



BANQUETES 2020

Cóctel de Bienvenida

Canapé de Foie Micuit con Caramelo de Frutos Rojos.

Tartaletas de Ensaladilla Rusa con Ventresca.

Volovan Donostiarra.

Brochetas de Cherry con Queso

Chupitos de Salmorejo con Virutas de Jamón Ibérico.

Barquillos de Ajoarriero

Barquillos de Morteruelo.

Croquetas de Jamón

Minihamburguesitas de Ternera con salsa Barbacoa

Crujiente de Langostinos

Puntillitas a la Andaluza.

Rocas de Bacalao con Alioli.

Cervezas , Vino Blanco D.O Uclés , Vino Tinto D.O Uclés y Refrescos

P.V.P:.....15.50 €

La duración estimada del cóctel es de hora y media.

Este cóctel incluye todas las variedades que presentamos y se garantiza una pieza de cada variedad por persona.

* * * * *
* * * +

Menú 1

Salmorejo con Virutas de Jamón Ibérico.

Lubina al Ajo Pescador.

Sorbete Mojito

Pierna de Cabrito Asada

Helado de Yogur con Mango y Crumblé de Galleta.

Pastel Nupcial

Café Expresso , Licores digestivos , Cava ó Espumoso Moscatel.

Vinos Blanco Solmayor D.O Uclés y Tinto Dominio de Fontana Roble D.O Uclés

P.V.P:.....78 €

Menú 2

Gazpacho de Langostinos

Lomos de Salmón con escabeche de Cítricos

Sorbete Naranja

Solomillo de Ternera al Queso Manchego

Helado de Limón con Sopa de Vainilla y Fresas Especiadas

Pastel Nupcial

Café Expresso , Licores digestivos , Cava ó Espumoso Moscatel.

Vinos Blanco Solmayor D.O Uclés y Tinto Dominio de Fontana Roble D.O Uclés

P.V.P:.....82 €

Menú 3

Tartar de Salmón Ahumado con Agucate

Gamba Blanca Cocida

Sorbete Naranja

Lomo de Ternera a la Plancha con Patata Baby Asada.

Helado de Cookies con Sopa de Chocolate.

Pastel Nupcial

Café Espresso , Licores digestivos , Cava ó Espumoso Moscatel.

Vinos Blanco Solmayor D.O Uclés y Tinto Dominio de Fontana Roble D.O Uclés

P.V.P.:.....83 €

Menú 4

Ensalada de Vieras y Gulas con Virutas de Jamón y Vinagreta de Frambuesa

Lomos de Merluza al Pil-Pil de Boletus

Sorbete Mojito

Lingote de Cochinillo Confitado

Helado de Piña con Caviar y Sopa de Coco.

Pastel Nupcial

Café Expresso , Licores digestivos , Cava ó Espumoso Moscatel.

Vinos Blanco Solmayor D.O Uclés y Tinto Dominio de Fontana Roble D.O Uclés

P.V.P:.....85.50 €

Menú 5

Ensalada de Perdiz Escabechada con Foie y Tomate Aliñado

Bacalao con Mousselina de Ajo Tostada

Sorbete Frambuesa

Paletilla de Cordero Lechal Asada

Helado de Limón con Sopa de Vainilla y Fresas Especiadas

Pastel Nupcial

Café Expresso , Licores digestivos , Cava ó Espumoso Moscatel.

Vinos Blanco Solmayor D.O Uclés y Tinto Dominio de Fontana Roble D.O Uclés

P.V.P:.....91.50 €

Menú Infantil

Fingers de Pollo con Croquetas ,Gambas Rebozadas y Patatas Fritas.

Helado de Chocolate.

Agua Mineral y Refrescos

Gominolas.

P.V.P:.....25 €

Barra Libre

Barra Libre 3 Horas Mínimo.....16.00 €

1ª Hora Adicional...5.00 €

2ª Hora Adicional...4.00 €

Las bebidas que componen la barra libre son de primeras marcas
Beefeater , Masters , Larios 12 , Puerto de Indias, Barcelo,Brugal, J.B ,
Ballantines , Absolut.

Consultar precio de Bebidas Premium

No se contratan Barras libres por tickets ni botellas

El horario de la barra libre en horario nocturno es como máximo hasta las 5:30 de la
mañana

Servicios Adicionales con cargo

- 1 Jamón Ibérico con cortador....600 €
(Se calcula 1 jamón para 125/150 personas)
- 2 Jamón Ibérico con cortador....800€
- Corner de Sushi ... 3 € por persona
- Corner de Quesos...3.50 € por persona
- Recena de Pulguitas...1.50 € por persona
- Alquiler de Pantalla y Proyector...100 €
- Castillo Hinchable con Monitor....350 €
 - D.J (3 Horas).....450 €
 - D.J (4 Horas).....500 €
 - D.J (5 Horas).....550 €

Servicios Adicionales sin cargo

- Carrito Montaje de Candy Bar
- Montaje Ceremonia Civil en el Jardín ó Pabellón (No incluye adornos Florales, ni equipos de sonido)
 - Minutas de Menú Personalizadas
- Decoración Floral en las mesas con flor natural (Consultar otro tipo de decoración)
 - Listas de Protocolo

Atenciones por parte del Restaurante sin cargo

- Recena Gratuita en celebraciones que contraten barra libre superior a 3 horas.
- Prueba de menú gratuita para 6 comensales en banquetes a partir de 125 comensales
- Prueba de menú gratuita para 2 comensales en banquetes de menos de 125 comensales

Listados de platos

- Entrantes:

Salmorejo con virutas de Jamón Ibérico.

Bisque de Carabineros.

Gazpacho de Langostinos.

Ensalada de Vieiras y Gulas con Virutas de Jamón Ibérico y Vinagreta de Frambuesa.

Ensalada de Perdiz escabechada con Foie y Tomate Aliñado.

Ensalada de Jamón Ibérico con Foie y Vinagreta de Frutos Secos

Tartar de Salmón ahumado con Aguacate.

- Pescados:

Lubina al Ajo Pescador.

Lomos de Merluza al Pil-Pil de Boletus.

Lomos de Bacalao con Mousseline de Ajo Tostada.

Salmón con escabeche de Cítricos

Gamba Blanca Cocida

Mariscada (Langostino Tigre, Gamba Blanca , Cigala)

- Sorbetes:

Mojito

Naranja.

Frambuesa

- Carnes:

Entrecott de Ternera a la Plancha con Patata Baby Asada

Solomillo de ternera al Queso Manchego

Pierna de Cabrito Asada

Paletilla de Cordero Lechal Asada.

Lingote de Cochinillo Confitado.

- Helados

Helado de Yogur con Mango y Crumblé de Galleta.

Helado de Cookies con Sopa de Chocolate.

Helado de Limón con Sopa de Vainilla y Fresas especiadas.

Helado de Piña con Caviar y Sopa de Coco.

- Pasteles

Hojaldre de Fresón y Cremoso de Vainilla.

Pastel San Marcos