



Eventos As de Picas

www.espectaculosasdepicas.es

MENÚS BODAS

2016

Telf. 678 72 38 49 / 692 65 26 04

www.espectaculosasdepicas.es

info@grupoasdepicas.es

1. Aperitivos y Menús

Aperitivo III

Fríos

- ? Chips de plátano con pimienta blanca
- ? Roll de salmón con aguacate y huevas de trucha
- ? Pintalabios de foie y mermelada de violetas
- ? Nuestro pastel de marisco
- ? Chupito de guacamole mexicano
- ? Brochetita de pulpo a la gallega
- ? Pipeta de berberecho en su juego

Calientes

- ? Mini hamburguesa gourmet de cordero lechal
- ? Caramelo de confit de pato con ciruelas
- ? Tartaleta de gulas al ajillo
- ? Madejita de foie con suspiro de frutas del bosque
- ? Chupito de crema de carabineros
- ? Purito de huevo frito con chistorra
- ? Brochetita de langostino envuelto en hoja de bacon y salsa romescu

Menú III

Primeros (a elegir...)

- ? Rape en reducción de dulce de valencia.
- ? Ensalada de bogavante con aguacate, mango y vinagreta de frambuesa
- ? Taco de Rape al horno a baja temperatura con setas silvestres.

Sorbetes (a elegir...)

- ? Sorbete de limón.
- ? Sorbete de mandarina.
- ? Sorbete de frambuesa.
- ? Sorbete de Mojito.

Segundos (a elegir...)

- ? Paletilla de cordero recental con ciruelas maceradas al oporto.
- ? Tournedó se solomillo de buey a la pimienta verde con buñuelo de patata almendrada.
- ? Silla de cordero horneada a baja temperatura con atadillo de verduras y cebollitas glaseadas
- ? Noissetes de solomillo de buey a la trufa

Postres (a elegir...)

- ? Mousse de chocolate blanco sobre lágrima de chocolate negro.
- ? Torrija artesana bañada en salsa de natillas y helado de canela.
- ? Piña caramelizada con salsa tropical y helado de coco.

Bodega III

- ? Vino Blanco Albariño con un Par, D.O. Rías Baixas
- ? Vino Tinto Miracle Art, D.O. Alicante
- ? Cava Brut Hoya de Cadenas, D.O. Cava

Servicio de bebidas durante el aperitivo

- ? Para la adecuada atención de los asistentes, el servicio de bebidas del cóctel se realizará tanto mediante pase de bandejas a cargo de los camareros como mediante servicio de barra.
- ? Bebidas incluidas:
 - Vino tinto, blanco y cava (los mismos del menú)
 - Cervezas (de barril, y tercio con y sin alcohol)
 - Zumos (tomate, naranja, melocotón, etc.)
 - Refrescos (Coca-Cola, Fanta, Bitter, Tónica, etc.)
 - Martini
 - Aguas (con y sin gas)

Servicios extras de aperitivo

Showcooking

- ? Elaboración al momento frente a los invitados de aperitivos calientes a la plancha.

Buffet de quesos

- ? Amplia variedad de quesos artesanos recién cortados. (Quesos tiernos, semi-curados, curados, crema...)
- ? Se acompaña de pasas, dátiles, frutos secos, uvas, fresones, confituras variadas, así como de tostas variadas. (en función de la época del año)
- ? Se monta un buffet cada 150 invitados, para un adecuado servicio.

Buffet de Sushi

- ? Surtido variado de Sushi de primera calidad. Se acompaña con soja y wasabi.
- ? Se monta un buffet cada 150 invitados, para un adecuado servicio.

Servicio de Jamón al corte

- ? Corte de jamón frente al cliente por un cortador profesional.
- ? Se prepara un buffet con tomate natural rayado y con pan recién tostado.

Tarta Nupcial

- ? Tarta Nupcial

2. Barra libre

Bebidas y servicio

- ? **Copas de Primeras Marcas**, entre las que se incluyen las siguientes:
 - Whisky: Ballantines, JB, Johnie Walker, Cutty Shark
 - Vodka: Absolut, Smirnoff, Stolichnaya
 - Ginebra: Tanqueray, Beefeater, Bombay Sapphire, Larios
 - Ron: Cacique, Bacardi, Havana Club, Brugal
 - Martini Bianco, Malibú, Whisky Peché, Baileys, Marie Brizard
 - Cerveza con y sin alcohol

- ? **Refrescos de Primeras Marcas** (Coca-Cola, Fanta, Schweppes, Nordic Mist blue, etc.), siendo las copas servidas en vasos de alta gama, acompañadas de botellín de refresco en el caso de los combinados.

Extras barra libre

Barra de coctelería

- ? Montaje de una barra adicional a la barra de bebidas habitual, y donde se lleva a cabo una muy cuidada elaboración de diferentes tipos de cócteles. Gin Tonics, Mojitos, Caipiriñas,...
- ? Dicha barra tendrá una duración máxima de **3 horas** de servicio.

Coste: Consultar

3. Resopón

Resopón

- ? Bocablitos de lomo con pisto, brioches de tortilla de patata, chapatita de jamón con tomate, bocablitos de embutido de la zona.

Barbacoa

- ? Barbacoa en directo, donde se preparan bocablitos de longaniza, morcilla y chistorra recién hechos, delante de los invitados y a petición de los mismos.

Chocolate con churros

- ? Los camareros ofrecen a los invitados una taza de chocolates con churros.

Horchata con fartons

- ? Los camareros ofrecen a los invitados un vaso de horchata con fartons.

4. Condiciones Generales

Servicio de coordinación

- ? Al servicio del evento habrá un equipo de personal de coordinación y protocolo, que gestionará el desarrollo del evento y supervisará a los diferentes profesionales implicados en el mismo.

Servicio de camareros

- ? El servicio se realizará mediante el personal necesario y debidamente uniformado para dar un **nivel adecuado de servicio**, tanto en el aperitivo como en la comida o cena (aproximadamente **1 camarero cada 10 comensales**).

Menaje y mobiliario

- ? Se proporcionará el **menaje de primer nivel** que sea necesario para el servicio, así como el montaje/desmontaje del mismo, dándose a elegir al cliente entre diferentes opciones de mantelería, vajilla y mobiliario.
- ? Se incluye en el montaje de mobiliario básico **sillas de madera tijera blanco roto** y sillas de resina blanca¹ con fundas de diferentes colores a elegir.

Minutas y listado de invitados

- ? Se incluye la elaboración de las correspondientes minutas básicas y listado de invitados básico.

¹ Si se desea otro tipo de sillas, se presupuestará aparte.

Degustación del menú

- ? Se incluye una **degustación de menú** para 2 comensales (para eventos a partir de 100 personas adultas, bajo disponibilidad y previa aceptación del Catering. El menú degustación para comensales adicionales tiene un precio correspondiente al menú elegido.

Configuración del menú

- ? Los menús indicados pueden ser combinados entre aperitivos y menús, con el correspondiente incremento que estos suponen.

Ceremonias civiles

- ? Incluye 32 sillas, megafonía básica, colocación de moqueta roja o decoración suelo pasillo ceremonial, mesa ceremoniante con centro altar básico, 2 estructuras altas con flor detrás de la mesa ceremoniante, 16 bancadas y banquetas para novios. No se incluyen los servicios del oficiante.
- ? Asimismo, las ceremonias civiles **no tienen carácter** oficial, teniendo que ir a firmar con carácter previo los novios al juzgado o ayuntamiento que consideren, según los trámites legales establecidos.
- ? No obstante, se puede hacer oficial trayendo a un oficiante que tenga la potestad para realizar la ceremonia.

Condiciones

- ? Estos menús y condiciones tienen carácter meramente **informativo** y no tienen validez contractual. El contrato con los menús y condiciones definitivos se cerrarán en un documento con validez contractual, firmado por ambas partes.