San Marcos con helado  
Tarta tres chocolates  
Lingote de lima y Grosellas

### BODEGA

Roble Ribera del Duero  
Verdejo Rueda  
espumosa

### SOBREMESA

Café y licores

*P.V.P:*

## Menú Crianza

### Entrantes

Hojaldre relleno de hongos y langostinos crema balsámica

Tartar de calabacín, mango y aguacate con crema fresca  
anchoa y huevas

Vieira rellena de frutos del mar al gratén

\*\*\*

### Pescados

Lubina sobre cama de hortalizas juliana y jugo marinero

Salmón al eneldo sobre cama de puerros a la crema

\*\*\*

Sorbete al cava

\*\*\*

### Carnes

Lechazo de Castilla asado acompañado de ensalada  
aderezada al vinagre balsámico

Solomillo de vacuno anejo con pimientos asados  
y salsa al vino tinto

\*\*\*

### Postres

Tarta nupcial San Marcos y helado

Tarta de piñones con mosaico de frutas y helado

Selva Negra y Tiramisú

\*\*\*

### BODEGA

Crianza Ribera del Duero

Rueda Superior

Espumoso

### SOBREMESA

Café y licores

*P.V.P:*

## Menú Crianza Premium

### Entrantes

Ensalada de cigalas con vinagreta de frutos rojos  
Carpacho de Pulpo con vinagreta de tomate seco, cebolleta,  
aceitunas negras y espuma de patata al aceite de oliva  
Ensalada de bogavante con brotes y vinagreta de frutas

\*\*\*

### Pescados

Rape empiñonado con almejas y gambas  
Milhojas de lubina con patatas confitadas y crema de apio y puerro

\*\*\*

### Sorbete al cava

\*\*\*

### Carne

Lechazo de Castilla asado acompañado de ensalada  
aderezada al vinagre balsámico  
Solomillo de vacuno añejo con pastel de patata,  
atadillo de trigueros al oporto

\*\*\*

### Postres

Milhojas de nata, crema pastelera y láminas de hojaldre  
con almendra laminada  
Coulant de chocolate gourmet con helado de fresa

\*\*\*

### BODEGA

**Crianza** Ribera del Duero

Rueda Superior

Espumoso

**SOBREMESA**

Café y licores

*P.V.P:*



## Menú Lavanda Cóctel

Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos, Aguas, etc

### A)

Espiral de Salmón Ahumado con Crema de Queso y Caviar Mujjôl  
Tosta de Queso Fresco, Higos, Anchoa, Nuez y Miel  
Gamba crujiente con dip de mango  
Mejillón sobre Tartar de Pimientos  
Rollito de Pudín de Cabracho con salsa tártara  
Tomates confitados con queso de cabra y cecina  
Croquetas de bacalao con ajo, perejil y aceite de oliva  
Tartar de Aguacate y Tomate a la Albahaca  
Crujiente de morcilla con confitura de manzana  
Crema de piquillo a la naranja y bacalao ahumado  
Jamón Ibérico  
Mesa de Quesos  
Brochetita de Mozzarella y Cherry  
Beso de Uva y Queso

Duración cóctel hora y media aproximadamente

### B)

Aperitivos sustitución pescado en sala:

Showcooking con pulpeiro  
Vieira con frutos del mar al gratén

e

**En sala Menú Roble**

*P.V.P:*

## El Menú Joven, Roble y Lavanda incluye:

Decoración en mesas.  
Impresión del menú ( Minutas )  
Confección de protocolo  
3 horas de barra libre y discoteca.  
Degustación del menú para seis  
seis personas con un mínimo de 140  
comensales

## El menú Crianza y Premium incluye:

Decoración en mesas.  
Impresión del menú (Minutas)  
Confección de protocolo.  
Photocool en cóctel o baile  
3 horas de barra libre y  
discoteca con recena  
.Degustación del menú para seis  
personas con un mínimo de 100  
comensales

**La recena se compone de canapés variados, empanadas y mini hamburguesas**

## MENÚ INFANTIL

### Cóctel de bienvenida

Selección de Ibéricos

Delicias Calientes

Chuletillas de Lechazo o Solomillitos

con patatas fritas

Pastel de Boda

Agua y refrescos

**P.V.P:**

**Menú para menores de 12 años**

**Tenemos menú vegetariano y vegano, y elaboramos menús acorde con alergias alimentarias.**

Servicios extra:

Ceremonia civil (música, sillas, atril, decoración)

Complementar el cóctel con jamón ibérico y mesa de quesos, tiene un suplemento

Jamón ibérico cortado a mano con cortador - - - -

Carrito de chuches

Prolongación de la barra libre 3 horas, con recena incluida, por un suplemento. También existe la posibilidad de soluciones intermedias, por fracción de ½ h.

## **Música y espectáculos**

**Dj durante 6 horas - - - - -**

**Alquiler del equipo - - - - -**

**Cuarteto de cuerda durante la ceremonia civil**

**Grupo de jazz durante el cóctel**

## **Logística**

### **Servicio de autobuses para los invitados**

Posibilidad de hacer variaciones en los menús.

Tenemos diferentes tipos de recena.

Para la elección de un vino diferente a los propuestos no dudes en pedirnos presupuesto.

Todos los precios son con IVA incluido.

**No dudéis en solicitar presupuesto**

## Forma de pago

Se entregará una señal de 600 € en concepto de reserva.

El día de la prueba del menú, un mes antes del convite aproximadamente, se entregará la mitad del presupuesto del banquete.

El importe restante deberá ser abonado al día siguiente de la realización del banquete

Los pagos se pueden realizar mediante talón bancario o transferencia.