



Bodas

LAS ARTES

*Save
the
Date*

*Save
the
Date*

....2016/2017

MENÚS



Menú Las Artes

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(60 minutos de duración)

Jamón ibérico bellota con picos de Jerez
Tosta de brandada de bacalao con mermelada de piquillos
Cesta de queso manchego con picos de jerez
Brocheta de cecina de León con melón
Mini coca de jamón, tunaca y huevo de codorniz
Tartaleta suflada rellena de jamón, queso y verdura
Blini de mousse de atún y caviar
Chupito de porra de Antequera con picadillo de anchoas
Surtido de croquetas variadas
Rincón de arroz: Arroz abanda servido en directo
Vino tinto y blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

MENÚ

Entrantes:

(a elegir entre.)

Ensalada Thai de langostinos y queso ahumado con vinagreta de jengibre, tomate y cebolleta
Crema de melón con jamón
Gazpacho con virutas de ibérico

Primeros :

(a elegir entre:)

Taco de bacalao en salsa de berberechos al azafrán, con cebollitas glaseadas y puré de boniato
Lomo de bacalao fresco al horno con bilbaina de gambas y patatas panadera
Merluza al aceite de albahaca con patatas confitadas al ajo y cebolla y vinagreta de tomate e hinojo

Sorbetes

(A elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Licor de hierbas,
Manzana verde, Frambuesa, Menta fresca, Limón verde con jengibre

Segundos

(a elegir entre:)

Medallones de solomillo ibérico grillé con salsa de queso Arzuva, acompañados de patata duquesa trufada y tomate provenzal

Parfait de meloso de ternera al Oporto con cebollitas glaseadas al albariño y patatas risoladas
Confit de pato asado con salsa de naranja con patata risolada y timbal de setas de temporada

Postres

(a elegir entre:)

Pantxineta de crema con chocolate caliente

Tarta nupcial

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Cervezas y Cava Brut

Refrescos y agua mineral

Café e infusiones

+

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

+

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 95,00 € IVA vigente incluido

Save
the
Date

Menú Thyssen

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(60 minutos de duración)

Jamón ibérico bellota con picos de Jerez
Tosta de brandada de bacalao con mermelada de piquillos
Cesta de queso manchego con picos de jerez
Brocheta de cecina de León con melón
Mini coca de jamón, tunaca y huevo de codorniz
Tartaleta suflada rellena de jamón, queso y verdura
Blini de mousse de atún y caviar
Chupito de porra de Antequera con picadillo de anchoas
Surtido de croquetas variadas
Rincón de arroz: Arroz abunda servido en directo
Vino tinto y blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

MENÚ

Entrantes:

(a elegir entre:)

Filloy rellena de verduras con lingote de queso feta y salsa de soja
Crema de mariscos con picadillo de bogavante
Lingote de hojaldre relleno de vieiras y mariscos con muselina de ajo y cibulete

Primeros

(a elegir entre:)

Mero de Cartagena al cava con almejas y gambas sobre cama de cebolla y tomate
Lomo de corvina grilleé con parmentier de marisco patatas torneadas y sushi de calabacín
Merluza en salsa de ostras con almejas y gambas

Sorbetes

(a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá ,Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Licor de hierbas, Manzana verde, Frambuesa, Menta fresca, Limón verde con jengibre

Segundos

(a elegir entre:)

Solomillo ibérico con queso brie, cebollita caramelizada, patatas panaderas y bouquet de trigueros y bacon
Secreto de Ibérico sobre lecho de verduras y pastel de patata ahumada

Postres

(a elegir entre:)

Brick de mandarina
Espiral de mousse de frutos rojos con salsa de vainilla
Tarta nupcial

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Cervezas y Cava Brut
Refrescos y agua mineral
Café e infusiones

+

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

+

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 105,00 € IVA vigente incluido

Save
the
Date

Menú Guggenheim

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(60 minutos de duración)

Jamón ibérico bellota con picos de Jerez
Tosta de brandada de bacalao con mermelada de piquillos
Cesta de queso manchego con picos de jerez
Brocheta de cecina de León con melón
Mini coca de jamón, tumaca y huevo de codorniz
Tartaleta suflada rellena de jamón, queso y verdura
Blini de mousse de atún y caviar
Chupito de porra de Antequera con picadillo de anchoas
Surtido de croquetas variadas
Rincón de arroz: Arroz abanda servido en directo
Vino tinto y blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

MENÚ

Entrantes

(a elegir entre:)

Salmorejo con ventresca de atún
Vichysoisse con piñones
Crema de ave a la reina con coquelette de pollo

Primeros

(a elegir entre:)

Parfait de lubina con cebolla, tomate y setas de temporada con vinagreta de hinojo
Tronquito de merluza al horno con salsa de Martini y uvas pasas, patatas torneadas y ratataouille de verduras
Lomo de corvina con chutney de membrillo, hojas de rúcula y fideos chinos

Sorbetes

(a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Licor de hierbas,
Manzana verde, Frambuesa, Menta fresca, Limón verde con jengibre

Segundos

(a elegir entre:)

Solomillo ó medallones de solomillo de buey con patatas panaderas y pimientos de piquillo. Acompañado de salsa a elegir al centro de las mesas

Entrecot de ternera gallega con patatas panaderas y estofado de siitake

Postres

(a elegir entre:)

Helado de queso mascarpone con frutos silvestres y chocolate caliente
Tatín de manzana con helado de leche merengada

Tarta nupcial

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Cervezas y Cava Brut
Refrescos y agua mineral
Café e infusiones

+

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

+

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 110,00 € IVA vigente incluido

Save
the
Date

Menú Dalí

CÓCTEL DE BIENVENIDA

(60 minutos de duración)

Jamón ibérico bellota con picos de Jerez
Tosta de brandada de bacalao con mermelada de piquillos
Cesta de queso manchego con picos de jerez
Brocheta de cecina de León con melón
Mini coca de jamón, tumaca y huevo de codorniz
Tartaleta suflada rellena de jamón, queso y verdura
Blini de mousse de atún y caviar
Chupito de porra de Antequera con picadillo de anchoas
Surtido de croquetas variadas
Rincón de arroz: Arroz abanda servido en directo
Vino tinto y blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

MENÚ

Entrantes

(a elegir entre:)

Vol au Vent relleno de trigueros, gambas y jamón con crema ahumada
Tosta de Boletus con jamón y calabacín, con teja de queso curado manchego
Crema de mariscos con picadillo de bogavante

Primeros

(a elegir entre:)

Merluza a la marinera con almejas y gambas y patatas al vapor
Atún de almadraba con mermelada de cebolla, nido de hortalizas y patatas cocidas
Lomos de lubina a la plancha con brandada de bacalao y salsa de piquillos

Sorbetes

(a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Licor de hierbas,
Manzana verde, Frambuesa, Menta fresca, Limón verde con jengibre

Segundos

(a elegir entre:)

Tournedo de solomillo al foie con salsa de uvas patatas panaderas y estofado de shiitake
Chuletón de Ávila con patatas panaderas y yemas de espárragos a la plancha

Postres

(a elegir entre:)

Helado de queso mascarpone con frutos silvestres y chocolate caliente
Tatin de manzana con helado de leche merengada

Tarta nupcial

Bodega

Vino Blanco, Vino Tinto, Cervezas y Cava Brut
Refrescos y agua mineral
Café e infusiones

+

DISCOTECA 3 HORAS

(Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

+

BARRA LIBRE 3 HORAS CON COCTELERÍA INCLUIDA

PRECIO POR PERSONA: 115,00 € IVA vigente incluido



Menú Infantil

Opción 1

Entremeses variados (porción de pizza, croquetitas, surtidos de fiambre)

Escalope de ternera empanado

Helados

Bebidas: Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño: 35,00 €

IVA 10% incluido

Opción 2

Entremeses variados (porción de pizza, croquetitas, surtidos de fiambre)

Chuletitas de cordero a la plancha con patatas fritas

Tarta con helado

Bebidas: Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño: 40,00 €

IVA 10% incluido

Save
the
Date

Barra libre

Barra libre Las Artes

Incluida dentro del precio de nuestros menús

Whisky: J&B, Ballantines, DYC

Ron: Bacardi blanco, Brugal Añejo

Vodka : Smirnoff

Ginebra: Larios, Gordons

Coctelería incluida: Mojito, Caipiriña, Agua de Valencia y San Francisco

Licores de frutas

Barra libre VIP Las Artes

Whisky: Cutty Sark, Johnnie Walker Etiqueta roja, White Label

Ron: Barceló, Cacique Dorado, Ron Negrita negro

Vodka : Eristoff, Absolut, Eristoff Black

Ginebra: Tanqueray, Beefeater, Bombay Blanco

Coctelería incluida: Mojito, Caipiriña, Agua de Valencia y San Francisco

Licores de frutas

Suplemento 5,00 € IVA incluido por persona sobre el precio de nuestros menús

Hora extra Barra libre

8 € IVA incluido por persona

(calculado sobre el recuento de invitados que queden transcurridas las tres horas, con un mínimo del 50% del total de adultos)

Al contratar 4 horas de barra libre, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre compuesta por: Sándwiches variados, medias noches surtidas, Jamón, Queso, Tortilla de patata, Croquetitas y Pastelería variada

Ambientación musical y Discoteca

Paquete de ambientación musical:

Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas

Música personalizada

Incluido en el precio de todos los menús

Hora extra discoteca

Hora Extra: 150 € IVA incluido

Servicios incluidos

- ↗ Exclusividad de servicio. Sólo celebramos una boda de almuerzo y una de cena (a partir de 50 invitados).
- ↗ Suite Nupcial, para disfrutar de la noche de bodas en una de las suites del Hotel, en régimen de alojamiento y desayuno buffet, y acceso gratuito al Spa, a partir de 50 invitados.
- ↗ Degustación de menú sin cargo para los novios a partir de 50 invitados y hasta 100 invitados, 4 personas hasta 150 invitados y 6 personas a partir de 150 invitados.
- ↗ Decoración del salón sin cargo, a elegir entre varios modelos disponibles: flores, velas, pétalos de rosa,...
- ↗ Elección de mantelería entre cuatro combinaciones diferentes
 - ↗ Minutas y lista de boda personalizados.
 - ↗ Aparcamiento gratuito cubierto hasta completar el aforo.
- ↗ Tarifas Especiales para alojamiento de vuestros familiares e invitados en condiciones preferenciales.
 - ↗ Desde 45,00 € por habitación, IVA incluido.

PROMOCIÓN BODAS 2016-2017

Cortador de jamón gratuito para bodas con un mínimo de 50 invitados adultos.

PROMOCIÓN VIERNES, DOMINGO E INVIERNO

Si celebráis vuestra boda en viernes o domingo, o del 01/01/2016 al 28/02/2016, del 01/11/2016 al 28/02/2017 y del del 01/01/2017 al 31/12/2017, disfrutaréis de un 10 % de descuento sobre el precio del menú elegido.

PROMOCIÓN MERIENDA O RECENA GRATIS

Al contratar 4 horas de barra libre, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre.



Servicios complementarios

CEREMONIA CIVIL

Si lo deseáis, podemos organizar en el hotel la representación de la boda civil de vuestra boda:

Salón o Jardín (hasta 100 invitados)

El montaje incluye atril o mesa de firmas, sillas para aproximadamente 60 invitados, micrófono y adorno floral de la mesa de firmas y pétalos en pasillo central.

La ceremonia que se celebra en el hotel es simbólica, el acto legal de la firma ha de realizarse en la institución pública correspondiente (ayuntamiento, juzgado..)

Tarifa sin oficiante y música personalizada:

300 € IVA incluido

Tarifa con oficiante y música personalizada:

650 € IVA incluido

BARRA DE GIN TONICS PREMIUM

Marcas: Martin Miller's, Citadelle, Bulldog, Tanqueray, Hendricks y Bombay Sapphire

Tonicas Premium

Suplemento de 10,00 € por persona IVA incluido

BARRA LIBRE DULCE

Tarta Nupcial con novios elaboradas de chuches, nubes, gominolas, piruletas,..Gustará a adultos y niños por igual.

Para 100 personas, suplemento 150 € IVA incluido

FUENTE DE CHOCOLATE

Disfruta de un momento dulce : fuente de chocolate con frutas de temporada y complementos dulces: gofres, barquillos, etc.

(Consultar precios)

ILUMINACIÓN ARQUITECTÓNICA

Ambientación mediante luces en el salón, que transforman el espacio

Pack compuesto por 6 focos suplemento 375 €, Pack compuesto por 12 focos suplemento 425 €

IVA incluido

RINCÓN DEL SUSHI

Un capricho durante el cóctel, para los amantes de la cocina oriental.

Suplemento de 5.00 € por persona incluido

CORTADOR DE JAMÓN

Durante el cóctel, cortador de jamón en vivo. A partir de 150 € IVA incluido

TARTA NUPCIAL

Nuestros maestros pasteleros le prepararán, con todo el cariño y esmero que tal ocasión merece, la tarta nupcial que se podrá servir en sustitución de los postres sugeridos en nuestros menús. También se podrá optar por servir la tarta nupcial además del postre y degustarla en la barra libre tras haberla cortado los novios.

Esta opción tiene un suplemento de 150 € IVA incluido

Consultar otro tipo de servicios adicionales como fotomatón, Photocall, Música en vivo, Cocina en vivo durante el cóctel,...



Confirmaciones y facturación

La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 800 €.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.

Un mes antes del banquete se efectuara un segundo depósito del 10% sobre el total estimado.

El importe restante se abonará a la terminación del servicio.

Las condiciones de pago final en cuanto a plazos, son negociables previo acuerdo con la dirección del hotel.

La lista de invitados, así como el protocolo y plano de distribución de las mesas se entregarán una semana antes de la fecha del banquete. El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 72 horas antes de la fecha de la boda. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.

La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para el año 2016 y 2017, quedando por tanto, pendiente de actualización el precio de los banquetes cuya celebración se produzca en años posteriores a la edición de este dossier.

Los precios de menús contenidos en este dossier son válidos para bodas a partir de 50 invitados adultos. Para un número inferior de invitados se ruega consultar

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su boda, con el único propósito de poder atenderles mejor.

Contacto: Patricia Sánchez de Sebastián

Telf.: 91 608 65 00 Móvil: 638101696

e-mail: comercial@lasartes.es

El Hotel Las Artes, es el más recomendado por los novios y clientes en Pinto (Fuente: www.bodas.net, www.tripadvisor.es)

