

TIPO BODA AMPLIADO

PRESUPUESTO BODA CATERING 2018

COCTEL DE BIENVENIDA

Vasitos de alcachofas y Ventresca

Pulpo al Horno con aceite de oliva y pimienta

Chupitos de Salmorejo y Gazpacho

Croquetas de Bacalao de los "Bartolos" con alioli

Tartaletas de Chistorra con cebolla Caramelizada

Los Bartolos


Hotel Restaurante

TIPO BODA AMPLIADO

COCTEL DE BIENVENIDA

RINCON DEL JAMON

Jamón Ibérico de Cebo la dehesa de los Pedroches BELLATERRA al corte,

RINCON DEL QUESO

Queso cremoso de cabra D.O. Valencia
Parmesano curación 30 meses
Queso Gouda finas hierbas
Queso Roncal, oveja latxa
Confituras de lima, tomate e higos
Panes de semillas y tostas variadas

RINCON DE LA BEBIDA

Vermut blancos y rojos en combinado
Vino Rosado, Blanco de Rueda, tintos de Jumilla y Azul Fressante.
Refresco y Tinto de Verano.
Quintos cinco estrellas de mahou presentados en calderos de zinc con Hielo.

Los Bartolos


Hotel Restaurante

TIPO BODA AMPLIADO

RINCON DE COCINA EN DIRECTO

Brochetas de Gamba con
el alioli de Manzana

Mini hamburguesas de ternera con cebolla

Mini hamburguesas de pollo con cebolla y
queso

RINCON DE SALAZONES

Mojama de atun extra

Hueva de maruca

Hueva de Mujol

Marineras con Anchoas

Pinchos de tomates cherri con bonito

Almendras

Papas chip

Los Bartolos


Hotel Restaurante

TIPO BODA AMPLIADO

SERVIDO EN MESA

ENSALADAS Y ENTRANTES

- *Ensalada de Pollo crujiente
- *Tomate Mazarronera con Salazón de Bonito
- *Ensalada de Ahumados
- *Ensaladas mixtas
- *Cazuela templada de Gambon al Ajillo con fondo de verduritas de temporada
- *Escalibada con anchoas del Cantábrico
- *Pastel de Atún con Salsa de Piquillos
- *Huevos Rotos Con patatas , Jamón y Pimientos
- * Pimientos de Piquillo rellenos con Ternera y Manzana

A Elegir un total de dos platos entre ensaladas y entrantes

Los Bartolos


Hotel Restaurante

TIPO BODA AMPLIADO

SERVIDO EN MESA

SEGUNDO PLATO

*Lomos de Lubina rellenos de marisco

*Bacalao a la Vizcaína

Bacalao en su jugo con cebolla
caramelizada

*Carrillada de cerdo con miel y
Romero

*Solomillo de cerdo al foie con
champiñones y setas

**A Elegir un total de dos platos entre los
segundos platos (los invitados elegirán
entre esos dos platos.)**

Los Bartolos


Hotel Restaurante

TIPO BODA AMPLIADO

SERVIDO EN MESA

POSTRE SERVIDO EN TARTA O INDIVIDUAL

Tarta de Mus de Caramelo y Profiteroles
Tarta de Merengue
Tarta de nata y trufa
Tarta de Yema Tostada

A Elegir un sabor entre los postres

SERVICIO DE BEBIDA EN MESA

Vinos tintos de Ribera
Blancos de Rueda
Refrescos y Agua
Cerveza
Café ,sidra el Gaitero y cava
Sevicio de café

(Tanto para los vinos como para el cava se ofrecerán diferentes opciones)

Los Bartolos


Hotel Restaurante

TIPO BODA AMPLIADO

SERVICIOS INCLUIDOS

Servicios de Mantelería, cubertería y Vajilla.

Mobiliario completo

Servicio de Camareros completo (1 camarero/
17 comensales).

Servicio de Asesoramiento

Seguro de responsabilidad civil

Servicios de Desmontaje

Precio total 63 € /cubierto

No incluye carpas para el evento ni para la
cocina si fuese necesarias.

IVA 10%

Los Bartolos


Hotel Restaurante