

PRESUPUESTO BODA

MENÚ: TIPO D

Aperitivos Entrantes Fríos y Calientes:

- Selección Aperifritos Varios:
 - o Empanadas, bolitas mariscos
 - o Gambas con bacón, tortillitas de camarones, Dátiles con bacón, Bolita de ajoarriero, Caramelo de gambas, Brochetas de Pollo y piña, crujiente de patatas y langostinos, Mini flamenquin, rollitos de gamba con queso
 - o Croquetas de Cola de Toro, de Espinaca, de Carne mechada, de puchero.
 - o Huevo bechamel con jamón. Otros, etc.
- Selección Bandeja Ibéricos (Jamón Ib., Bellota LAZO, Lomito Ibérico Bellota y Queso manchego curado oveja Boffard)

Entrantes Centro Mesa:

- Merluza a la Andaluza
- Pastel de Cabracho

PRIMER PLATO:

- Gambas blancas de Huelva
- Coctel de mariscos en tulipa galleta salada
- Langostinos Tigres Sanlucar.

SEGUNDO PLATO (a elegir previamente):

- Urta a la Roteña (pisto de guarnición)
- Lomo de Bacalao al Capricho con Alioli Gratinado (+2,5 €/pers.)

Entre platos: Sorbete de Limón

TERCER PLATO:

- Solomillo Ibérico a la Castellana (en Medallones), con Patatas Panaderas

Postre:

- Tarta Nupcial (elegir sabor)
- Helado Artesano en Tulipa Galletas.
- Vino Dulce – Cream ó CAVA
- Minipastelitos surtido y Montaditos (a partir de la 2ª hora barra libre)

Bebidas: Cerveza, Agua, Sin Alcohol, Refrescos, Rioja Crianza, Vino Fino, Vino Blanco Tierra Blanca, etc.

Licores: Primeras Marcas. 3 Horas - Barra Libre. (Beefeater, Barceló, Cacique, J&B, Bayleis, Crema Catalana, otros,...)

Servicio Incluye: Mantelería, Decoración Floral, Mesa Buffet Decorativas, Flores, Cortador Jamón entrada, Camareros, Menaje, etc.

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

Precio por comensal: 64,5 €

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.