

B O D A S 2 0 2 4

MENU A

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

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 CAMELIZADA, FRESAS Y MANGO SOBRE CREMA DE MOUSSE DE PATO

•

SOLOMILLO GRANADINO SAN PASCUAL CON SALSA CAFÉ DE PARÍS Y ALMENDRAS

•

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/Plata
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: 101,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ B

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

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/ Plata
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: 105,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ C

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•

ENSALADA TEMPLADA DE PULPO CON LENTEJA PARDINA, MANGO Y ALIOLI DE TOMATE DESHIDRATADO

•

CANELÓN DE TERNERA Y FOIE CON TRUFA SILVESTRE

•

TIMBAL DE YOGUR RELLENO DE PIONONO

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

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

Precio menú por persona: 110,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ D

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

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

•

TRICOLATE

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

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

Precio menú por persona: 112,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ E

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

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 Bronce/Plata
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: 114,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ F

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•
CARPACCIO DE BACALAO MARINADO CON NARANJA, PATATA Y GAMBÓN

•
PRESA DE BELLOTA LACADA CON HIERBAS PROVENZALES

•
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 Bronce/Plata
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: 117,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ G

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

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

•
SORBETE DE HIERBABUENA

•
COCHINILLO DESHUESADO ESTILO SEGOVIANO

•
DÚO DE CHOCOLATE CON MENTA

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

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

Precio menú por persona: 120,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ H

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•
LOMO DE MERLUZA CON PANCETA IBÉRICA, SALSA MARINERA Y BERBERECHOS

•
WOK DE SECRETO IBÉRICO CON FIDEOS DE ARROZ, SALSA DE OSTRAS Y CACAHUETES

•
TARTA DE QUESO CON MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

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

Precio menú por persona: 124,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ I

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•

SUPREMA DE SALMÓN CON SALSAS BEARNESA Y TRIGUEROS

•

LINGOTE DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA SOBRE BIZCOCHO DE ACEITE DE OLIVA

•

TIRAMISÚ

SERVICIO DE CAVA

CAFÉ SELECCIÓN E INFUSIONES NATURALES

BEBIDAS

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

Precio menú por persona: 126,00 € + IVA

INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



MENÚ J

COPA DE BIENVENIDA

CHUPITO DE SALMOREJO

PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE

HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO

VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO

ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA

CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES

ENSALADA CÉSAR

BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO

TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME

TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA

TACO MEXICANO CON GUACAMOLE

GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA

MINI KEBAB DE POLLO

CROQUETITAS CON SABOR A MADRE

DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO

VERDURITAS EN TEMPURA

YAKITORI DE POLLO

•

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 Bronce/Plata
Cervezas | Refrescos | Agua Mineral*

Precio menú por persona: 134,00 € + IVA
INCLUIDAS TRES HORAS DE BARRA LIBRE



COPA DE BIENVENIDA LARGA

CHUPITO DE SALMOREJO
PERLAS DE QUESO DE CABRA Y MERMELADA DE TOMATE
CREMOSO DE PATATAS Y GAMBAS
HUMUS, ENSALADA WAKAME Y DADOS DE MANGO
VASITO DE FOIE CON MEMBRILLO
ESPONJOSO DE PATO A LA NARANJA
CREMOSO DE QUESO, GUACAMOLE Y NUECES
BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIQUILLO Y BOQUERÓN
MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO
TATAKI DE ATÚN y ALGA WAKAME
TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANZANA
SEMIESFERA DE PULPO
GYOZAS DE VERDURITAS
FINGERS DE MOZZARELLA Y FRUTOS ROJOS
COUS COUS CON LÁGRIMA DE POLLO AL CHOCOLATE
TACO MEXICANO CON GUACAMOLE
GLASEADO DE PASTELA MORUNA CON CANELA
ENSALADA CÉSAR
MINI KEBAB DE POLLO
PAN BAO DE RABO DE TORO
CROQUETITAS CON SABOR A MADRE
DELICIAS DE CAZÓN EN ADOBO
TWISTER DE LANGOSTINOS
VERDURITAS EN TEMPURA
CAZUELITA DE RISOTTO DE TRIGO TIERNO
YAKITORI DE POLLO

Suplemento por persona: 20,00 € + IVA

2 0 2 4

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

PARA LA RECEPCIÓN DE LOS INVITADOS:

- MESA DE LIMONADA Y AGUAS (MÍNIMO PARA 50 PERSONAS) 3,00 € + IVA/PERSONA

DURANTE LA COPA DE BIENVENIDA

- CORTADOR DE JAMÓN (PIEZA DE 7 KG APROX.):
 1. JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA 750,00 € + IVA
 2. JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 500,00 € + IVA
 3. JAMÓN DE TREVELEZ 400,00 € + IVA
- BANDEJA JAPO 600,00 € + IVA
- MESA DE CREMAS FRÍAS (MÍN. 100 PAX) 300,00 € + IVA
- RINCÓN DE QUESOS (PARA 100 PERSONAS) 750,00 € + IVA

(Incluye queso Mahones artesano, queso de arándanos, queso naranja, queso de romero, queso semicurado, queso al pesto, queso ahumado, queso Brie, queso curado puro de oveja, rulo de queso de cabra, Parmesano, crema Camembert, queso azul, y todos ellos acompañados de mermeladas, frutos secos, frutas, carne de membrillo y panecillos)

- CÓRNER DE VINOS 1.5 € + IVA / PERSONA
- PUESTO DE CERVEZAS 2.5 € + IVA / PERSONA
- MESA DE CAVA Y FRUTAS 600,00 € + IVA

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



DURANTE LA COMIDA

- VINO TINTO SEÑORÍO DE NEVADA ORO 2,00 € + IVA / PAX
- SORBETE DE TEMPORADA 4,00€ + IVA / PAX

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

- TARTA CONMEMORATIVA 120,00 € + IVA

DURANTE LA BARRA LIBRE

- TENTEMPÍE DULCE O SALADO 4,00 € + IVA/UNIDAD

(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, churros con chocolate).

- CANDY BAR 450,00 € + IVA
- SERVICIO DE DJ 900,00 € + IVA

(Amenización musical en la copa de bienvenida, protocolo musical almuerzo / cena y 4 horas durante la barra libre)

OTROS SERVICIOS

- CEREMONIA CIVIL 600,00 € + IVA

- 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

*Si sólo quiere que le hagamos el montaje de las sillas, la mesa del oficiante y la banqueta, el coste será de 275 € + IVA



BARRA LIBRE 2024

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

La Barra Libre se contabiliza por hora/persona y siempre por total de Invitados adultos contratados. El coste de la hora extra (las tres primeras horas están incluidas en el menú) es de 3,50 € + IVA por persona adulta. (Ejemplo: 160 invitados – 560 € + IVA la hora extra.

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 CON NUESTRO PROVEEDOR (1 por cada 8 adultos mínimo)
- 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 Abril 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 75 adultos. En el caso del menú tipo cóctel con rincones, el mínimo será de 90 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 **12.000 € + 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.

Si el cliente decide montar la ceremonia civil por su cuenta o con otro proveedor, tendrá que pagar un canon 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

•
JARRETE COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON PATATA A LA CREMA DE TOMILLO

•
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 Victoria
- ~ 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 adultos)