



El cóctel de Recepción

Aperitivos

(Posibilidad de elegir otras variedades)

Fríos

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

Tartaleta de bonito

Empanada gallega artesana

Taquitos de tortilla española con salsa de

piquillo

—&—

Calientes:

Croquetas de cigalita

Tartaleta de champiñón

Buchones de mero

Mini quiché de bacon y cebolla

Bodega:

Cerveza

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

El almuerzo ó La cena

Entrantes

(a seleccionar uno)

Crema de nécoras con frutos del mar.

Crema de trigueros con virutas de jamón.

Crema de calabacín con virutas de parmesano.

Block de pato con frutos del bosque y cebolla caramelizada.

—&—

Primeros platos

(a seleccionar uno)

Hojaldre de marisco con salsa nantua.

Pastel de merluza en salsa de puerros con costrón de pan frito.

Supremas de mero al vino del Rhin con verduritas de la estación.

Pastel de setas y gambas con salsa del piquillo.

—&—

Segundos platos

(a seleccionar uno)

Escalopines de ternera al Oporto con muselina de patata al graten .

Entrecot de buey a la parrilla con patatas panadera y pimientos del piquillo.

Solomillo de ibérico a la crema, milloja de patata y pimiento

y bastoncito de espárrago en tempura.

Medallones de ibérico con pasas y piñones y pastel de patata.

—&—

Postres

Selva Negra ó Milloja de nata y crema con coulis de chocolate ó

Pudding de coco con culis de mango ó Tarta tres gustos: chocolate, nata y yema

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones. Licores varios

Bodega: Vino blanco Veliterra D.O. Rueda

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

♪♪ 2 Horas de barra libre. Primeras marcas Nacional e Importación.

Precio Todo incluido: 84,50 Euros*

IVA 10 % incluido

Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros (IVA incluido)

Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas. 6,60 € /hora por menú adulto contratado

Precio Discoteca no incluido: Amenización de la cena + 2 h de baile. 820 € c/IVA. Hora adicional: 255 € c/IVA

Además sin cargo adicional:

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Protocolo para facilitar la organización
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación de dos menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) para un máximo de **seis personas** para bodas de más de 100 comensales



El cóctel de Recepción

Aperitivos

(Posibilidad de elegir otras variedades)

Fríos

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

Tartaleta de bonito

Empanada gallega artesana

Taquitos de tortilla española

con salsa de piquillo

—&—

Calientes:

Croquetas de cigalita

Tartaleta de champiñón

Buchones de mero

Mini quiché de bacon y cebolla

Bodega:

Cerveza

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

🎵 2 Horas de barra libre. Primeras marcas Nacional e Importación.

Precio Todo incluido: 94,70 Euros*

IVA 10 % incluido

Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros

IVA incluido

Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas. 6,60 € /hora por menú adulto contratado

Precio Discoteca no incluido: Amenización de la cena + 2 h de baile. 820 € c/IVA. Hora adicional: 255 € c/IVA

Además sin cargo adicional:

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Protocolo para facilitar la organización
- Parking privado y guardacoches.

- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación de dos menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) para un máximo de seis personas para bodas de más de 100 comensales



El cóctel de Recepción

Fríos:

Mini tоста de jamón con tumaca
Mini tоста de queso con membrillo
Brochetita de melón con jamón
Brocheta de Tomatito cherry con
mozzarella
Empanada Gallega artesana
Tostita de foie con cebolla caramelizada al
Pedro Ximenez
Cucharita de salmón a la vinagreta de
mango
—&—

Chupitos fríos / calientes (dependiendo
de la fecha) de:

Gazpacho
Consomé
Crema de almendras, ...
—&—

Calientes:

Croquetitas de cigalita
Mini Quiche de beicon y cebolla
Rombos de brie empanado con mermelada
de tomate
—&—

Bebidas:

Cerveza
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Blanco de Rueda Veliterra
Coca Cola
Zumو de tomate
Refrescos
Fino

El almuerzo ó La cena

Primeros platos

(a seleccionar uno)

Lasaña de verduras y Marisco.

ó

Ensalada verde con gambas, salmón y gulas a la vinagreta de ajo.

—&—

Segundos platos

(a seleccionar uno)

Dorada al pil-pil de setas y ajetes con patatitas al vapor

ó

Lomo de Ternera rosada con salsa Marchand de vin
milhojas de patata y pimiento y bastoncito de espárrago en
tempura.

—&—

Postres

Hojaldre de fruta con helado de caramelo inglés con toffees.

ó

Textura de tres chocolates con coulis de mango.

Sobremesa: Café de Colombia, Pastas de Té y Bombones. Licores
varios

Bodega: Vino blanco Veliterra D.O. Rueda

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut

♪ 3 Horas de barra libre con **Recena incluida** (sándwiches, medias noches variadas).
Primeras marcas Nacional e Importación.

Precio Todo incluido: 106 Euros*

IVA 10 % incluido

Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros

IVA incluido

Posibilidad de ampliar barra libre hasta cuatro horas. 6,60 €/hora por menú adulto contratado

Precio Discoteca no incluido: Amenización de la cena + 2 h de baile. 820 € c/IVA. Hora adicional: 255 € c/IVA

Además sin cargo adicional:

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Protocolo para facilitar la organización
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación de dos menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) para un máximo de **seis personas** para bodas de más de 100 comensales