

B O D A S 2 0 2 3

MENU A

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

SEMIESFERA DE PULPO

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

BERLINA DE MORCILLA CON CROCANTI DE CACAHUETE

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•

STRUDEL DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, FRESAS Y MANGO SOBRE CREMA DE MOUSSE DE PATO

•

SOLOMILLO AL ESTILO MOZÁRABE CON PIONONO DE PATATA

•

SANGRÍA ESFERVESCENTE CON ESPUMA DE YOGURT Y GROSELLAS

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Bronce
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: a consultar

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ B

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

SEMIESFERA DE PULPO

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

BERLINA DE MORCILLA CON CROCANTI DE CACAHUETE

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•

LOMO DE DORADA A LA ESPALDA SOBRE PISTO GRANADINO Y ALI OLI DE AJO NEGRO

•

CARRILLERA DE CERDO COCINADA A BAJA TEMPERATURA

•

TARTA DE LA ABUELA

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Bronce
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: a consultar

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ C

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

SEMIESFERA DE PULPO

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

BERLINA DE MORCILLA CON CROCANTI DE CACAHUETE

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•

FALSO CANELÓN RELLENO DE MARISCO

SOBRE CREMA DE VIEIRAS Y GRATINADO CON HOLANDESA

•

JARRETE COCINADO EN SU PROPIO JUGO CON PATATA A LA CREMA DE TOMILLO

•

TARTA DE LA ABUELA

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Bronce
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: a consultar

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ D

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

SEMIESFERA DE PULPO

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

BERLINA DE MORCILLA CON CROCANTI DE CACAHUETE

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•

BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN GRATINADO
CON ALIOLI AL ESTILO TRADICIONAL SOBRE ROTEÑA DE SEPIA

•

CONFIT DE PATO CON SALSA DE GROSELLAS Y ESPUMA DE PATATA

•

SOUFLÉ DE MANDARINA CON SORBETE DE MOJITO

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Plata
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: a consultar

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ E

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

BERLINA DE MORCILLA CON CROCANTI DE CACAHUETE

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

TATAKI DE ATÚN Y ALGA WAKAME

SEMIESFERA DE PULPO

TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y AGUACATE

BROCHETA DE LANGOSTINO CON PASTA FILO

FINGERS DE MOZZARELLA Y FRUTOS ROJOS

COUS COUS CON LÁGRIMA DE POLLO AL CHOCOLATE

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

MINI KEBAB DE POLLO

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

CAZUELITA DE RISOTTO DE TRIGO TIERNO

TWISTER DE LANGOSTINOS

•
TATAKI DE ATÚN CON BROTES TIERNOS ACOMPAÑADO DE SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

•
PRESA DE BELLOTA LACADA CON SU PROPIO JUGO

•
COULANT FRÍO DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA
SERVICIO DE CAVA/CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Plata
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: a consultar

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ F

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

BERLINA E MORCILLA CON CROCANTI DE CACAHUETE

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

TATAKI DE ATÚN Y ALGA WAKAME

SEMIESFERA DE PULPO

TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y AGUACATE

BROCHETA DE LANGOSTINO CON PASTA FILO

FINGERS DE MOZZARELLA Y FRUTOS ROJOS

COUS COUS CON LÁGRIMA DE POLLO AL CHOCOLATE

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

MINI KEBAB DE POLLO

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

CAZUELITA DE RISOTTO DE TRIGO TIERNO

TWISTER DE LANGOSTINOS

•
LUBINA ESCABECHADA SOBRE GEL DE MANZANA CON ACEITE DE FRUTOS SECOS Y ALI OLI DE WASABI

•
SORBETE DE HIERBABUENA

•
LOMO DE TERNERA ASADO SOBRE LECHO DE BLANQUETA DE HONGOS Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

•
DÚO DE CHOCOLATE CON MENTA

SERVICIO DE CAVA/ CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Oro
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: a consultar

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ G

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

BERLINA E MORCILLA CON CROCANTI DE CACAHUETE

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

TATAKI DE ATÚN Y ALGA WAKAME

SEMIESFERA DE PULPO

TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y AGUACATE

BROCHETA DE LANGOSTINO CON PASTA FILO

FINGERS DE MOZZARELLA Y FRUTOS ROJOS

COUS COUS CON LÁGRIMA DE POLLO AL CHOCOLATE

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

MINI KEBAB DE POLLO

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

CAZUELITA DE RISOTTO DE TRIGO TIERNO

TWISTER DE LANGOSTINOS

•

ENSALADA DE BOGAVANTE CON BROTES TIERNOS Y VINAGRETA DE GELÉE DE TOMATE Y NUECES

•

SORBETE DE MOJITO

•

SOLOMILLO DE AÑOJO CON COSTRA DE FOIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA ACOMPAÑADO DE LÁGRIMA DE CHOCOLATE Y JENGIBRE

•

SUSPIRO DEL VALLE

SERVICIO DE CAVA/ CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Oro
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: a consultar

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ H (Tipo cóctel)

Snacks

•
JAMÓN DE TREVELEZ AL CORTE

•
BUFFET DE QUESOS

PULPITO A LA GALLEGA CON PATATA
PERLAS DE QUESO DE CABRA
BOMBÓN DORADO DE FOIE
MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO
CHUPITO DE SALMOREJO
TACO MEXICANO CON GUACAMOLE
DADO DE PAVO PISTACHO Y CREMA FINA
GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA
TATAKI DE ATÚN
VOULAVENT CON TOMATE Y LANGOSTINO
ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA
CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

Aperitivos calientes

MINI KEBAB
GALLETAS DE CAMARONES
CROQUETITAS CON SABOR A MADRE
DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO
VERDURITAS EN TEMPURA
TWISTER DE LANGOSTINOS
BERLINAS DE MORCILLA Y CROCANTI DE CACAHUETE
YAKITORI DE POLLO
HAMBURGUESITAS DE TERNERA

•
CORNER DE CERVEZAS

•
SURTIDO DULCE

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Bronce
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: a consultar

(Duración aproximada 1 hora y media, mínimo 80 personas)

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE

2 0 2 3

S E R V I C I O S
C O M P L E M E N T A R I O S

PARA LA RECEPCIÓN DE LOS INVITADOS:

- MESA DE LIMONADA Y AGUAS
(MÍNIMO PARA 50 PERSONAS)

DURANTE LA COPA DE BIENVENIDA

- CORTADOR DE JAMÓN (PIEZA DE 7 KG APROX.):
 1. JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA
 2. JAMÓN IBÉRICO DE CEBO
 3. JAMÓN DE TREVELEZ
- BANDEJA JAPO (170 UNIDADES.)
- MESA DE CREMAS FRÍAS (MÍN. 100 PAX)
- RINCÓN DE QUESOS
(PARA 100 PERSONAS)

(Incluye queso Mahones artesano, Emmenthal, queso semicurado al natural con romero, queso Brie, queso curado puro de oveja, rulo de queso de cabra, Parmesano, todos ellos acompañados de mermeladas, frutos secos y carne de membrillo)

- CÓRNER DE VINOS
- PUESTO DE CERVEZAS
- MESA DE CAVA Y FRUTAS

(Juve&Camps, Llopart, Anna de Codorniu – 12 botellas)

- MESA DE CHAMPAGNE Y FRUTAS

(Moët Chandon, Mumm, Taittinger – 12 botellas)



DURANTE LA COMIDA

- SORBETE DE TEMPORADA

(Mandarina, fruta de la pasión, mojito, hierbabuena, frutos rojos, limón)

- TARTA CONMEMORATIVA

DURANTE LA BARRA LIBRE

- TENTEMPÍE DULCE O SALADO

(Tosta de pan con jamón serrano, aceite y tomate, chapatita de lomo con pimientos fritos, Caldo, sándwich mediterráneo con salmón ahumado, perritos calientes, pizzas, hamburguesas grandes, shawarma de pollo, surtido de pastelería fina).

- CANDY BAR
- SERVICIO DE DJ

(Amenización musical en la copa de bienvenida, protocolo musical almuerzo / cena y 5 horas durante la barra libre)

OTROS SERVICIOS

- MONITOR INFANTIL (Max 10 niños por monitor)

(El servicio tiene una duración de 3 horas aproximadas e incluye, juegos reunidos, tradicionales y acompañamiento durante la comida o cena)

Servicio recomendado a partir de 3 años

- CEREMONIA CIVIL

- Incluye montaje de puesto para el oficiante, aproximadamente 40-50 sillas, alfombra decorativa y arreglos florales
- No incluye oficiante ni sonorización del mismo, aconsejamos pedir presupuesto de estos servicios



BARRA LIBRE 2023

- WHISKY: J&B, BALLANTINES Y WHITE LABEL.
- GINEBRA: BEEFETER, MASTERS, SEEGRAM, LARIOS Y PUERTO DE INDIAS.
- RON: CACIQUE, BARCELÓ AÑEJO, MONTERO Y BRUGAL.
- VODKA: MOSKOVSKAYA Y ABSOLUT.
- LICORES.
- VINO Y CERVEZA.
- REFRESCOS.

El mínimo de la hora extra de barra libre, independientemente del número de invitados, es 400 euros más IVA.

DURACIÓN DEL EVENTO:

EL EVENTO CONCLUIRÁ CUANDO TERMINE LA BARRA LIBRE. No hay límite de hora, vosotros decidís cuando se acaba.

ADEMÁS, PONEMOS A SU DISPOSICIÓN UNA AMPLIA GAMA DE SERVICIOS ADICIONALES PRESTADOS POR PROFESIONALES ELEGIDOS POR NOSOTROS, CONSÚLTENOS.

EN NUESTROS MENÚS INCLUIMOS:

- CÓCTEL DE BIENVENIDA
- MENÚ (mínimo de 100 personas en temporada alta)
- CAFÉ E INFUSIONES
- CAVA
- TRES HORAS DE BARRA LIBRE
- ELECCIÓN DE CENTROS FLORALES
- MINUTAS PERSONALIZADAS
- SEATING PLAN
- NOCHE DE BODAS EN EL HOTEL HACIENDA SEÑORÍO DE NEVADA 4**** (En régimen de alojamiento y desayuno) (Para bodas con más de 100 invitados adultos)

ADEMÁS... LES ESPERAMOS EN SU ANIVERSARIO CON UN REGALO MUY ESPECIAL, QUE LES HARÁ RECORDAR SU GRAN DÍA.



C O N D I C I O N E S G E N E R A L E S

Temporada alta: de Mayo a Octubre, ambos meses incluidos.

Las bodas en temporada alta deben de ser mínimo de 100 comensales adultos. En caso contrario, el espacio adecuado sería el Salón Crianza con el Porche de la Chimenea y las condiciones de los menús cambiarían.

Estos menús no podrán utilizarse en temporada baja para eventos inferiores a 60 adultos. En el caso del menú tipo cóctel, el mínimo será de 80 comensales adultos.

No se paga canon de alquiler.

Salón Romano: capacidad mínima de 160 personas adultas y/o mínimo de facturación de 18.000 € + IVA en alimentación y bebida (sábados de temporada alta).

Salón Mudéjar: capacidad mínima de 100 personas adultas o un mínimo de facturación de 10.000 € + IVA en alimentación y bebida (sábados de temporada alta).

Salón Crianza: capacidad máxima 90 personas, no hay mínimo de facturación.

Para poder utilizar los dos salones y los exteriores de alrededor de la piscina, se debe de llegar a una facturación mínima de 30.000 € + IVA en alimentación y bebida. **Se asegurarían la exclusividad de los dos salones principales y de la explanada del césped.**

El banquete en exterior tiene un suplemento de 5 € + IVA por persona.

La copa de bienvenida y la barra libre se pueden celebrar en exterior sin coste adicional.

Si la barra libre y/o el banquete se quisiera celebrar en el exterior, se deben de bloquear 6 habitaciones, además de la de los novios que le regalamos.

Se valorará, en función de los niños que asistan al evento, la contratación de animación infantil.

Nuestro restaurante tiene el placer de ofrecerles sin coste alguno la prueba de menú para eventos superiores a 70 invitados adultos:

- Para dos personas, para celebraciones de 70 a 90 invitados.
- Para cuatro personas, para celebraciones de 90 a 150 invitados.
- Para seis personas, para celebraciones de más de 150 invitados.

El número definitivo de comensales se confirmará 7 días antes del evento.

Si el cliente optara por traer el jamón y/o cortador, cobraríamos 100 € + IVA.

Si el cliente trajera a un DJ distinto al nuestro, habría que pagar un suplemento de 150 € + IVA.

Cada evento se podrá personalizar, somos flexibles.

La forma de pago se acordará con cada pareja.

B O D A S P R I M E R
T R I M E S T R E 2 0 2 4

COPA DE BIENVENIDA

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO
BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN
VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO
TACO MEXICANO CON GUACAMOLE
GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA
ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA
TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME
SEMIESFERA DE PULPO
CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES
BERLINA DE MORCILLA CON CROCANTI DE CACAHUETE
MINI KEBAB DE POLLO
CROQUETITAS CON SABOR A MADRE
DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO
VERDURITAS EN TEMPURA
YAKITORI DE POLLO

•

BACALAO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN GRATINADO
CON ALIOLI AL ESTILO TRADICIONAL SOBRE ROTEÑA DE SEPIA

•

SOLOMILLO AL ESTILO MOZÁRABE CON PIONONO DE PATATA

•

TARTA DE LA ABUELA CON CREMA INGLESA

SERVICIO DE CAVA
CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

*Vino Blanco Señorío de Nevada | Vino Tinto Señorío de Nevada Bronce
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*



INCLUYE

- ~ Copa de bienvenida y menú
- ~ Rincón de vinos
- ~ Córner de cervezas
- ~ Tarta Conmemorativa
- ~ 4 Horas de Barra Libre
- ~ Recena (50 hot dogs y 50 unidades de porciones de pizza)
- ~ Centros florales en mesas
- ~ Minutas
- ~ Seating plan
- ~ Junior Suite para los novios en régimen de alojamiento y desayuno

Precio menú por persona: 104,00 € + IVA (10 %)
(Oferta especial para un mínimo de 130 invitados)