

Hotel Las Artes



Bodas 2018
Menús

Cóctel Nupcial de Bienvenida

(Incluido en todos los menús)

Save
the
Date

Fríos

Jamón ibérico bellota con picos de jerez

Cesta de queso manchego con picos de jerez

Mejillones glaseados con ali-oli de piquillos

Chupitos de nuestro bloody mary con atún rojo

Tostas de sobrasada mallorquina con miel de la alcarria

Bocadito de gelatina de foie con salsa de cerezas

Conitos rellenos de mousse de queso, gamba y cebollino

Calientes

Croque monsieur de pan de tomate y carbonara

Mini volauvents rellenos de puré de morcilla y manzana

Tulipa de sésamo negro, remolacha y curry con mousse de salmón

Surtido de croquetitas del chef

Bebidas

Vinos Blancos: Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja/ Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet/Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Café e infusiones

(60 minutos de duración)



Menú Las Artes 2018



ENTRANTES (a elegir entre:)

Crema de melón con jamón, Salmorejo con ventresca de atún, Gazpacho con virutas de ibérico, Vichysoisse con piñones o Crema de ave a la reina con coquelette de pollo

Coca de escalivada asada Con sardina ahumada, langostinos, vinagreta de encurtidos y lemongrass con cebollino y pistilos de rosabi

PRIMEROS (a elegir entre:)

Lomos de lubina rellenos de cebolla, tomate y calabacín con picadillo de tomate seco y crujiente de jamón ibérico

Taco de bacalao al horno con salsita ligera de ajo, yemas de espárrago triguero y brotes de rosabi

SORBETES (a elegir entre:)

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

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Solomillo ibérico con salsa de queso ahumado, patatas panaderas y bouquet de trigueros y bacon

Carrillada de ibérico de pura raza estofada al oloroso con quiche de patata y atadillo de espárragos trigueros con bacon

POSTRES (a elegir entre:)

Pantxineta de crema con chocolate caliente

Tarta nupcial

BODEGA

Vinos Blancos : Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja/ Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet/Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, 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: 100,00 € IVA vigente incluido



Menú Thyssen 2018

ENTRANTES (a elegir entre:)



Crema de mariscos con picadillo de Bogavante

Papillote de hojaldre relleno de Verduras, yemas de esparrago triguero, queso feta y Confitura de tomate y orégano

PRIMEROS (a elegir entre:)

Mero a la sidra con berberechos, patata cocida y mini puerro confitado a baja temperatura

Tataký de salmón noruego con de velo piña y malibu dados de calabaza, sésamo negro y micromezclum

SORBETES (a elegir entre:)

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

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Secreto de Ibérico con quiche de patata y atadillo de espárragos trigueros con bacon

Solomillo ibérico con queso brie, cebollita caramelizada con parfait de láminas de patatas encebolladas y flan de Verdura

POSTRES (a elegir entre:)

Mini fondant de chocolate, helado de queso parmesano y salsa de chocolate blanco y maracuyá

Tarta nupcial

BODEGA

Vinos Blancos: Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja/ Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet/Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, 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: 108,00 € IVA vigente incluido



Menú Prado 2018



ENTRANTES (a elegir entre:)

Mezclum de lechugas con jamón de pato, puré de guacamole, perlas de micuit marinado y granada, con Vinagreta Cortada de Cereza

Tartar de mango con langostinos, escarola, almendras tostadas y sopa fría de gazpacho verde al eneldo

PRIMEROS (a elegir entre:)

Tronquito de merluza al horno con muselina de ajetes tiernos, patata cocida y parfait de verdura

Lomo de corvina al horno con vieira, salicornia y patata cocida con emulsion de maracuya y lima kaffir

SORBETES (a elegir entre:)

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

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Entrecote de ternera gallega con parfait de láminas de patatas encebolladas y flan de verdura

Solomillo ó medallones de solomillo de buey con parfait de láminas de patatas encebolladas y flan de verdura

POSTRES (a elegir entre:)

Nuestro brownie Casero con sopa de chocolate templada y helado de vainilla de Madagascar

Tarta nupcial

BODEGA

Vinos Blancos: Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja/ Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet/Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, 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: 113,00 € IVA vigente incluido

Menú Dalí 2018

Save
the
Date

ENTRANTES (a elegir entre:)

Surtido de Ibéricos con queso curado y picos de Jérez

Mariscada cocida dos salsas: 6 gambas, 4 langostinos y 1 nécora

PRIMEROS (a elegir entre:)

Merluza al horno con salsa de quisquillas, juliana de piquillos dulces y patata violette asada

Atún de almadraba con chutney de cebolla al vino tinto, pastel de trigueros y lombarda y hojas de rúcula

SORBETES (a elegir entre:)

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

SEGUNDOS (a elegir entre:)

Tournedó de solomillo al foie con salsa de uvas patatas panaderas y flan de verduras

Chuletón de Ávila con parfait de láminas de patatas encebolladas y flan de verduras

POSTRES (a elegir entre:)

Cesta de crema de vainilla frita con gajos de manzana y su brillo

Tarta nupcial

BODEGA

Vinos Blancos: Honey Moon D.O.Penedés / Fray German Verdejo D.O.Rueda

Vinos Tintos: Añares Crianza D.O.Rioja/ Valdubón Roble D.O.Ribera

Vinos espumosos: Cava extra semi Freixenet/Moscato Frizzante Hacienda Casa del Valle

Cervezas, 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: 118,00 € IVA vigente incluido

Save
the
Date

Hotel
Las Artes

Menú Infantil

Opción 1

Escalope de pollo empanado con patatas fritas

Helados

Bebidas: Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño: 28,00 €

IVA 10% incluido

Opción 2

Entremeses variados calientes (porción de pizza, croquetitas, Nuggets y empanadillas)

Escalope de ternera empanado

Helados

Bebidas: Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño: 35,00 €

IVA 10% incluido

Opción 3

Entremeses variados calientes (porción de pizza, croquetitas, Nuggets y empanadillas)

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

Barra libre

Barra libre Las Artes

Incluida dentro del precio de nuestros menús

Whisky: J+B, Ballantines, DYC, Cutty Sark

Ron: Bacardi blanco, Brugal Añejo

Vodka : Smirnoff

Ginebra: Larios, Larios Rosé, Beefeater, Gordons

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

Licores de frutas

Barra libre VIP Las Artes

Whisky: Johnnie Walker Etiqueta roja, White Label

Ron: Barceló, Cacique Dorado, Ron Negrita negro, Pampero

Vodka : Eristoff, Absolut, Eristoff Black

Ginebra: Tanqueray, Puerto de Indias, Bombay Blanco

Coctelería incluida: Mojito, Daikiri, 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 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 2018

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 de todo el año, o sábados del 01/01/18 al 28/02/2018 y del 01/11/2018 al 31/12/2018, 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 arco de ceremonia, 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:

400 € IVA incluido

Tarifa con oficiante y música personalizada:

750 € IVA incluido

BARRA DE GIN TONICS PREMIUM

Marcas: Martin Miller´s, Citadelle, Bulldog, Tanqueray Ten, Hendricks, Seagrams, G'vine, Bombay Sapphire

Con Tónicas Premium

Suplemento de 10,00 € por persona IVA incluido

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

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 efectuará un segundo depósito del 10% sobre el total estimado.

El importe restante se abonará el mismo día del servicio.

Las condiciones de pago final en cuanto a plazos y forma de pago, 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 2018, 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

Para bodas en los meses de Junio, Julio y Septiembre, el número de comensales adultos mínimo requerido serán 100. Para bodas con un número de invitados inferior 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: 6 38 10 16 96

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).*

