

Su Elección

Primero

Segundo

Postre

Primeros

- 1 Sopa Fría de Remolacha y Tomates con Crema Fresca y Bolitas de Melón y Pera

- 2 Crema de Calabacines y Berenjenas al Romero, con Tostaditas gratinadas con Queso Manchego y Puntas de Espárragos Verdes

- 3 Puré de Habas Blancas con Daditos de Tomate Fresco y Pepino, Picatostes y Virutas de Jamon Serrano

- 4 Milhojas de Berenjenas, Calabacín y Tomates a la Plancha, con Albahaca y Mozzarella frescas, al horno y servido caliente

- 5 Ensalada de Rucula con Higos, Judías Verdes Finas salteadas, Pomelo y Parmesano

- 6 Ensalada de Mozzarella de Buffala con Rucula, Uvas, Alcaparra y Olivas con Picos al Tomillo

- 7 Ensalada de Escarola con Alubias Blancas con Bacalao, con Tomate en Daditos, y una vinagreta al oloroso de jerez

- 8 Ensalada de Berros con Tostaditas de Pan Integral con Queso Fresco de Cabra caliente, Piñones Tostados, y Lonchitas de Jamón

Segundos

- 1 Merluza con Habitas Verdes al Jerez y Guindilla, Zanahorias y un Caldo de Verduras

- 2 Lomos de Dorada al Horno con Puré de Apio, Juliana de Puerros y Crema de Hinojos

- 3 Medalloncitos de Cordero y Ternera, con Pimiento Verde, Calabacín y Piña, servido con Linguini y una Salsa Ligera de Tomate

- 4 Medalloncitos empanados de Solomillo de Cerdo con Gratinado de Patatas y un Cocido de Frutas: Moras, Melocotones, Platano y Peras

- 5 Falda de Ternera marinada al Chimichurri Argentino, servido con Calabacines y patata al Horno con mantequilla de cilantro.

- 6 Medallones de Roast Beef mechado con Tocino y Jamon Ibérico, con Ciruelas al horno, Cebollitas, Puré de Patatas y una Salsa de Verduras y Vino Tinto

- 7 Beef Stroganoff - Buey en finas tiras cocido en una Crema de Setas, servido con Linguini y Espárragos Verdes

- 8 Estofado de Buey "Bourguignonne". Dados de Buey con Tomillo en un Caldo al Vino Tinto con Cebollitas, Tomatitos, Champinones, Zanahoria y Ajos

Menus de Boda 2007

Postres

- 1 Pure Frío de Melocoton y Manzana con Leche Frita a la canela

- 2 Ensalada de Frutas Tropicales (Papaya, Mango y Platano) en Jugo de Sandía con Helado de Nata

- 3 Tarta de Queso con Frutos del Bosque sobre Coulis de Moras

- 4 Pudding de Verano con Frutos Rojos, Pan Dulce y Nata Montada

- 5 Strudel de Manzanas y Ciruelas Especiado, servido con Nata Montada y Salsa de Toffee

- 6 Tarta Shortcake Escocesa de Frambuesas con Nata Montada

- 7 Sopa Fria de Chocolate con Leche con Mousse de Chocolate Negro y Mousse de Chocolate Blanco

- 8 Brownie Americano de Chocolate y Nueces con Helado de Nata y rodajitas de Naranja

Bebidas y Snacks

(comunes a todos los cócteles)

Agua Mineral
Manzanilla de Sanlúcar y Fino Tío Pepe
Cerveza Cruzcampo y Sin
Schweppes de Limón y de Naranja
Coca Cola y Coca Cola Light
Zum de Tomate y Zum de Melocotón
Vinos Tinto y Blanco escogidos

En Mesitas Redondas

Aceitunas Gordales Alinadas
Patatas Fritas en Aceite de Oliva
Chips de Maiz semi-picantes con Guacamole

CB1

Chorizo Ibérico Picante con Picos
Queso Manchego de Oveja Curado
Hojitas de Cogollo con Maiz, Cebolla, Aceite de Oliva y Pimienta Rosa
Hojitas de Endivia con Daditos de Tomate y Remolacha
Tostaditas de Pan Integral con Atún, Tomate y Cebollita y Mayonesa
Gazpacho servido en Taza
Tortilla de Patatas con Hierbabuena
Croquetitas caseras de Espinacas con Cilantro

CB2

Chorizo Ibérico Picante con Picos
Morcón Ibérico con Picos
Queso Manchego de Oveja Curado
Queso Fresco de Cabra sobre tostadita
Hojitas de Cogollo con Maiz, Cebolla, Aceite de Oliva y Pimienta Rosa
Hojitas de Endivia con Daditos de Tomate y Remolacha y Vinagreta
Tostaditas de Pan Integral con Atún, Tomate Cebollita y Mayonesa
Tostaditas de Pan de Centeno con Guacamole y Jamon serrano
Pimientitos Chicos Picantes, Rebozados
Gazpacho servido en Taza
Vasito de Vichissoise Fria con kiwi
Tortilla de Patatas con Hierbabuena
Croquetitas caseras de Espinacas con Cilantro
Sorbete de Mango, Ginger Ale y Cava

CB3

Almendras Tostadas con Sal Gorda
Chorizo Ibérico Picante con Picos
Morcón Ibérico con Picos
Queso Manchego de Oveja Curado con picos
Queso Fresco de Cabra sobre tostadita de pan integral
Queso Roquefort sobre tostadita de pan integral
Hojitas de Cogollo con Maiz, Cebolla, Aceite de Oliva y Pimienta Rosa
Hojitas de Cogollo con Atun, cebolla fresca picada, Aceite de Oliva y Pimienta
Hojas de Endivia con Daditos de Tomate y Remolacha
Hojas de Endivia con Crema de Queso Brie
Tostaditas de Pan Integral con Atún, Tomate y Mayonesa
Tostaditas de Pan de Centeno con Guacamole y Jamon serrano
Rodajitas de Pepino con Salmón Marinado
Tortilla de Patatas con Hierbabuena
Gazpacho servido en Taza
Vasito de Vichissoise Fria con kiwi
Croquetitas caseras de Espinacas con Hierbabuena
Croquetitas caseras de Mozzarella y Jamón Ibérico
Bistelitos empanados de Pechuga de Pollo
Sorbete de Pera, Ginger Ale y Cava con piel rallada de limón y hojitas de Menta

Tarifas 2007

(Euros por persona + 7% IVA)

	1	2	3	4	5	6
Menu: 45						
Cócteles CB	CB1 15	CB2 21	CB3 27			
Blancos B	B1 3	B2 5	B3 6	B4 7	B5 8	B6 10
Tintos T	T1 3	T2 4	T3 6	T4 9	T5 12	T6 14
Cavas V	V1 2	V2 4	V3 6	V4 9	V5 11	V6 2

Barra Libre, 2 horas: 12 , Hora Adicional: 5

Vinos Blancos

B1 Basa Rueda Telmo Rodz.

B2 Pazo de Senorans Albarino

B3 Enate Gewürztraminer Somontano

B4 Marques de Riscal Lim. Rueda Crianza 2003

B5 Enate Chardon. Barrica Somontano

B6 Viña Tondonia Blanco Reserva 1988, Rioja

Vinos Tintos

T1 Fuentespina Duero Cosecha

T2 Conde del Donadio Rioja Crianza

T3 Prado Rey Duero Crianza

T4 Muga Rioja Crianza

T5 Marques de Murrieta Rioja Reserva

T6 Mauro 2004 Duero Crianza

Cavas

V1 Anna de Codorniu

V2 Conde de Haro Muga, Rioja

V3 Gramona Imperial

Champagnes

V4 Moet Chandon

V5 Taittinger Brut

Pedro Ximenez

V6 Alvear P.X.

Música

(Euros por evento + 16% iva)

MB1 700	Disk Jockey Profesional (4 h)
MB2 600	Tuna Universitaria de 4 cantantes
MB3 1200	Concierto de Cuarteto de Cuerda
MB4 1200	Grupo Flamenco de 4 persona
MB5 1500	Grupo Brasileiro de Samba
MB6 1800	Opera Lirica (Soprano, Tenor, Pianista)
MB7 300	Tarima 3 x 4 x 0,5 m

Decoración (+16% iva)

D1 50	Alfombra Roja 6m
D2 100	24 Antorchas
D3 200	120 Velas
D4 200	Venenciador
D5 500	Cortador Jamón
D6 900	Guirnaldas Lentisco en 17 Columnas

Su Presupuesto

	Ejemplo	Precio	Su Elección	Precio
A Alquiler		9		A 9
B Menu		45		B 45
C Cóctel	CB1	15		C
D Blanco	B1	3		D
E Tinto	T2	3		E
F Cava	-	-		F
G Barra Libre	2H	12		G
H Precio por persona:		87	H=A+B+C+D+E+F+G	H Precio / Persona:
J Personas:	100		J	J Personas:
I Subtotal al 7%		8,700	I=H x J	I Subtotal al 7%
K I.V.A. 7%		609	K=I x 0.07	K I.V.A. 7%
L Otros	Ejemplo	Precio	Su Elección	L Precio
M Decoración	D3	200		M
N Decoración	-	-		N
P Música	MB1	500		P
Q Total Otros		700	Q=M+N+P	Q Total Otros
R IVA 16%		112	R=Q x 0.16	R IVA 16%
T Total		10,121	T=I+K+Q+R	T Total