



Os presentamos nuestro espacio, para la celebración de vuestro gran día. Un negocio familiar, acogedor y tranquilo, que con los años ha ido innovando hasta llegar al día de hoy.

Nuestra cocina es propia, de la mano de Bella Álvarez, donde se une la excelente calidad del producto existente en el mercado, junto al cariño y dedicación para la elaboración de los platos elegidos.

Para aquellas personas que tengan intolerancias o alergias alimentarias, tendremos especial atención.

Bella Camacho, será vuestra wedding planner. Es la persona encargada desde el principio al fin de la organización del evento, asesorando en todo momento cualquier aspecto de la boda y coordinará estando pendiente de todos los detalles y en contacto con todos los proveedores.

Máxima claridad y transparencia en todos los aspectos legales, estando todo en regla.

Os incluimos una serie de menús para tener una referencia, pudiéndose elaborar a vuestro gusto.

MENÚ 1

Cóctel de bienvenida

Copa de Encuentro
Tabla de pulpo a la gallega con patatas y pimentón
Buñuelos de marisco
Cucuruchos de chocos fritos
Lonchitas de mojama de atún con aceite de oliva
Tostás de bacalao con salmorejo
Tartaleta de Crema de queso fresco y langostinos
Buffet de arroces, arroz negro con sepia, arroz de carne ibérica y arroz de marisco

Platos al centro de la mesa

Langostinos al alioli de cítricos
Berenjenas en tempura con gambas y bacón

Plato Individual de Marisco

Gambas Blancas de nuestra costa (125 gros)

Pausa con sorbete de Piña colada

Plato Comensal

Suprema de merluza y langostinos con crema de pimientos y panaderas

Postre

Brownie de chocolate con nueces y nata
Copa de Cava

MENÚ 2

Cóctel de bienvenida

*Copa de Bienvenida
Croquetitas de Ibérico caseras
Jamón ibérico al corte con tostás de pan y tomate
Palitos de Berenjenas rebozadas con miel
Buffet de barbacoa, mini burger, salchichas y costillas de cerdo
Botellitas de Gazpacho andaluz
Ensartados de pollo adobadito*

Platos al centro de la mesa

Variado de chacinas ibéricas, Jamón, Caña de lomo, Morcón, Salchichón y queso de oveja

Primer plato

Timbal de verduras horneadas con queso y miel

Segundo Plato

*Gambones y gambas blancas a la plancha y vieira gallega gratinada con jamón
Pausa fría de mohito con hierba buena*

Plato Comensal

Medallones de presa ibérica a la plancha con encebollado de setas y panaderas

Postre

*Tarta de Repostería de turrón
Copa de Cava*

MENÚ 3

Copa de bienvenida

Copa de Encuentro
Tostás con salmorejo y anchoas
Cucharita de pipirrana de marisco
Buffet de quesos, surtido de quesos añejos y curados con picos varios,
acompañado de cherrys, fruta cortada y frutos secos
Twister de langostinos
Cucharita de pulpo con puré de patatas
Buffet de arroces, arroz negro con sepia, arroz de carne ibérica y arroz de
marisco

Primer Plato

Gambas blancas de la costa (125 gros.)

Segundo Plato

Brocheta de bacalao y langostinos con salsa de ajos

Sorbete de manzana verde y limón

Plato Comensal

Medallones de solomillo de ternera con crema de champiñones

Postre

Tarta nupcial

Copa de Cava

MENÚ 4

Copa de bienvenida

*Copa de encuentro
Panecillo con ensaladilla de pulpo
Cesta de queso de oveja con uvas negras
Cucharitas de gambas al ajillo
Buffet de ibéricos: jamón* al corte, caña de lomo y lonchas de morcón
Cucuruchos de chocos fritos
Miniburger a la barbacoa*

Platos al centro de la mesa

*Timbal de atún rojo con cebolla caramelizada y reducción de salsa de ciruelas
Pulpo a la gallega*

Primer Plato

Cóctel tropical de marisco con piña y langostinos

Pausa fría de Limón al Cava

Plato Comensal

Medallones de Rape con langostinos horneados con crema de manzanas

Postre

Tarta de repostería y trufas de chocolate heladas

Copa de cava

**Se presupuesta 1 Jamón por cada 100 comensales*

MENÚ 5

Copa de bienvenida

*Copa de encuentro
Pinchos de gambas con piña a la plancha
Langostinos crujientes
Tabla de pulpo a la gallega con patatas y pimentón
Rollitos de dátíl con bacón
Cucuruchos de adobo de atún*

Primer Plato de Chacina

Jamón Ibérico de Bellota, Queso de Oveja y Caña de Lomo Ibérica

En Mesa para Compartir

Salteado o Revuelto de Setas variadas con jamón

Huevas de bacalao y patatas con su aliño

Segundo Plato de marisco

*Gambas Blancas de la costa (125 gros.)
Pausa fría de limón al cava*

Plato Comensal

Medallones de solomillo ibérico con patatas panaderas y verduras de temporada con salsa al Pedro Ximénez

Postre

Tarta Nupcial y copa de cava



MENÚ 6

Copa de bienvenida

Copa de encuentro
Vasitos de salmorejo con mimosa y jamón
Buffet de barbacoa, mini burger, salchichas y costillas de cerdo
Buñuelos de marisco
Cucharita de pipirrana de marisco
Cucuruchos de chocos fritos

En Mesa para Compartir

Plato de Quesos Añejos y Curados con Aceite de Oliva

Jamón Ibérico de Bellota

Primer Plato

Brocheta de pulpo con Langostinos con vinagreta de ajos

Segundo plato de marisco

Gambas Blancas de la costa (125 gros.)
Sorbetes de cambio de Sabor de manzana

Plato Comensal

Medallones de Solomillo de Cerdo con atadillo de espárragos y Patatas panaderas

Postre

Brownie de chocolate con bombones helados
Copa de cava



Bodega

Agua mineral natural
Refrescos
Cerveza Nacional
Vino blanco Castillo de Miraflores
Vino rosado Lambrusco
Vino blanco del Condado de Huelva bodegas Iglesias UZ%
Vino tinto coto de hayas

La bodega arriba indicada, es la incluida en los precios de los menús presupuestados.

MENÚ INFANTIL

Primer plato

Friturilla variada

O

Macarrones gratinados con queso

O

Pizza de york y queso

Segundo Plato

Pechuga de Pollo con patatas fritas

O

Hamburguesas con su pan y patatitas fritas

O

Lomo de Cerdo a la plancha con Patatas Fritas

Postre

Tarta de Chocolate con Galleta

O

Helado de 3 Sabores

Bodega

Agua Mineral

Refrescos

Zumos



**Incluido en el precio del menú para BODAS*

Minuta impresa.

Adornos florales para todas las mesas.

Un camarero por cada tres mesas.

Las mesas irán compuestas por 8-10 comensales y llevarán 3 platos de cada artículo concertado por mesa.

Los artículos que Valsequillo les ofrece son de primera calidad y poseen su respectivo registro sanitario.

** Cortesía de Hotel Valsequillo*

La prueba del menú para cuatro personas (excluyendo de ésta algunos artículos que no se pudieran elaborar de la recepción), a partir de 150 comensales adultos, si la boda tuviese menos de la cantidad antes señalada la Prueba sería para 2 personas.

Noche de Luna de Miel en el mismo Hotel, desayuno incluido, a partir de 100 comensales, en otro caso consultar.

**Respecto a los comensales*

Los menús antes descritos están presupuestados para eventos a partir de 150 personas. Si los comensales no superan esta cantidad, tendrá el menú un incremento de 2'20€ por persona e iva incluido (10%)

**Por encargo*

Emplatado especial con productos que no pertenecen al Hotel ascenderá por persona y producto 1'30 euros más IVA.

En los menús que aparece "Jamón al Corte", el Cortador@ de Jamón, será por cuenta del cliente.

Coche de Caballos, Flores, Magos....

Músicos, Orquestas, Payasos, Animadores...



* Opciones después de la cena

Barra libre 3 horas precio 11'50 euros iva incluido, por persona contratada, ésta no podrá ser inferior a 100 comensales, y es la única opción para eventos de esta cantidad de personas.

Por botella de alcohol más refrescos correspondientes 46'00 euros iva incluido, por unidad (la barra concertada por botellas no puede ser inferior a 20 unidades). Máximo tres horas

A partir de la 3ª hora, es decir, cuarta, quinta... hora, la barra tendrá el precio de 4'00 euros iva incluido, por persona contratada. (preguntar descuento sobre los comensales)

Durante la duración de la barra libre, por botella o por persona, se servirán frutos secos y gominolas.

Recena: Montaditos de Lomo o Jamón más Empanadas de Atún Caseras ascenderá a 3'50 por unidad iva incluido (10%) Otra opción es el carro de montaditos y perritos calientes, su precio es de 3'00€ mínimo 100 personas.

* Respecto a la reserva

A la reserva de la fecha, se realizará la entrega a cuenta como garantía de reserva (a disminuir del pago final del evento), Y EN CONCEPTO DE DAÑOS Y PERJUICIOS POR CANCELACIÓN DE LA MISMA. (dicha cantidad no será reembolsada bajo ningún concepto).

APERITIVOS PARA LA COPA DE BIENVENIDA

- *Tabla de pulpo a la gallega con patatas y pimentón*
- *Croquetas de ibérico caseras*
- *Crema de queso fresco con langostinos*
- *Jamón ibérico al corte con tostás de pan y tomate*
- *Tostás con bacalao y salmorejo*
- *Tostás con salmorejo y anchoas*
- *Palitos de berenjenas en tempura con miel*
- *Cucharitas de pipirrana de marisco*
- *Cucharitas de pulpo con puré de patatas*
- *Cucharitas de gambas al ajillo*
- *Buñuelos de marisco*
- *Twister de langostinos*
- *Cucuruchos de chocos fritos*
- *Cucuruchos de adobo de atún*
- *Panecillo con ensaladilla de pulpo*
- *Ensartados de pollo adobadito*
- *Cesta de queso de oveja con uvas negras*
- *Lonchitas de mojama de atún de Isla Cristina con aceite de oliva*
- *Botellitas de gazpacho andaluz*
- *Vasitos de salmorejo con mimosa y jamón*
- *Pinchos de gambas con piña*
- *Langostinos crujientes*
- *Rollitos de dátil con bacón*
- *Miniburger a la barbacoa*
- *Buffet de arroces: arroz negro con sepia, arroz de marisco, arroz de carne ibérica*
- *Buffet de ibéricos: jamón al corte, tabla de caña de lomo y lonchas de morcón ibérico*
- *Buffet de barbacoa: mini burger, salchichas y costillas de cerdo*
- *Buffet de quesos: surtido de quesos añejos y curados con picos y tostás, acompañado de cherrys, fruta cortada y frutos secos.*
- *Mini brocheta de rape con langostinos*
- *Taquitos de tortilla de patatas caseras*
- *Bocaditos de hojaldre con carrillera ibérica*
- *Crujientes con salmorejo de mango y anchoas del Cantábrico*



APERITIVOS PARA LA COPA DE BIENVENIDA

- *Champiñones asados con cebolla caramelizada y huevos de codorniz*
- *Panecillos de revuelto de ajos tiernos y jamón*
- *Vieiras gallegas rellenas de gambas y queso gratinado*
- *Pinchos de lomo ibérico con bacon y pimiento morrón*
- *Pimientos del piquillo relleno de bacalao*
- *Empanada de pulpo de la casa*
- *Tartaleta de carne y setas variadas*
- *Piruletas de york y queso*
- *Conos rellenos de paté de ensaladilla con gambas*
- *Tabla de ibéricos de la Sierra de Huelva*
- *Taquitos de empanadas de hojaldre con atún caseras*

PLATOS PARA COMPARTIR AL CENTRO

- *Gambones y gambas de la costa a la plancha*
- *Vieiras gallegas gratinadas con jamón*
- *Langostinos con alioli de cítricos*
- *Gambas blancas de la costa cocidas*
- *Langostinos de trasmallo cocidos*
- *Gambones en salsa*
- *Cigalas cocidas*
- *Huevas de Bacalao y patatas con su aliño*
- *Ensaladilla de pulpo*
- *Atún a la caza*
- *Chocos fritos*
- *Ensalada de cogollos de Tudela, melva y corazón de palmito*
- *Ensalada de Langostinos y mango con balsámico*
- *Pimientos del piquillo rellenos de marisco*
- *Cazuela de gambas al ajillo con ajo y pan tostado*
- *Berenjenas en tempura con gambas y bacón al aroma de miel*
- *Variado de chacinas ibéricas de Huelva (jamón, caña de lomo, morcón, salchichón o queso de oveja)*
- *Jamón ibérico de Bellota*
- *Queso de oveja*
- *Caña de lomo ibérica de la Sierra de Huelva*
- *Pulpo a la Gallega*
- *Pulpo Asado con vinagreta de pimentón*
- *Mojama de Atún de Isla Cristina en aceite de oliva*
- *Timbal de Atún rojo con cebolla caramelizada y reducción de salsa de ciruelas*
- *Revuelto o salteado de Setas variadas con jamón*
- *Plato de variados de quesos añejos y curados con aceite de oliva*
- *Taquitos de rape frito con juliana de verduras*

PRIMEROS PLATOS Y COMENSALES

- *Brocheta de Rape y langostinos con salsa de ajos*
- *Brocheta de bacalao y langostinos con salsa de ajos*
- *Brocheta de pulpo y langostinos con vinagreta de pimentón*
- *Timbal de verduras horneadas con queso y miel*
- *Gambas blancas de la costa y cigalas cocidas*
- *Gambas blancas de la costa cocidas*
- *Gambas blancas de la costa y langostinos cocidos*
- *Gambones al horno*
- *Gambones y gambas blancas de la costa a la plancha con vieira gallega gratinada con jamón*
- *Cóctel tropical de marisco con piña y langostinos*
- *Salmorejo con crujientes de jamón*
- *Variado de chacinas ibéricas de Huelva (jamón, caña de lomo y queso de oveja)*
- *Medallones de solomillo de ternera a la crema de champiñones*
- *Carrillera de ternera y parmentier de patatas con reducción de vino dulce*
- *Medallones de presa ibérica a la plancha con encebollado de setas y panaderas*
- *Medallones de solomillo ibérico de cerdo a la plancha con patatas panaderas y verduras de temporada con salsa al Pedro Ximénez*
- *Medallones de solomillo de cerdo a la plancha con atadillo de espárragos trigueros y panaderas*
- *Cochinillo asado al horno con patatas panaderas frutos secos y verduras*
- *Turbante de lenguado relleno de langostinos en salsa de boletus*
- *Suprema de merluza y langostinos con crema de pimientos*
- *Suprema de rape y langostinos horneado con crema de manzanas*
- *Lomo de bacalao al horno con pasas, verduras y panaderas*
- *Pluma ibérica de la Sierra de Huelva con verduras de temporadas y patatas especiadas*
- *Crema de marisco con crujiente de gambas y aroma de albahaca*
- *Carrilleras de cerdo ibérico en salsa, sobre patatas cortadas*
- *Brocheta de pulpo asado sobre crema de calabaza*
- *Parmentier de crema de patatas con pulpo asado*
- *Brandada de bacalao con piñones y manzanas caramelizadas*

