

TIPO BODA AMPLIADO

## **PRESUPUESTO BODA CATERING 2020**

### **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                      66 € /cubierto

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

IVA 10%

**Los Bartolos**  


Hotel Restaurante