

CÓCTEL DE BIENVENIDA

El cóctel de bienvenida se realiza al aire libre en nuestra Terraza en la Plaza Flores. Se ambienta con música, y barra para bebidas. En función del número de comensales puede ir incluida decoración especial. La duración del cóctel es de 1 hora, tras el cóctel procedemos a pasar al salón para el banquete.

Jamón Bodega Gran Reserva en Tostas

Tortilla de Patatas con Crema de Pimientos del Piquillo

Chupito de Gazpacho andaluz

Brocheta de Mozzarella, Tomate y Pesto

Rollito de Calabacín y Gamba

Delicias de Chipirón

Mejillones con Pipirrana

Croquetas de jamón

Pincho de Pollo Crujiente en Salsa Satay

Bebida Incluida

- Este coctel es común para todos los menús

MENÚ GENOVESES: 75€

(Mínimo 50 comensales adultos)

Cóctel de Bienvenida

**

Entrante Individual

Ensalada Mezclum de Piña y Frutos Secos
con Vinagreta de Fresas

Primer Plato

Lomo de Bacalao con Ajos fritos y Perejil con Chips de
Boniato sobre Puré de Manzana

**

Sorbete a elegir (Limón al Cava, Mojito, Mandarina)

**

Segundo Plato

Medallones de Solomillo de Cerdo con Salsa de Grosellas

Postre

Tarta de Celebración o Postre

Bodega

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto Roa, roble – D.O. Ribera del Duero

Cerveza Heineken, Refrescos, Agua Mineral y Café

Cava Codorníu, Brut Nature

3 horas de Barra Libre con DJ

con bebidas de primeras marcas, barra de mojito, frutos
secos y gominolas

(más de 80 comensales mesa de dulce incluida)

MENÚ MÓNSUL: 80€

(Mínimo 50 comensales adultos)

Cóctel de Bienvenida

**

Entrante Individual

Milhojas con Tataki de Atún y Aguacate con Base de Salmorejo y Mahonesa de Cítricos

Primer Plato

Lubina a la Donostiarra

**

Sorbete a elegir (Limón al Cava, Mojito, Mandarina)

**

Segundo Plato

Pluma de Cerdo Ibérico asada con Parmentier

Postre

Tarta de Celebración o Postre

Bodega

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto Roa, roble – D.O. Ribera del Duero

Cerveza Heineken, Refrescos, Agua Mineral y Café

Cava Codorníu, Brut Nature

3 horas de Barra Libre con DJ

con bebidas de primeras marcas, barra de mojito, frutos secos y gominolas

(Más de 80 comensales mesa de dulce incluida)

MENÚ MEDIA LUNA: 85 €

(Mínimo 50 comensales adultos)

Cóctel de Bienvenida

**

Entrante Individual

Ensalada Tibia de Gamba Roja con Vinagreta de Frutos Secos y Caviar de Arenque

Primer Plato

Corvina con Almejas, Crema de Zanahorias
y Patatas y Chips de Jamón

**

Sorbete a elegir (Limón al Cava, Mojito, Mandarina)

**

Segundo Plato

Chuletón Ibérico con crema de Calabaza
y Crujiente de Verduras

Postre

Tarta de Celebración o Postre

Bodega

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto Roa, roble – D.O. Ribera del Duero

Cerveza Heineken, Refrescos, Agua Mineral y Café

Cava Codorníu, Brut Nature

3 horas de Barra Libre con DJ

con bebidas de primeras marcas, barra de mojito, frutos secos y gominolas

(Más de 80 comensales mesa de dulce incluida)

MENÚ SABINAR: 90€

(Mínimo 50 comensales adultos)

Cóctel de Bienvenida

**

Entrante Individual

Ensalada de Aguacate, Selección de Ahumados
y Mahonesa de Jengibre

Primer Plato

Suprema de Merluza y Cocochas al pil pil con Picos de
Calabacín al Aceite de Pimentón y Orégano

**

Sorbete a elegir (Limón al Cava, Mojito, Mandarina)

**

Segundo Plato

Entrecot de Ternera Lechal a la Parrilla con Crema de
Castañas y Chips de Patata

Postre

Tarta de Celebración o Postre

Bodega

Vino Blanco Marqués de la Concordia, 100% Verdejo – D.O. Rueda

Vino Tinto Roa, roble – D.O. Ribera del Duero

Cerveza Heineken, Refrescos, Agua Mineral y Café

Cava Codorníu, Brut Nature

3 horas de Barra Libre con DJ

con bebidas de primeras marcas, barra de mojito, frutos
secos y gominolas

(Más de 80 comensales mesa de dulce incluida)

COMPLEMENTA TU CELEBRACIÓN

Elige tu sorbete:

Sorbete de Limón al Cava

Sorbete de Mojito

Sorbete de Mandarina

Sorbete de Mango

Sorbete de Frutas Exóticas

Mejora tu bodega:

BODEGA SUPERIOR (+3€)

Vino Blanco Protos Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

Cerveza Heineken, Cerveza Estrella Galicia

Refrescos, agua mineral y café

Cava Castillo de Perelada, Rosado

BODEGA PREMIUM (+5€)

Vino Blanco Protos Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero

Cerveza Heineken, Cerveza Estrella Galicia

Refrescos, agua mineral y café

Cava Castillo de Perelada, Brut Nature

“PACK BODA 10”

Tras el servicio habitual de almuerzo y baile de 6 horas de duración, se añaden 4 horas más, en total 10 horas de Boda que transcurrirán desde las 14:00 hasta las 24:00 horas de la noche.

Incluye:

4 Horas extras de barra libre y DJ

Recena compuesta por:

Mini chapatas de Jamón Serrano, Queso Curado y Sobrasada. Daditos de Tortilla Española. Pinchitos fríos de Tomate Cherry, Queso fresco y albahaca. Pinchitos calientes de Verdura en tempura. Croquetas caseras. Cazón en adobo. Calamares fritos. Brochetas de pollo. Caldito de puchero con hierbabuena. Pinchos de frutas variadas.

Puedes completar tu celebración con todos los servicios que hayas soñado para tu gran día!

Pídenos presupuesto sin compromiso.

Contacta con el Dpto de Eventos



Tfno: 605921129



Mail: eventos@torreluz.com