



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

- ? Cucharita de bombón de foie con pétalos de pensamiento.
- ? Mini Brocheta de tomate cherry, queso mozzarella y salsa al pesto.
- ? Nuestro pastel de verduras.
- ? Barquita de escalibada con bacalao fresco.
- ? Mini wrapp de pollo con salsa curry y vegetales.
- ? Roll de salmón con aguacate y huevas de trucha.
- ? Chupito de guacamole mexicano
- ? Pipeta de berberecho en su jugo.

Calientes

- ? Saquito de setas de temporada.
- ? Gamba crujiente con caparazón de patata.
- ? Madejita de foie con suspiro de frutas del bosque.
- ? Brocheta de langostino envuelto en hoja de bacon, bañado en salsa romescu.
- ? Caramelos crujientes rellenos de sobrasada, morcilla y queso.

Buffet de quesos

- ? Amplia variedad de quesos recién cortados, de los siguientes tipos: Manchego curado, idiazabal, camembert y queso azul.
- ? Se acompaña de pasas, frutos secos, uvas, confituras variadas, así como de tostas variadas.
- ? Se monta un buffet cada 150 invitados, para un adecuado servicio.

Buffet de Hamburguesas Gourmet

- ? Dos variedades de hamburguesas Gourmet al 50% de cada tipo:
 - o Mini hamburguesa gourmet de buey con lechuga, tomate y queso.
 - o Mini hamburguesa gourmet de cordero lechal con lechuga, tomate y queso.
- ? Se monta un buffet cada 150 invitados, para un adecuado servicio.

Buffet de Arroces

- ? Dos variedades de arroces al 50% de cada tipo:
 - o Arroz del Senyoret
 - o Arroz Negro
- ? Se monta un buffet cada 150 invitados, para un adecuado servicio.

Buffet de Postres Artesanos

- ? Surtido variado de postres artesanos, compuesto por:
 - o Brochetas de fruta de temporada bañada en chocolate
 - o Petit Four de mousse de chocolate blanco y negro
 - o Mini Bavaroise de frutas del bosque
- ? Se monta un buffet cada 150 invitados, para un adecuado servicio.

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 Blanco Hoya de Cadenas, D.O. Utiel - Requena
- Vino Tinto Hoya de Cadenas Reserva, D.O. Utiel - Requena
- Cava Brut Hoya de Cadenas D.O. Cava
- Cervezas (con y sin alcohol)
- Zumos
- Refrescos
- Martini
- Aguas (con y sin gas)

Servicios extras de aperitivo

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.
- ? Se recomienda un mínimo de 1 jamón cada 150 invitados.

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 iluminada de diseño en metacrilato blanco, 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.

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.

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**.

Menaje y mobiliario

- ? Se proporcionará el **menaje de primer nivel** que sea necesario para el servicio, así como el montaje/desmontaje del mismo.

Degustación del menú

- ? Se incluye una **degustación de menú** para 6 comensales (para eventos a partir de 100 personas adultas), que será realizada en las instalaciones del Grupo Noray, bajo disponibilidad y previa aceptación del Catering. El menú degustación para comensales adicionales tiene un precio correspondiente al menú elegido.

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.

Comensales mínimos y condiciones

- ? Todos los precios están realizados para bodas a partir de **100** comensales adultos.
- ? Para bodas **inferiores a 100** comensales adultos, consultar.
- ? 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.