

2.024



## *Cóctel de Bienvenida*

*Bebida: cervezas, refrescos, agua mineral, zumos, cup de frutas, vinos blanco, rosado y tinto, especial mojitos.*

*Isla Bufet cortador de Jamón Ibérico,*

*Lomo Ibérico y Queso Manchego,*

*Tosta de Salmorejo Cordobés, pimientos con Ventresca, queso azul con Anchoa, Mini-croquetas, Gambitas Orly,*

*Albardados en hilos de patata, Bolsitas de crujientes*

*mixtas, Mini Rollitos de Primavera,*

*Sticks de Pollo, Pollo en Yakitori, Chupito de*

*Gazpacho Andaluz*

# Primeros Platos

Menús de **98€** y un mínimo de 40 adultos

*Salmorejo Cordobés con  
virutas de Ibérico y huevo cocido*

*Crema de Langosta  
con crujientes*

*Vichyssoise templada con piñones*

Menús de **103€** y un mínimo de 40 adultos

*Parrillada Hotel Labrador  
1 Cigala y 6 Langostinos y Gambones gran tamaño*

*Ensalada de Bogavante  
y crujientes sobre puré de manzana aromatizado en vinagreta de coral*

*Ensalada Aromática de Salmón y Bacalao  
ahumados en perfume de naranja y queso fresco*

*Timbal de Piña Reina  
melodía de frutos del mar sobre piña natural coronando 4 langostinos salvajes*



# Segundos Platos

## Pescados a Elegir

*Gran Suprema de Merluza*  
*Rellena de Salmón ahumado Noruego y Bechamel de Langosta*

*Taco de Lomo de Merluza*  
*con esquirolas de Bogavante*

*Lomo de Salmón Noruego*  
*en base de patata y mousse crema de pimientos del piquillo*

*Pastel de Merluza*  
*sobre Bisqué de Mariscos*

## Sorbetes

*Variedad de 6*  
*Esencias de Frutas en Sorbete al Cava*

## Bebidas

*Espumoso para Brindis, café al gusto, infusiones, licores*  
*de frutas, cervezas, aguas y refrescos*

*Vino Tinto D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero;*  
*Rosado D.O. Navarra; Blanco D.O. Rueda*

# Nuestras Carnes

*Pierna o Paletilla de Lechal al Horno de leña tradicional*

*Medallón de Solomillo de Ternera a la crema de Boletus o Trufa Salvaje*

*Entrecot de Ternera a la crema de Boletus o Trufa Salvaje*

*Jarrete de Cochinillo confitado*

*Lingote de Cordero Confitado al aroma de Romero y Tomillo*

## Con cuál os quereis endulzar?

*Milhojas de Crema y Nata*

*Mousse de trío de Chocolates*

*Tarta de Nata y Fresas Naturales*

*Tarta de San Marcos,*

## Menú Infantil

*Selección de Minicroquetas*

*Nugets y Empanadillas*

*Escalope de Pollo*

*Postre Nupcial*

**PVP. 44€ IVA INCLUIDO**

**Niños no contabilizables para promociones**



# Que incluye a partir de 40 comensales adultos

- \* Salones exclusivos
- \* Mesa para Montaje de Candy-Bar y Jardín Chill-out
- \* Minuta y protocolo
- \* Montaje de salones, Cóctel etc.. y adornos florales
- \* Parking Gratuito
- \* 6 Pruebas de menú
- \* Para reservas de Habitación de Hotel consultar 91 813 94 20
- \* Meses de Noviembre a Abril (incluidos) 10 % de descuento en Menú y Viernes no festivo
- \* Todo según NORMATIVA VIGENTE

## Servicios Adicionales

- Petición de Comensales 10 días antes
- Se abonarán íntegramente los comensales de la Petición
- El total del Evento podrá ser abonado el día después de su celebración
- Todas las personas ajenas a la empresa que realicen trabajos remunerados en los eventos, se les facturará un menú a consumir
- Protocolo y Montaje de Ceremonias Civiles, Microfonía, Flores, Amenización en Jardines 450€
- Amenización Infantil, Hinchable... Consultar
- Reserva de Salón para Evento 500€ no Reembolsables.
- Día de la prueba del menú, deberán abonar 1.000€ a cuenta
- Photomatón en Exclusiva

## Fiesta

\* 12€ POR HORA BARRA LIBRE ADULTOS

### MUSICA

- \* 1ª HORA DE BAILE Y AMENIZACION 300€
- \* 2ª HORA DE BAILE Y AMENIZACION 400€
- \* 3ª HORA DE BAIEL Y AMENIZACION 500€

(Música completa: entrada al salón y amenización durante el Banquete)

