

## **PRESUPUESTO BODA**

**MENÚ: TIPO A**

**MENÚ:**

### **Aperitivos Entrada:**

- Aperifritos Varios.
- Aperitivos fríos especialidad casa. Los Arcos
- Bandejas de Ibéricos (Jamón, Queso, etc.)
- Croquetitas del Puchero y Tortillitas de Camarones

### **Aperitivos Centro Mesa** (bandejas cada 4 personas):

- Ensalada Delicia Casera
- Surtidos Selección Patés
- Cazón en Adobo
- Tortillas de Camarones.
- Gambas Blancas de Huelva
- Jamón Ibérico de Rec. Bellota
- Lomito Ibérico Bellota
- Queso Manchego Oveja Curado

### **1º Plato (a elegir previamente):**

- Gazpacho andaluz, Revuelto de Espárragos

### **2º Plato:**

#### Carnes:

- Pluma Ibérica con patatas

#### Postre:

- Tarta Nupcial (a elegir sabores)
- CAVA
- Recena (montaditos y minipastelitos)

**Bebidas:** Cerveza Cruzcampo, Agua, Sin Alcohol, Refrescos, Riojas, Vino Fino, etc.

**Servicio Incluye:** Mantelería, Flores, Camareros, Pan y Picos, Menaje, Porta menús, etc.

**Opciones al Ppto.:** Servicio de Dj y animación, Venenciador, Cortador de Jamón, Piano ambiente, fuentes de chocolate, etc.

**Licores:** Primeras Marcas. 3 Horas - Barra Libre.

**Precio por comensal: 48,5 €**

### **Menú Niño:**

- Mesas vestidas con bandejas de chacinas ibéricas varias (Jamón Ibérico, Lomito Ibérico, Queso Manchego, Gambas)
- Frutos Secos y Patatas Fritas.
- Pechuga de Pollo Empanada con Patatas. Tortilla Española
- Helado y Tarta

**Precio por niño: 22 €**

**Nota:** Presupuesto válido para más 180 personas mayores, hasta 30 Junio del 2010. Para menos personas y otras fechas, consultar. Todos los presupuestos se pueden conjugar con otros elementos. Presupuesto y precio acogido a condiciones de contrataciones particulares.