

BODAS 2024/25 MENUS LOW COST



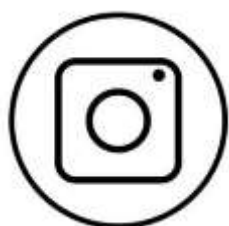
*Click en el logo para ver fotos de los eventos

**Precios sin el 10% IVA (Consultar)

DESCUENTO 15% YA APLICADO



MENÚS CLÁSICOS



(click en los logos para acceder)

RECEPCIÓN

APERITIVOS FRIOS

Vasitos Salmorejo con Jamón y Huevo Duro
Pan Anchoa con Aceite de Oliva
Tronco de Melva con Pimiento Rojo
Cazuelitas de Pipirrana
Queso Viejo en cuadraditos
Panecillo de Salmón sobre Queso Fresco
Pincho de Tortilla con y sin Cebolla
Panecillo de Gambas con Salsa Ali-oli
Huevas con Mahonesa
Pan con Salmorejo y Jamón
Cazuelita de Papa Aliña
Cazuelita de Ensaladilla Rusa
Cazuelitas de Ensaladilla Polaca
Cazuelitas de Ensaladilla de Pulpo
Cazuelitas de Ensaladilla de Langostinos
Tosta de Queso de Cabra y Mermelada
Dátil con Roquefor y Almendra
Dátil con Baicon y Queso Philadelphia
Mini Brochetas Frutas con Queso Viejo y Gouda
Jamón al Pase (Canje por Jamón en Mesa)
Vasitos de Sorbete (Canje por Sorbete en Mesa)

APERITIVOS CALIENTES

Mini San Jacobo - Tortillitas de Camarones
Finger de Pollo y Salsa Barbacoa - Bartolitos
Berenjenas rebozadas con crema de Queso
Mini Hamburguesas con cebolla frita y ketchup
Berenjenas rebozadas con Salmorejo y Jamón
Dados de Merluza Frita - Tacos de Chocos - Bolitas de Bacalao
Saquitos de Verduras y Queso - Saquitos de Marisco
Perlitas de Pollo y Queso – Perlitas de Serranito – Perlitas de Flamenquín
Adobitos de Pollo - Mini Croquetas
Croquetas de Foie y Boletus
Salchichas Mini con Beicon

APERITIVOS GOURMET

Brioche de Pulled Pork -Bollito de carne en salsa- (0,50€)

Twister de Langostinos y Beicon (+0,5€)

Mini Tostas de Tartar de Salchichón y Aguacate (+1€)

Capirotas de langostinos con Salsa Mostaza (+0,5€)

Cazuelita de Paella (+1€)

Cazuelitas de Carrillá (+1€)

Mini Brochetas (1€)

BODEGA

Manzanilla de Soleá - Rioja D.O. Crianza Ladrón de Guevara –

Ribera Castilla de Aza - Vino Blanco Amatista

BEBIDAS

Cerveza (con y sin alcohol)

Refrescos variados

Agua Mineral

Zumos

0

KIOSKOS

Cortador de Jamón

450€

Buffet de Quesos

450€

Rincón de Pescadito Frito

300€

Rincón de Barbacoa

**300€*

*Rincón de Barbacoa Premium
(Lomo de Ternera, Costillas, Longanizas,
Verduras, Presa)*

**450€*

Rincón Ibérico

250€

Arroces

350€

Rincón Oriental

350€

MENÚ ANDALUZ

RECEPCIÓN

A elegir 6 Aperitivos Fríos y 6 Aperitivos Calientes

PLATO A ELEGIR AL CENTRO

Tres platos de Jamón Ibérico y Queso

Tres platos de Friturilla de la Huerta

Tres Platos de Ensaladilla

Tres Platos de Papas Aliñadas

Tres Platos de Cóctel de Mariscos

Tres Platos de Berenjenas con Salmorejo y Jamón

MARISCOS

Tres Bandejas de Gambas y Langostinos

PRIMER PLATO

A elegir entre:

Revuelto de Espárragos o Champiñones, Gambas, Huevo y Jamón

Revuelto Campero de Chorizo, Beicon, Pimiento, Patatas, Huevo y Jamón

Paella o Arroz Caldoso

SORBETE

(A elegir entre: LIMÓN, MOJITO, MANDARINA o SANDÍA)

SEGUNDO PLATO

Medallón de Solomillo Ibérico con salsa a elegir

(Pedro Ximénez, Whisky, Queso Suave, Pimienta)

POSTRE

A elegir entre nuestra Carta de Postres

BUFFET DE CAFÉ

BARRA LIBRE

Este menú incluye 1 hora y media de Barra Libre, con primeras marcas (sin reservas).

y

Recena de montaditos varios

58€

MENÚ D&B

RECEPCIÓN

A elegir 8 Aperitivos Fríos y 8 Aperitivos Calientes

+

BUFFET DE CHACINA IBÉRICA

Jamón Ibérico - Queso Viejo - Caña de Lomo - Chorizo Ibérico - Salchichón Ibérico

En Mesa

PATÉ DE PATO AL CENTRO

(3 unidades por Mesas)

PLATO A ELEGIR AL CENTRO

Tres platos de Jamón Ibérico y Queso

Tres platos de Friturilla de la Huerta

Tres Platos de Ensaladilla

Tres Platos de Papas Aliñadas

Tres Platos de Cóctel de Mariscos

Tres Platos de Berenjenas con Salmorejo y Jamón

MARISCOS

Tres Bandejas de Gambas y Langostinos

SORBETE A elegir entre: LIMÓN, MOJITO, MANDARINA O SANDÍA

PRIMER PLATO

A elegir entre:

Revuelto de Espárragos o Champiñones, Gambas, Huevo y Jamón

Revuelto Campero de Chorizo, Beicon, Pimiento, Patatas, Huevo y

Jamón Paella (Al gusto) o Arroz Caldoso

Lomo de Merluza a la Marinera con Almejas y Gambas

Salmorejo Cordobés

SEGUNDO PLATO

Carrillada Ibérica en Salsa con guarnición de patatas a lo pobre y verduras

O Medallón de Solomillo Ibérico con salsa a elegir

(Pedro Ximénez, Whisky, Queso Suave, Pimienta)

POSTRE

A elegir entre nuestra Carta de Postres

BUFFET DE CAFÉ

BARRA LIBRE

Este menú incluye 2 horas de Barra Libre con primeras marca

+

Recena de montaditos varios

65€



MENÚ D&B

**Con 4 horas de Barra Libre
+
Frutos Secos y Dulces al pase**

72€
Iva incluido

*Para + de 150 comensales

MENÚS COCTEL



MENÚ D&B

(2h 30' duración)

Bodega

*Cerveza Cruzcampo, sin alcohol, refrescos, Manzanilla Soleá, Agua Mineral
Vino Blanco Afrutado Amatista, Vino Blanco Verdejo, Rioja Ladrón de Guevara*

Mesa Snacks

Mesa buffet de frutos secos, aceitunas, patatas chip, chicharrones, altramuces

Buffet de Tortillas

- Patatas,
- Cebolla,
- Cebolla y Pimiento,
- Ajo y Perejil,
- Campera.

Paellas

- Paella de Marisco y verduras
- o
- Paella de carne y verduras

Al Pase

Selección de 8 aperitivos a elegir de la carta

Buffet de Quesos

- Oveja aceite,
- Romero,
- Pimentón,
- Payoyo,
- Oveja Viejo,
- Rulo Cabra
- Queso Buche

Buffet de Chacina

Jamón Ibérico y Caña de Lomo Ibérica

De Camping

Surtido de montaditos variados

58€

MENÚ ANDALUZ

(2h 30' duración)

Bodega

Cerveza Cruzcampo, sin alcohol, refrescos, Manzanilla Soleá, Agua Mineral, Vino Blanco Afrutado Amatista, Vino Blanco Verdejo, Rioja Ladrón de Guevara

Mesa Snacks

Mesa buffet de frutos secos, aceitunas, patatas chip, chicharrones, altramuces

APERITIVOS FRIOS

(a elegir 6)

Salmorejo con Jamón y Huevo Duro

Anchoas con Aceite de Oliva

Tronco de Melva con Pimiento Rojo

Cuchara de Pipirrana Queso

Viejo en cuadraditos

Salmón sobre Queso Fresco

Pincho de Tortilla con Salmorejo

Gambas con Salsa Ali-oli

Huevas con Mahonesa

Pan con Salmorejo y Jamón

APERITIVOS CALIENTES

(a elegir 6)

Mini San Jacobo - Mini Croquetas

Tortillitas de Camarones

Twister de Langostinos con Salsa Mostaza

Berenjenas Rebozadas con Crema de Queso Casera

Loquitos - Mini Hamburguesas

Berenjenas rebozadas con Salmorejo y Jamón

Dados de Merluza Frita

Mini Flamenquín - Saquitos Variados

Tacos de Chocos

BUFFET DE BARBACOA

Tiras de Ternera + Brochetas de Pollo y Verduras + Tiras de Lagartito + Presa

BUFFET DE GAMBAS Y LANGOSTINOS

BUFFET POSTRES

Dulces varios artesanos

BARRA LIBRE

2 horas de barra libre (Ron, Whisky, Ginebra, Licores, Vodka)

65€

MENÚ NIÑOS

CHACINA INDIVIDUAL

Jamón Ibérico, Queso Viejo

PLATO INDIVIDUAL

*Pechuga de Pollo a la Plancha o Empanada
o
Pasta*

POSTRE

Helado o Postre de la Carta

24€

OPCIONES EXTRAS

BEBIDAS BARRA LIBRE

- Whisky: White Label, Jhony Walker, Ballatines
- Ron: Barceló, Legendario, Brugal
- Ginebras: Beefeater, Rives, Puerto de Indias
- Licores: Manzana, Mora.
- Otros: Malibú, Vodka, Bebidas energéticas.

SERVICIOS EXTRAS

- Barra Libre Adultos (3 horas) *12,00 €
- Barra Libre Niños (3 horas) *3,00 €
- Recepción Niños..... *3,00 €
- Servicio extra barra libre (1horas) * 450€
- Buffet de Café * 1,50€
- Sorbete * 1,50€
- Botella Champán (por mesa) * 2,00€
- Cortador de Jamón en recepción, incluyendo un jamón450,00€
- Venenciador en recepción250,00€
- Recena de Pastelitos y Montaditos en Barra Libre * 3,00€
- Tres platos de Gambas o Jamón por mesa * 3,50€
- Cigalas y Patas Rusas S/M.
- Carro de Golosinas más Golosinas variadas 200,00€
- Buffet de Quesos (10 variedades) 450,00€
- Castillo Hinchable (sin monitor)..... 180,00€
- Dj durante la barra libre400,00€
- Espectáculos EcuestreConsultar
- Carrito de Palomitas250,00€
- Set de Boda Civil: Atril, Banqueta Novios, DecoraciónConsultar
- Servicio de AutobúsConsultar
- Bodas Temáticas.....Consultar
- Decoración Chill Out..... Desde 400€
- Iluminamos tu evento..... Desde 400€

*** Por comensal.**

***TODOS LOS MENÚS ESTÁN ABIERTOS A SUGERENCIAS,
PARTICIPA EN TU EVENTO Y ÚNETE AL NUEVO PROYECTO:***

CREA TU PROPIO MENÚ

0

***TODOS LOS MENÚS VAN CON MANTELERÍA Y VAJILLA INCLUIDA, SILLA
DE PALILLERÍA, DOS RINCONES DE DECORACIÓN (SITTING Y RINCÓN UN
MENSAJE PARA TI)***

Nota importante:

Los comensales nunca pueden ser inferior a 100 personas adultas.

***En caso que así lo fuera, se hará servicio de catering como
si se tratasen de 100 adultas.***

Hasta 80 adultos: +3'5€ comensal

Hasta 60 adultos: +5€ comensal

info.eventosdb@gmail.com

Juan Garrido: 722 458 944