

PROPUESTA 1

MENÚ ENLACE

COCKTAIL

Cono crujiente de steak tartar con yema de huevo curada y mahonesa de mostaza verde

Cucharita de pulpo sobre parmentier francesa

Esfera de aceituna verde sobre emulsión de tomate seco y anchoa

Galleta de hojaldre y foie micuit sobre compota de manzana

Croqueta de gamba roja con toques de mahonesa de crustáceos

Tartaleta de rabo de toro

Raviolini de cordero confitado con melaza de kimche

Mini burger de sepia con pan negro de tinta y salsa tártara

ENTRANTES

Canelón crujiente de pato confitado con emulsión de salsa Hoisín

(entrante servido individualmente)

Pizarra de gambones a la sal con toques de mahonesa de Kimchi

(en medio de la mesa)

PLATOS PRINCIPALES

(a elegir uno de pescado y uno de carne entre los siguientes)

Gallo San Pedro al pil pil de boletus y risotto verde especiado y espuma marina

o

Lomo de lubina con crema suave de pimientos asados
y polvo de jamón ibérico

***** Sorbete de mango y maracuyá *****

Carrillera de ñojo en salsa de foie acompañada de patata mini
y fagot de espárragos verdes y bacon

o

Taco de cordero a baja temperatura sobre chutney de mango,
cebolleta tierna asada y manzana Granny Smith

POSTRE

(a elegir uno entre los siguientes)

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de marrón glacé
y su crujiente

o

Crema de naranja tostada con coulés de frutos rojos y
crumblé de avellanas con su sorbete y macarons

BODEGA

Vino tinto Gorgorito (100 % Tempranillo). D.O. Ribera del Duero

Vino blanco Gorgorito (100 % Verdejo). D.O. Ribera del Duero

Cerveza especial Ambar

Agua y refrescos

Café e infusiones

Cava Juve & Camps Cinta Púrpura

Precio menú: 80 €/persona.

I.V.A. no incluido (+ 10 %).

Tarta nupcial NO incluida (precio aproximado + 2,50 €/persona).

Servicios adicionales:

- **Jamón Gran Reserva Duroc 100 % de 8,00 Kg. + Cortador a cuchillo** *(un jamón de 8,00 Kg. da servicio aproximadamente a 80 - 100 personas):*
+ 300,00 €.
*** Si el jamón elegido es ibérico de 8,00 Kg., tendrá un suplemento de + 100,00 €.*
- **Selección de quesos nacionales e internacionales:** + 3,50 €/persona *(por ejemplo, para un evento de 100 personas, prepararíamos servicio para 80 comensales).*
- **"Showcooking" sushi:** + 3,00 €/persona .
- **Candy-bar personalizado:**
 - * 3 opciones de tamaño:
 - ** Pequeño: + 250,00 €.
 - ** Mediano: + 275,00 €.
 - ** Grande: + 300,00 €.
- **Discomóvil** *(3 horas de duración):* + 300,00 €.
- **Barra Libre** *(3 horas de duración):* + 12,00 €/persona.
Barra libre servida en mobiliario estilo vintage y con barmans profesionales correctamente uniformados.
- **Carro de chupitos** *(3 horas de duración):* + 4,00 €/persona.
Durante el servicio del sorbete, nuestros barmans correctamente uniformados pasan por las mesas con un carrito estilo vintage móvil con 4 tipos de chupito-probeta elaborado por nosotros y que el cliente elige de entre una carta de chupitos con y sin alcohol.
- **Servicio de shishas** *(servicio mínimo para 80 personas):* + 275,00 €.
- **Tiradores vintage de cerveza:** en función de la cerveza elegida, opción a dos variedades diferentes *(por ejemplo, barril Ambar 30 litros 80,00 € (la más económica), barril Budweiser 30 litros 90,00 €, barril Franziskaner 30 litros 110,00 € (la más cara), entre otras variedades de cerveza).*
- **Resopón:** + 7,00 €/persona *(por ejemplo, para un evento de 100 personas, prepararíamos servicio para 50 comensales).*
- **Decoración jardín:**
 - * 2 opciones, según tipo de ceremonia:
 - ** **Ceremonia religiosa** *(solamente decoración exterior jardín):*
 - *** **Básica:** + 180 € *(mínimo 3 espacios decorados al jardín. Opción de ampliar tantos espacios como desee el cliente. El coste de cada espacio decorado es de 60 €).*

*** **Completa:** + 420 € (*photocall + entrada / sitting + 3 espacios decorados al jardín. Al igual que en la decoración básica, opción de ampliar los espacios*).

** **Ceremonia civil** (*escenario + decoración exterior jardín*):

*** **Básica:** + 600 € (*escenario + photocall + sitting*).

*** **Completa:** + 820 € (*escenario + photocall + entrada / sitting + 3 espacios decorados al jardín. Opción de ampliar tantos espacios como desee el cliente. El coste de cada espacio decorado es de 60 €*).

- **Servicio de bus:** servicio de ida y vuelta en bus de 55 personas (*una ida y un regreso*): + 300,00 €.



Jardins
BLAU MAR

PROPUESTA 2

MENÚ ENLACE

COCKTAIL

Bocadito de langostino, caviar de Lupo y mahonesa de cítricos

Cucurucho de tartar de salmón y guacamole

Crisini de morcilla y manzana Granny Smith

Langostinos con tempura de cerdo

Raviolini de rabo de toro con reducción de Oporto

Buñuelos de bacalao en su tinta con su all-i-oli

Quesadilla de pollo crujiente, salsa César y margarita

ENTRANTES

Mix de brotes tiernos con jamón de pato, espárragos confitados,
crujiente de parmesano y mostaza de hierbas

(entrante servido individualmente)

Vieira sobre migas de pastor, velo de panceta, pesto de guisantes
y toques de mahonesa de kimchi

Pizarra de gambones a la sal

***** Sorbete de Agua de Valencia *****

PLATO PRINCIPAL

Jarrete al cajún cocido a baja temperatura acompañado de hummus especiado, mini patata estofada y "airbag" de cerdo

POSTRE

Helado de violetas sobre crumblé de pistachos, frutos rojos y caviar de frambuesa

BODEGA

Vino tinto Gorgorito (100 % Tempranillo). D.O. Ribera del Duero

Vino blanco Gorgorito (100 % Verdejo). D.O. Ribera del Duero

Cerveza especial Ambar

Agua y refrescos

Café e infusiones

Cava Juve & Camps Cinta Púrpura

Precio menú: 70 €/persona.

I.V.A. no incluido (+ 10 %).

Tarta nupcial NO incluida (precio aproximado + 2,50 €/persona).

Servicios adicionales:

- **Jamón Gran Reserva Duroc 100 % de 8,00 Kg. + Cortador a cuchillo** (*un jamón de 8,00 Kg. da servicio aproximadamente a 80 - 100 personas*):

+ 300,00 €.

*** Si el jamón elegido es ibérico de 8,00 Kg., tendrá un suplemento de + 100,00 €.*

- **Selección de quesos nacionales e internacionales:** + 3,50 €/persona (*por ejemplo, para un evento de 100 personas, prepararíamos servicio para 80 comensales*).

- **"Showcooking" sushi:** + 3,00 €/persona .

- Candy-bar personalizado:

* 3 opciones de tamaño:

** Pequeño: + 250,00 €.

** Mediano: + 275,00 €.

** Grande: + 300,00 €.

- Discomóvil (3 horas de duración): + 300,00 €.

- Barra Libre (3 horas de duración): + 12,00 €/persona.

Barra libre servida en mobiliario estilo vintage y con barmans profesionales correctamente uniformados.

- Carro de chupitos (3 horas de duración): + 4,00 €/persona.

Durante el servicio del sorbete, nuestros barmans correctamente uniformados pasan por las mesas con un carrito estilo vintage móvil con 4 tipos de chupito-probeta elaborado por nosotros y que el cliente elige de entre una carta de chupitos con y sin alcohol.

- Servicio de shishas (servicio mínimo para 80 personas): + 275,00 €.

- Tiradores vintage de cerveza: en función de la cerveza elegida, opción a dos variedades diferentes (por ejemplo, barril Ambar 30 litros 80,00 € (la más económica), barril Budweiser 30 litros 90,00 €, barril Franziskaner 30 litros 110,00 € (la más cara), entre otras variedades de cerveza).

- Resopón: + 7,00 €/persona (por ejemplo, para un evento de 100 personas, prepararíamos servicio para 50 comensales).

- Decoración jardín:

* 2 opciones, según tipo de ceremonia:

**** Ceremonia religiosa** (solamente decoración exterior jardín):

*** Básica: + 180 € (mínimo 3 espacios decorados al jardín. Opción de ampliar tantos espacios como desee el cliente. El coste de cada espacio decorado es de 60 €).

*** Completa: + 420 € (photocall + entrada / sitting + 3 espacios decorados al jardín. Al igual que en la decoración básica, opción de ampliar los espacios).

**** Ceremonia civil** (escenario + decoración exterior jardín):

*** Básica: + 600 € (escenario + photocall + sitting).

*** Completa: + 820 € (escenario + photocall + entrada / sitting + 3 espacios decorados al jardín. Opción de ampliar tantos espacios como desee el cliente. El coste de cada espacio decorado es de 60 €).

- Servicio de bus: servicio de ida y vuelta en bus de 55 personas (una ida y un regreso): + 300,00 €.



Jardins
BLAU MAR

PROPUESTA 3

MENÚ ENLACE

COCKTAIL

Vasito de nachos crujientes Tex-Mex cubiertos de pico de gallo, salsa guacamole y crema agria de queso

Cucurucho de steak tartar con yema de huevo curada

Piruleta de queso de cabra y confitura de tomate dulce

Croqueta de gamba roja con toques de mahonesa de crustáceos

Galleta de hojaldre cubierta de foie micuit y dulce de boniato

Mini burger de sepia con pan negro de tinta y salsa tártara

Chupa-chup de cordero confitado crujiente

ENTRANTES

Ensalada Caprese: *aire de mozzarella sobre gel de tomate, bizcocho de pesto genovés y polvo de aceituna negra*

(entrante servido individualmente)

Pulpo sobre puré de remolacha, cubierto por polvo de jamón ibérico y perlas de aceite de oliva Arbequina

Pizarra de marisco a la sal con toque de mahonesa de Kimchi

(gamba roja, gambón y cigala)

***** Sorbete de manzana verde y kiwi *****

PLATO PRINCIPAL

Terrina de cordero con reducción en su jugo, acompañada de cebolleta asada a la brasa y pera con salsa de frutos rojos

POSTRE

Sablé cremoso de Gianduja sobre salsa de caramelo y helado de pistacho

BODEGA

Vino tinto Gorgorito (100 % Tempranillo). D.O. Ribera del Duero

Vino blanco Gorgorito (100 % Verdejo). D.O. Ribera del Duero

Cerveza especial Ambar

Agua y refrescos

Café e infusiones

Cava Juve & Camps Cinta Púrpura

Precio menú: 75 €/persona.

I.V.A. no incluido (+ 10 %).

Tarta nupcial NO incluida (precio aproximado + 2,50 €/persona).

Servicios adicionales:

- **Jamón Gran Reserva Duroc 100 % de 8,00 Kg. + Cortador a cuchillo** (*un jamón de 8,00 Kg. da servicio aproximadamente a 80 - 100 personas*):

+ 300,00 €.

*** Si el jamón elegido es ibérico de 8,00 Kg., tendrá un suplemento de + 100,00 €.*

- **Selección de quesos nacionales e internacionales:** + 3,50 €/persona (*por ejemplo, para un evento de 100 personas, prepararíamos servicio para 80 comensales*).

- **"Showcooking" sushi:** + 3,00 €/persona .

- Candy-bar personalizado:

* 3 opciones de tamaño:

** Pequeño: + 250,00 €.

** Mediano: + 275,00 €.

** Grande: + 300,00 €.

- Discomóvil (3 horas de duración): + 300,00 €.

- Barra Libre (3 horas de duración): + 12,00 €/persona.

Barra libre servida en mobiliario estilo vintage y con barmans profesionales correctamente uniformados.

- Carro de chupitos (3 horas de duración): + 4,00 €/persona.

Durante el servicio del sorbete, nuestros barmans correctamente uniformados pasan por las mesas con un carrito estilo vintage móvil con 4 tipos de chupito-probeta elaborado por nosotros y que el cliente elige de entre una carta de chupitos con y sin alcohol.

- Servicio de shishas (servicio mínimo para 80 personas): + 275,00 €.

- Tiradores vintage de cerveza: en función de la cerveza elegida, opción a dos variedades diferentes (por ejemplo, barril Ambar 30 litros 80,00 € (la más económica), barril Budweiser 30 litros 90,00 €, barril Franziskaner 30 litros 110,00 € (la más cara), entre otras variedades de cerveza).

- Resopón: + 7,00 €/persona (por ejemplo, para un evento de 100 personas, prepararíamos servicio para 50 comensales).

- Decoración jardín:

* 2 opciones, según tipo de ceremonia:

**** Ceremonia religiosa** (solamente decoración exterior jardín):

*** Básica: + 180 € (mínimo 3 espacios decorados al jardín. Opción de ampliar tantos espacios como desee el cliente. El coste de cada espacio decorado es de 60 €).

*** Completa: + 420 € (photocall + entrada / sitting + 3 espacios decorados al jardín. Al igual que en la decoración básica, opción de ampliar los espacios).

**** Ceremonia civil** (escenario + decoración exterior jardín):

*** Básica: + 600 € (escenario + photocall + sitting).

*** Completa: + 820 € (escenario + photocall + entrada / sitting + 3 espacios decorados al jardín. Opción de ampliar tantos espacios como desee el cliente. El coste de cada espacio decorado es de 60 €).

- Servicio de bus: servicio de ida y vuelta en bus de 55 personas (una ida y un regreso): + 300,00 €.