

Menú Bodas Nº1

PRIMERO

Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Queso Manchego
Bandeja de Calamares Recién Fritos a la Andaluza
Variado de Croquetas Caseras Cremosas y Crujientes

SEGUNDO

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de " Möet Chandon "

TERCERO

Entrecot de Ternera Gallega a la Brasa de Encina (I.G.P.) con
Flor de Puré Cremoso de Patata Aromatizada con Trufa Negra

POSTRE

" Carpaccio " de Piña Natural con Helado de Vainilla
Acanelada y Salsa de Chocolate Belga " Fondant "

SOBREMESA

Copa de Cava " Brut " y Cafés
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 5 € pp)

BEBIDAS

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)
Vinos : Blanco " Verdejo " (D.O. Rueda)
Tinto de " Crianza " (D.O. Rioja)

Precio: 75 €
(10% I.V.A. incluido)

*Las Consumiciones que se tomen antes o después del Servicio del Menú
NO están incluidas en el precio y se cobrarán aparte .
En el momento de Confirmación de Reserva se abonará un Depósito de 300€,
que se les descontará el mismo día del Banquete, aunque en caso de Cancelación
Anticipada por su parte, no se tendría derecho a devolución alguna .*

Menú Bodas N°2

PRIMERO

Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Queso Manchego
Bandeja de Calamares Recién Fritos a la Andaluza
Variado de Croquetas Caseras Cremosas y Crujientes

SEGUNDO

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de " Möet Chandon "

TERCERO

Solomillo de Ternera Gallega Coronado con Rulo de Queso de Cabra,
Salsa de Frutos Rojos y Aromatizado al Px " Pedro Ximenez "

POSTRE

" Carpaccio " de Piña Natural con Helado de Vainilla
Acanelada y Salsa de Chocolate Belga " Fondant "

SOBREMESA

Copa de Cava " Brut " y Cafés
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 5 € pp)

BEBIDAS

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)
Vinos : Blanco " Verdejo " (D.O. Rueda)
Tinto de " Crianza " (D.O. Rioja)

Precio: 85 €
(10% I.V.A. incluido)

*Las Consumiciones que se tomen antes o después del Servicio del Menú
NO están incluidas en el precio y se cobrarán aparte .
En el momento de Confirmación de Reserva se abonará un Depósito de 300€,
que se les descontará el mismo día del Banquete, aunque en caso de Cancelación
Anticipada por su parte, no se tendría derecho a devolución alguna .*

Menú Bodas N°3

PRIMERO

Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Queso Manchego
Bandeja de Calamares Recién Fritos a la Andaluza
Variado de Croquetas Caseras Cremosas y Crujientes

SEGUNDO

Sorbete de Lima-Limón a la Espuma de " Möet Chandon "

TERCERO

Paletilla de Cordero Lechal Asada en Horno de Leña Segoviano
y Regada con Salsa de Almendras Tostadas Caramelizadas

POSTRE

" Carpaccio " de Piña Natural con Helado de Vainilla
Acanelada y Salsa de Chocolate Belga " Fondant "

SOBREMESA

Copa de Cava " Brut " y Cafés
Tarta Reina Nupcial (Opcional con Extra de + 5 € pp)

BEBIDAS

Aguas, Cañas y Refrescos (Sólo durante el Servicio del Menú)
Vinos : Blanco " Albariño " (D.O. Rias Baixas)
Tinto de " Reserva " (D.O. Rioja)

Precio: 95 €
(10% I.V.A. incluido)

*Las Consumiciones que se tomen antes o después del Servicio del Menú
NO están incluidas en el precio y se cobrarán aparte .
En el momento de Confirmación de Reserva se abonará un Depósito de 300€,
que se les descontará el mismo día del Banquete, aunque en caso de Cancelación
Anticipada por su parte, no se tendría derecho a devolución alguna .*