

# MENU 1

## COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cocktail San Francisco  
Croqueta de albacora y miel  
Cono de fritura de pescado con Mahonesa de Mango  
Vasito de pulpo a la vinagreta

## PRIMER PLATO:

Crema parmentier

## SEGUNDO PLATO:

Cherne en salsa de cítricos con ratatouie  
de verduras y papas arrugadas

## POSTRE:

Tarta nupcial

(No incluida en el precio)

(Gestión directa con nuestro pastelero de confianza)

## BEBIDA:

Agua Mineral  
Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo  
Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León  
Cervezas y Refrescos



## MENU 2

### COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cocktail San Francisco  
Croqueta de albacora y miel  
Cono de fritura de pescado con mahonesa de Mango  
Vasito de pulpo a la vinagreta

### PRIMER PLATO:

Consomé de capón con costrones  
de pan rústico

### SEGUNDO PLATO:

Salmón en salsa de eneldo con puré de  
papas duquesa y falso pisto

### POSTRE:

Tarta nupcial  
(No incluida en el precio)  
(Gestión directa con nuestro pastelero de confianza)

### BEBIDA:

Agua Mineral  
Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo  
Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León  
Cervezas y Refrescos



# MENU 3

## COCKTAIL DE BIENVENIDA

\*Gelato de mojito

Montadito de Serrano con Tomate

Montadito de Ventresca de Atún con pasta de Aceitunas

Montadito Arana

## PRIMER PLATO:

Tallarines de calamar con crujiente de boniato  
y arroz inflado

## SEGUNDO PLATO:

Secreto Iberico en salsa de Oporto con  
papas asadas al toque de romero

## POSTRE:

Tarta nupcial

(No incluida en el precio)

(Gestión directa con nuestro pastelero de confianza)

## BEBIDA:

Agua Mineral

Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León

Cervezas y Refrescos



# MENU 4

## COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cocktail San Francisco

Canapé de Salmón

Mini vaul avent relleno de langostinos

Plátanos con bacon con mahonesa de cúrcuma

Montadito de Serrano con nieve de queso curado

## PRIMER PLATO:

Crema Bullabesa con Tallarín de Calamar  
y costrones de pan de millo

## SEGUNDO PLATO:

Solomillo de cerdo en salsa de Níscalos con  
puré de papa negra y yemas de espárragos

## POSTRE:

Semiesfera de Chocolate con Gel de Mojito y  
Crema de Mascarpone

## BEBIDA:

Agua Mineral

Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León

Cervezas y Refrescos



# MENU 5

## COCKTAIL DE BIENVENIDA

Gellato de Mojito  
Tortilla de lomo y Pimiento con Mahonesa de Mango  
Platanos con Bacon y Mahonesa de Cúrcuma

## PRIMER PLATO:

Arroz Negro

## SEGUNDO PLATO:

Pluma Iberica con salsa española con guarnición  
de papa panadera y salteado de verduras

## POSTRE:

Mousse de Chocolate con crocanti de almendras  
y frutos rojos

## BEBIDA:

Agua Mineral  
Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo  
Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León  
Cervezas y Refrescos



# **MENU 6**

## **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

Cocktail Manhattan  
Montadito de Caballa y Pimientos  
Montadito de Ibérico con Nieve de Queso Curado  
Montadito de Salmòn Ahumado con Queso a las finas hierbas

## **ENTRANTE:**

Ensalada de Cangrejo y Langostino  
en salsa de coco

## **PRIMER PLATO:**

Crema Vichysoise

## **SEGUNDO PLATO:**

Lomo Relleno con Frutos Secos y  
Puré de Boniatos e Higos

## **POSTRE:**

Brownie en Sopa de Helado de Vainilla y grosellas

## **BEBIDA:**

Agua Mineral  
Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo  
Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León  
Cervezas y Refrescos



# MENU 7

## COCKTAIL DE BIENVENIDA

Cocktail Margarita

Montadito de Serrano con Nieve de Queso Curado

Montadito de Higos, Mozzarella y Anchoas

Montadito de Marisco con Tomate

## ENTRANTE:

Ensalada de Salmón con Queso Fresco  
y Miel de Flores

## PRIMER PLATO:

Crema de Langosta

## SEGUNDO PLATO:

Carrilleras en Salsa con Puré de Papa Bonita

## POSTRE:

Mousse de Gofio con frutos secos

## BEBIDA:

Agua Mineral

Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León

Cervezas y Refrescos



# MENU 8

## COCKTAIL DE BIENVENIDA

Gelatto de Mojito  
Montadito de Salmón y Queso Crema  
Montadito de Tortilla con Pimiento  
Montadito de Jamón con Huevo de Codorniz

## ENTRANTE:

Ensalada de queso tierno, manzana,  
sésamo tostado y salsa agridulce

## PRIMER PLATO:

Cazuela de Pescado

## SEGUNDO PLATO:

Solomillo de Cerdo con Menestra de Verduras,  
Pastel de Papas y Salsa Cazadora

## POSTRE:

Semifrío de gofio, miel y plátano

## BEBIDA:


Agua Mineral  
Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo  
Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León  
Cervezas y Refrescos





# MENU 9

## COCKTAIL DE BIENVENIDA



Gelato de Mojito  
Tabla de montaditos  
Vaul avent de muselina de queso y frutos secos  
Brocheta de langostinos y piña al curry  
Montadito de Salmón con queso crema  
Vasito de Gulas al ajillo  
Tartaleta rellena de mousse de aguacates y gambas  
Montadito de tortilla con pimiento  
Surtido de Croquetas

### PRIMER PLATO:

Crema Vichysoise

### SEGUNDO PLATO:

Solomillo de Ternera con Salsa de Boletus  
con guarnición de papas parisienne y ataditos de espárragos  
trigueros

### POSTRE:

Tarta nupcial

(No incluida en el precio)

(Gestión directa con nuestro pastelero de confianza)

### BEBIDA:

Agua Mineral  
Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo  
Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León  
Cervezas y Refrescos

# **MENU 10**

## **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

Cocktail Piña - Coco  
Montadito de Jamón con Huevo de Codorniz  
Tartaleta de mousse de Aguacates y Gambas  
Mininido de Capón

### **ENTRANTE:**

Ensalada de Salmón y Mango

### **PRIMER PLATO:**

Consomé de Capón con costrones  
de Pan Rústico

### **SEGUNDO PLATO:**

Bacalao en Salsa Americana con  
Arroz meloso de Setas

### **TERCER PLATO**

Pollo Indio con Cous-cous  
y salsa agridulce

### **POSTRE:**

Brownie en Sopa de Helado de Vainilla y grosellas

### **BEBIDA:**

Agua Mineral  
Vino Blanco Arlequin D.O. Rueda Verdejo  
Vino Tinto Arlequin D.O. Castilla y León  
Cervezas y Refrescos



# **MENÚ DE CANAPES N° 11**

**( SERVIDO CAMARERO BANDEJA EN MANO)**

Tabla de Embutidos Ibericos

Tabla de Quesos

Croquetas variadas

Dados de tortilla española

Empanada Gallega

MiniPizzas Variadas

Vasito de Salpicón de Atún

Vasito de Gazpacho Andaluz

Vasito de Ensaladilla con Pan Rústico y tacos de zanahoria

Vasito de Albóndigas en salsa

Cono de Dedos de Pollo con salsa barbacoa

Cono de fritura de pescado con Mahonesa de Mango

## **POSTRE:**

Mousse de Gofio con Frutos Secos

## **BEBIDA:**

Agua Mineral

Vino Blanco Arlequin D. O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Arlequin D.O Castilla y León

Cervezas y Refrescos



# MENU DE CANAPES N° 12

( SERVIDO CAMARERO BANDEJA EN MANO)

Tabla de Quesos

Langostino Orly

Minipastel de verduras

Tortilla de muselina de queso y frutos secos

Croquetas de Albacora y miel

Brocheta de Pollo y Piña al Curry

Cono de Dedos de pollo con salsa barbacoa

Montadito de Caballa y Pimientos

Montadito Arana

Vasito de Pulpo a la vinagreta

Vasito de Guacamole con pan rústico

Vasito de Almogrote con picos de pan

## POSTRE:

Mousse de Chocolate con Crocanti de Almendras  
y frutos Rojos

## BEBIDA:

Agua Mineral

Vino Blanco Arlequin D. O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Arlequin D.O Castilla y León

Cervezas y Refrescos



# MENU DE CANAPES N° 13

( SERVIDO CAMARERO BANDEJA EN MANO)

Mininidos de capón

Flor de salmón con pistacho y queso

Cono de fritura de pescado con Mahonesa de Mango

Tartaleta con ensalada de pollo verde

Brochetas de Langostino y Piña al curry

Cuchara de Fritura de Mejillones y Alioli

Cuchara de Falafel y salsa de Yogurt

Montadito de Serrano con nieve de Queso Curado

Montadito de Jamón con huevo de Codorniz

Vasito de pulpo a la vinagreta

Vasito de Guacamole con pan Rústico

Vasito de Almogrote con picos de Pan

## POSTRE:

rownie en Sopa de Helado de Vainilla y grosellas

## BEBIDA:

Agua Mineral

Vino Blanco Arlequin D. O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Arlequin D.O Castilla y León

Cervezas y Refrescos



CATERING  
EVENTOS  
LA PALMA

# **MENU DE CANAPES N° 14**

**( SERVIDO CAMARERO BANDEJA EN MANO )**

Tabla de Jamón Ibérico

Lata de Salpicón de Atún

Mininido de Papas Pajas con Langostinos, Verduras y Salsa Agridulce

MiniEnsalada de Sésamo Tostado, Queso Tierno y Salsa Agridulce

Cuchara de Guacamole con Caviar

Brocheta de Pollo y Piña al Curry

Vasito de Gulas al ajillo

Montadito de Salmón y Queso Crema

Montadito de Chistorra y Bacon

Vasito de Hummus con Tacos de Verdura

Minicostilla Papas y Piña estilo Canario

Tartaleta rellena de mousse de aguacate y gambas

## **POSTRE:**

Semiesfera de chocolate con gel de mojito  
y crema mascarpone

## **BEBIDA:**

Agua Mineral

Vino Blanco Arlequin D. O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Arlequin D.O Castilla y León

Cervezas y Refrescos



CATERING  
EVENTOS  
LA PALMA

## **MENU 15 (INFANTIL)**

### **PRIMER PLATO:**

Crema de Verduras

### **SEGUNDO PLATO:**

Pechuga asada acompañada de arroz  
y verduras

### **Bebidas:**

Agua y Refrescos



# MENU 16 (INFANTIL)

## PRIMER PLATO:

Sopa de ave

## SEGUNDO PLATO:

Pechuga empanada acompañada de  
pasta a la boloñesa

## Bebidas:

Agua y Refrescos





# MENU 17 (INFANTIL)

## PRIMER PLATO:

Crema de verduras

## SEGUNDO PLATO:

Lasaña a la boloñesa

## Bebidas:

Agua y Refrescos



CATERING  
EVENTOS  
LA PALMA

# MENU 18 (INFANTIL)

## PRIMER PLATO:

Crema de verduras

## SEGUNDO PLATO:

Hamburguesa Campesina con papas de la abuela

## Bebidas:

Agua y Refrescos



## **ESTOS PRECIOS INCLUYEN LOS SIGUIENTES SERVICIOS:**

- \* Servicio de camareros y cocineros, debidamente uniformados para la ocasión
- \* Mobiliario (mesas y sillas)
- \* Mantelería
- \* Cristalería
- \* Vajilla
- \* Cubertería
- \* Transporte de todos los elementos necesarios para el servicio
- \* Degustación del menú elegido por parte de los novios
- \* Servicio de montaje y desmontaje
- \* Barra Libre con camareros ( 3 horas de servicio)
- \* Duración del servicio : según acordado en el briefing de servicio

## **OTROS SERVICIOS ADICIONALES (NO INCLUIDOS EN EL PRECIO), CONSULTAR:**

- \* Limonada de Pepino
- \* Diferentes tipo de stands ( quesos, ibéricos, cortador de jamón etc)
- \* Barra Libre Premium
- \* Recena
- \* Bajo Platos ( Rafftan, de colores oro, plata, rojo etc...)
- \* Copa, Vasos y cuberteria de Colores ( dorada, bronce)
- \* Carpas
- \* Césped Artificial
- \* Servicio de Café e infusiones
- \* DJ ó música en vivo
- \* Decoración Floral
- \* Impresión de Minuta Personalizada de Menu de Boda
- \* Impresión de Cartel- Plano de mesas personalizado
- \* Personas extras para la prueba de boda
- \* Limpieza de local, antes y despues del evento

## **CONDICIONES ECONOMICAS:**

- \* 30% A la fecha de confirmación de reserva
- \* 70 % cinco días antes de la celebración del evento
- \*Este presupuesto ha sido elaborado según la información facilitada por el cliente. \_Cualquier modificación o anulación de cualquiera de los servicios, así como el numero de comensales, puede ocasionar que el precio sufra modificación.
- \* El precio de la barra libre es para la totalidad de los comensales adultos del evento,
- \* Si el mobiliario no pudiera recogerse el mismo día del evento, quedandose éste para su recogida los días posteriores, éste queda bajo la responsabilidad de los contratantes.
- \* Si el mobiliario tuviera que ser recogido el día siguiente al evento, solicitará una fianza económica.



