

Hotel
Las Artes

Promociones 2018

Save
the Date

Bodas íntimas 2018

Hotel
Las Artes

Coctel Nupcial de Bienvenida

Croque monsieur de pan de tomate y carbonara

Cesta de queso manchego con picos de jerez

Mini volauvents rellenos de puré de morcilla y manzana

Surtido de croquetitas del chef

Tostas de sobrasada mallorquina con miel de la alcarria

Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera

Cervezas, Refrescos y agua mineral

(30 minutos de duración)

ENTRANTES (a elegir entre:)

Ensalada Thai de langostinos y queso ahumado con Vinagreta de jengibre, tomate y cebolleta

Papillote de hojaldre relleno de verduras, yemas de esparrago triguero, queso feta y confitura de tomate y orégano

SORBETES (a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con peta zetas de chocolate, Manzana verde, Frambuesa, Limoncello. Aceite de oliva

PLATOS PRINCIPALES (a elegir entre:)

Entrecot de ternera con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

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

U opción pescado

Merluza en salsa de azafrán con berberechos y mini puerro confitado
Lomo de bacalao con muselina de puerro piquillos dulces y chips de ajos

POSTRES (a elegir entre:)

Pantxineta de crema con chocolate caliente

Tarta nupcial

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café e infusiones

Combinado

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

Ron: BaCardi blanco, Brugal Añejo

Vodka: Smirnoff

Ginebra: Larios, Larios Rosé, Beefeater, Gordons

PRECIO POR PERSONA: 60,00 € IVA vigente incluido

Save
the
Date

Hotel
Las Artes

Menú Infantil

(para todos los niños igual)

A elegir previamente entre...

Macarrones boloñesa

o

Pizza casera "Las Artes"

Daditos de merluza a la romana

o

Escalope de ternera o de pollo con patatas fritas

o

Filete de cebón a la plancha con patatas fritas

Tarta de chocolate

o

Bol de Helados

Bebidas: Agua Mineral, Zumos y Refrescos

Precio por niño : 20,00 € (10% IVA incluido)

MENUS ESPECIALES

Disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria Consultar opciones.



Servicios incluidos

- ↻ Espacio privado para la celebración del servicio
- ↻ Decoración del salón sin cargo, a elegir entre dos modelos disponibles: centros de flor seca o centros de velas
 - ↻ Música ambiental durante el banquete.
 - ↻ 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.

Confirmaciones y facturación

- * La contratación de esta oferta esta sujeta a un mínimo de 15 comensales adultos
- * Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. dicho servicio tiene una duración establecida de 4 horas contando desde la hora de inicio acordada
 - * La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 200 €.
- * 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.
 - * 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.

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/ Julio López

Telf.: 91 608 65 00 Móvil: 6 38 20 16 96/ 607 81 51 50

Email

jventas@lasartes.es

eventos@lasartes.es