



los arcos

PRESUPUESTO BODA

MENÚ: TIPO E

Celebraciones y Eventos Los Arcos

Calle Hernán Cortes, s/n

41.740. Lebrija (Sevilla)

Telfs.: 626 533 409- 95 597 47 43

E-mail: info@cateringlosarcos.es

www.cateringlosarcos.es

Aperitivos Entrantes:

- Aperifritos Varios (Croquetas sabores, redondo calamares, pimentitos y berenjenas rebosadas, dados de mariscos fritos, gambas rebosadas,...)
- Aperitivos-Canapés fríos Especiales de la casa. Mini aperitivos de queso roquefort, de palometa, de paté, mini bocaditos varios, etc.
- Tortillitas de Camarones y croquetitas del puchero.
- Dátiles con Bacón, Gambas con Bacón, etc.

1º Plato Entrante Individual:

- Jamón Ibérico Bellota Calidad Superior
- Queso Manchego Oveja Curado y uvas
- Caña de Lomo Ibérica Bellota.

2º Plato Entrante Individual:

- Gambas Blancas de Huelva
- Coctel de Mariscos en Galleta Salada
- Langostinos Tigres de Sanlucar

Aperitivos Centro Mesa:

- Merluza a la Andaluza
- Pastel de Cabracho
- Gambas Blancas de Huelva
- Jamón Ibérico de Bellota Calidad Superior
- Caña de Lomo Ibérica Bellota.
- Queso Manchego Oveja Curado

Único Plato (A elegir uno previamente):

- Solomillo Ibérico Castellana, Patatas Panaderas
- Solomillo Ibérico al Pedro Jiménez con patatas panaderas
- Solomillo al Jerez, con patatas Paris.
- Solomillo al Whiskey, con patatas Paris.
- Solomillo a la Pimienta o al Roquefort, patatas ovaladas fritas
- Carrillada Ibérica con patatas panaderas

Postre:

- Sorbete helado (varios sabores)
- Tarta Nupcial de sabores (Turrón, frutas, etc.)
- Helado de Vainilla - Sirope Caramelo en Base Tulipa Galletas
- Mini pastelitos Surtidos y montaditos (repartir durante la barra libre)

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

Licores: Primeras Marcas. 3 Horas - Barra Libre.

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

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

PRECIO POR COMENSAL: 62 €

Menú Niños: - 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 Fritas y Tortilla Española
- Tarta y helado

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.