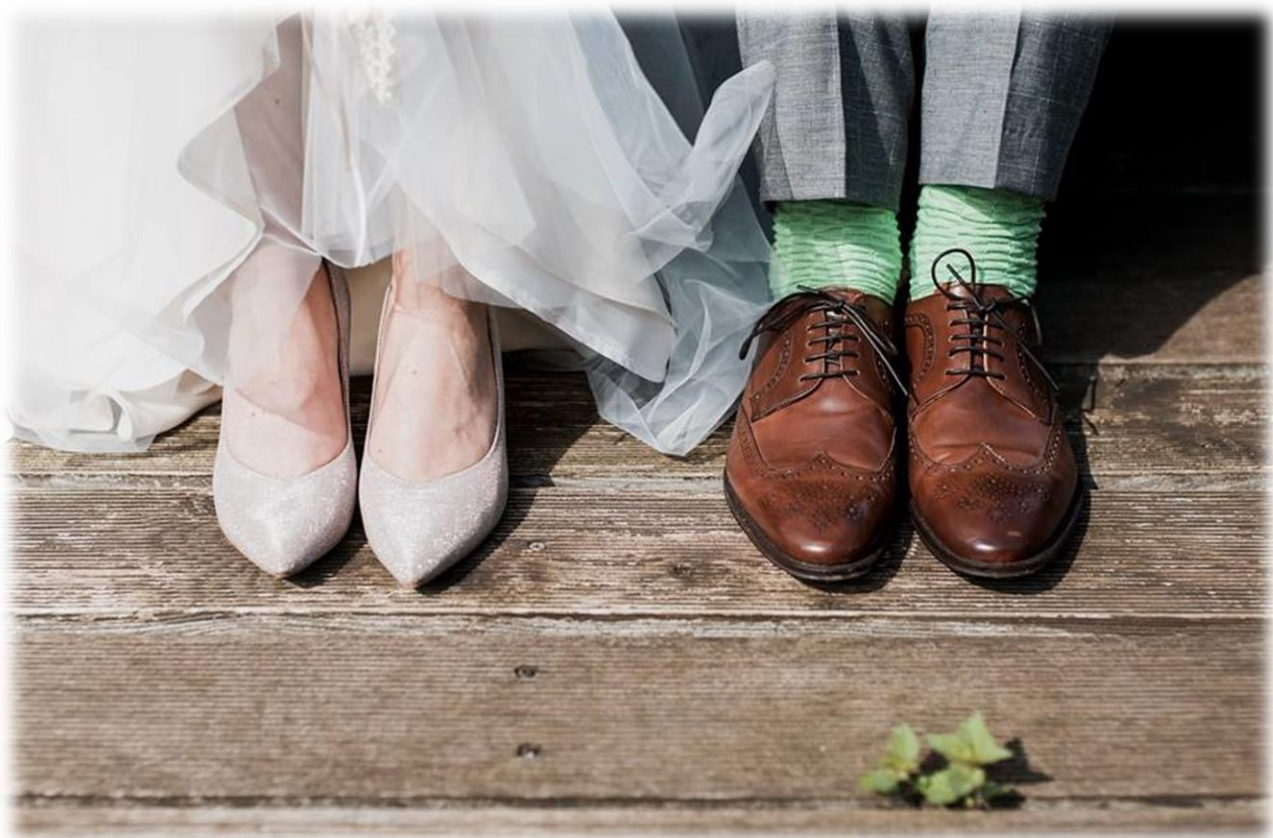


BODAS ÍNTIMAS 2020-2021



Bodas íntimas 2020-2021



Coctel Nupcial de Bienvenida

Croque monsieur de pan de tomate y carbonara
Cesta de queso manchego con picos de Jerez
Mini volaúvents 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
Lingote de hojaldre relleno de vieiras y mariscos con muselina de ajo y ciboulette
Papillote de hojaldre relleno de verduras, yemas de espárrago triguero, queso feta y confitura de tomate y orégano

SORBETES (a elegir entre:)

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina, Limón con petas 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

Menú Infantil



A elegir previamente entre...

PRIMER PLATO

Macarrones boloñesa

Pizza casera "Las Artes"

SEGUNDO PLATO

Daditos de merluza a la romana

Escalope de ternera o de pollo con patatas fritas

Filete de cebón a la plancha con patatas fritas

POSTRE

Tarta de chocolate

Bol de Helados

BEBIDAS

Agua Mineral, Zumos y Refrescos

PRECIO POR NIÑO : 20,00 € IVA VIGENTE INCLUIDO

(para todos los niños igual)

Menú vegano

Parrillada de verduras al aceite de Arbequina

Sorbete

Berenjena rellena de Arroz Basmati, Verduritas de Temporada y Frutos Secos

Carpaccio de Frutas

Menús 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 50,00 € 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 2020-2021, 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 juntas@lasartes.es Telf.: 91 608 65 00 Móvil: 638 10 16 96

Julio López eventos@lasartes.es Telf.: 91 608 65 00 Móvil: 607 81 51 50