



MENÚS LAS ARTES & BODAS 2013

En primer lugar queremos agradecer el interés mostrado hacia el Hotel Las Artes para un evento tan especial como vuestro enlace.

El equipo de restauración del Hotel Las Artes tiene el placer de ofrecer una amplia variedad de Menús de Bodas, que estamos convencidos harán de vuestra celebración la mejor de las experiencias. Nuestro Maître, Mario Muñoz y nuestro Chef Raúl Padilla, junto a sus respectivos equipos, ponen a vuestra disposición, una dilatada experiencia para lograr del día de vuestra boda, uno de los más especiales de vuestras vidas.

Asimismo, ofrecemos la posibilidad de realizar combinaciones entre los menús propuestos y/o elaborar platos personalizados según vuestras preferencias y gustos.

No dudéis en consultarnos. Vuestra satisfacción es nuestra meta.

En un entorno exclusivo, La Terraza de Las Artes...

Cóctel Las Artes*

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Brochetita de salmón con sésamo, piña y salsa de yogurt
Cesta de queso manchego con picos de Jerez
Tartaletas rellenas de mini ensalada capresse
Tostas de foie con mermelada de frambuesa
Rombitos de mini quiche de verduras con bacon
Degustación de mini-cremas variadas (calientes o frías según temporada)
Tostas de tortilla española con pimientos y calabacín
Cucharita de pisto con huevo de codorniz
Chupa chups de codorniz
Surtido de croquetas variadas del Cheff
Vino tinto y blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

Duración 60 minutos

*Incluido en el precio del Menú elegido

Cóctel Especial Las Artes**

Jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Cesta de queso manchego con picos de Jerez
Piononos de pan de tomate con crema de queso ahumado y anchoas
Tostas de foie con mermelada de frambuesa
Langostinos en tempura acompañados de salsa de soja
Degustación de mini-cremas variadas (calientes o frías según temporada)
Brochetas de pollo con salsa Teriyaki
Taquitos de bacalao en orly con salsa ali-oli
Saquitos de morcilla con queso y manzana
Cucharita de pisto con huevo de codorniz
Tosta de solomillo de ternera con mostaza
Surtido de croquetas variadas del Cheff
Coctelería incluida: Mohitos, Caipiriñas, Agua de Valencia y San Francisco
Vino tinto y blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

Duración 90 minutos

**La elección del Cóctel Especial Las Artes supone un incremento sobre el precio del Menú elegido.

MENÚ 1

Cóctel

Crema a elegir entre:

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

Sorbete

Mero de Cartagena al cava con almejas y gambas y cama de cebolla y tomate

Secreto de Ibérico sobre lecho de verduritas y pastel de patata ahumada

Pantxineta de crema con chocolate caliente

MENÚ 2

Cóctel

Crema de mariscos con picadillo de Bogavante

Lomo de corvina grillee con parmentier de marisco patatas torneadas y sushi de calabacín

Sorbete

Jamoncitos de poularda al Pedro Ximénez rellena de foie, castañas y frutos secos con gajos
de manzana glaseada y patatas risoladas

Mousse de dulce de leche con manzana, salsa de caramelo y avellanas

MENÚ 3

Cóctel

Crema a elegir entre:

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

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

Sorbete

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

Brick de mandarina

MENÚ 4

Cóctel

Parfait de salmón relleno de salpicón de ahumados y vinagreta de lima

Tronquito de merluza confitada a baja temperatura con salsa de azafrán
patatas torneadas y verduritas salteadas

Sorbete

Solomillo ibérico queso brie, cebollita caramelizada con panaderas
y yemas de espárragos a la plancha

Lingote de chocolate amargo con regaliz y coulis de fresas y patxarán

MENÚ 5

Cóctel

Carpaccio de bacalao marinado en soja con langostinos, brotes de lechuga
y aceite de Arbequina

Mariscada cocida dos salsas: 6 gambas, 4 langostinos y 2 cigalas

Sorbete

Entrecote de ternera gallega con patatas panadera y yemas de espárrago a la plancha

Semifrío a elegir entre uno de estos sabores:
Arroz con leche, bombón, limón, fresa o fruta de la pasión

MENÚ 6

Cóctel

Hojaldre de frutos del mar con salsa bearnesa

Taco de bacalao en salsa verde con timbal de verduras y puré de boniato y calabaza

Sorbete

Chuletón de Ávila con patatas panadera y pimientos de piquillo

Helado de queso Mascarpone con frutos silvestres y chocolate caliente

MENÚ 7

Cóctel

Timbal de lechugas variadas con daditos de foie, lágrimas de tomate y lascas de parmesano con vinagre de grosellas

Merluza a la marinera con almejas y gambas, y patatas al vapor

Sorbete

Filet mignon albardado con panceta ibérica y foie, Acompañado de patatas panadera y yemas de espárrago a la plancha

Charlotte de queso fresco y frambuesas

MENÚ 8

Cóctel

Ensalada templada de bacalao y trigueros, con cebolla y tomate confitados a la vinagreta de hinojo

Atún de almadraba con mermelada de cebolla, nido de hortalizas y patatas cocidas

Sorbete

Piernas y paletillas de cordero lechal a la sepulveda con patatas panaderas, Pimientos del Piquillo y ensalada del Cheff al centro

Tarta nupcial acompañada de tulipa de helado

ELIJE TU SABOR PREFERIDO DE SORBETE ENTRE...

Mojito, Limón verde con jengibre confitado, Mango, Maracuyá (fruta de la pasión), Limón con peta zetas de chocolate, Mandarina, Naranja sanguina, Cactus con limón verde, Limón con menta, Piña colada...

(Si desean más sabores no dude en consultarnos)

Todos los menús incluyen las siguientes bebidas:

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava Brut

Café de Brasil al gusto e Infusiones

Cervezas Con y Sin Alcohol, Refrescos, y Agua Mineral

PARA LOS PEQUES...

MENÚ INFANTIL 1

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

Escalope de ternera empanado

Helados

MENÚ INFANTIL 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

Música y Barra libre:

Barra libre

Paquete de 3 horas de barra libre: Consultar tarifas (se facturarán únicamente los menús de adulto)

Hora Extra: Consultar tarifas (calculado sobre el recuento de invitados que queden transcurridas las tres horas, con un mínimo del 50% de l total de adultos)

Oferta Especial: Contratando tres horas de barra libre, os obsequiamos con una merienda o recena para vuestros invitados.

Música y discoteca

El precio de ambientación musical (DJ, equipo de sonido y efectos de iluminación) durante el baile posterior:

Paquete de ambientación musical: Consultar tarifas (Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas)

Hora Extra: Consultar tarifas

Consultar precios de grupos de música en directo a nuestro proveedor recomendado.

La ampliación de servicios no especificados en contrato, serán ofrecidos a disposición del Maître del hotel o la persona responsable.

Promoción bodas en viernes y domingos

Si celebráis vuestra boda en viernes o domingo, o del 01/01/2013 al 28/02/2013 y del 01/11/2013 al 31/12/2013, disfrutaréis de un **10 % de descuento** sobre el precio del menú elegido.

Montaje de ceremonias civiles

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, mesa presidencial, sillas para aproximadamente para 60 invitados, micrófono y adorno floral de la mesa de firmas. Consultar tarifas para música durante la ceremonia.

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..)

Consultar tarifas

Oficiante: Los novios pueden elegir a la persona que dirija este acto o bien el hotel puede contratar a una persona para realizar esta labor. Consultar coste adicional.

Consideraciones especiales incluidas en el precio de los menús:

Degustación de menú

_ El Hotel Las Artes se complace en ofrecer, una vez confirmada la fecha, una **prueba 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.

El resto de acompañantes hasta un máximo de 6 personas, disfrutarán de un descuento especial del 50 %.

En estas degustaciones se podrán probar un máximo tres primeros, tres segundos, tres terceros, tres sorbetes y tres postres.

La prueba del Menú degustación se realizará al menos 45 días antes de la prestación del servicio.

Exclusividad en salones

_ Podéis disfrutar de nuestros **amplios salones** con luz natural.

Las celebraciones de almuerzos podrán disfrutar de nuestras instalaciones hasta las 18.00 hrs* y en cena hasta las 4.00 hrs*.

*Posibilidad de ampliar horario a disposición del Hotel.

Decoración del salón

_ **Decoración** floral en las mesas del banquete: Decoración estándar de las mesas de invitados al banquete y centro de flores naturales para la mesa Presidencial incluidas en el precio.

Podéis elegir nuestras sugerencias incluidas en precio o concertar otro tipo de decoración con presupuesto adicional con nuestro florista.

Trabajos de imprenta

_ El servicio incluye la impresión de las **minutas personalizadas** y lista de invitados o protocolo.

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, Consultar tarifas

Aparcamiento

_ **Aparcamiento gratuito cubierto** para los novios y los padrinos hasta 10 coches y posibilidad de disponer de más plazas hasta completar el aforo.

Noche de bodas

_ Podréis disfrutar del fin de semana del enlace completo en una de las **suites** del Hotel, en régimen de alojamiento y desayuno buffet, y acceso gratuito al **Spa**, a partir de 100 invitados. De 50 a 100 invitados una noche, en las mismas condiciones.

-**Cortesías especiales** para los novios en la habitación

Tarifas Especiales de alojamiento

_ El hotel ofrece la posibilidad de alojamiento para vuestros **invitados** en condiciones preferenciales (consultar precios especiales y disponibilidad)

Asesoramiento integral

_ Ponemos a vuestra disposición nuestro **asesoramiento** y tarifas especiales en Autobuses para traslados, fotógrafo, invitaciones, regalos para invitados, etc.

Confirmaciones y Facturación

- _ La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito
- _ 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.
- _ 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 en el año 2013, quedando por tanto, pendiente de actualización el precio de los banquetes cuya celebración se produzca en años posteriores a la edición de este dossier.

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

