

Aperitivo

Canapés

Salmón (ahumado de elaboración propia) con hilos de pepinillo
Punta de espárrago a la tártara con gamba
Cangrejo y surimi

Fríos

Cuchara de escalibada (asada con nuestras brasas de carbón) con anchoas
Pinchitos de queso con membrillo
Cuchara de mousse de foie con puré de manzana verde
Tartarita de cóctel de marisco

Calientes

Calamares andaluza
Croquetas de ave y buñuelos de bacalao (hechos en casa)
Envuelto de dátiles, almendras y bacón
Gambas al ajillo
Choricitos al Chardonnay
Montadito de butifarra negra con cebolla confitada
Fideuá con sepia

Barra libre

Refrescos, vermouth, cervezas, bitter, cóctail de cava, vinos generosos, whiskie

*Consultar Buffets: Ibéricos a cortar. Tablas de queso a cortar. Salmón a cortar (atendido por camarero)

Envoltini de lomo de lubina sobre lecho de patata laminada

Sorbete de limón

Solomillos de lechón con reducción de Pedro Jiménez champiñones salteados al bacón, patata avellana, atadillo de zanahorias.

Tarta Nupcial

Bodega

Conde de Caralt blanco
Faustino Rivero D.O. Rioja
Cava Roger de Flor Brut de Codorniz

Aguas Minerales
Café Express
Carrito de licores

Discoteca móvil: Amenización durante la comida o cena, presentación de platos y baile

Barre libre baile: J.B. Ballantines, vodka Absolut, Bacardí, Giró, Gordons, etc. y todo tipo de refrescos.
(Se mantiene durante todo el baile)



Atenciones novios:

Flores en la presidencia y todas las mesas.

Degustación de menú (2 personas) resto de acompañantes con descuento

Una semana de alojamiento en cualquier hotel de España, Francia o Portugal de Viajes Hobby.

Regalo sorpresa para los padres.

Sólo una boda al día sin límite de hora.

El pago total del banquete se efectuará al final del mismo exceptuando el depósito de la reserva de 900 €

Parking gratuito para 140 coches.

Montaje gratuito para la ceremonia civil en la Carpa de la Masía.

Monitor para niños (según cantidad)

Condiciones para banquetes a partir de 100 comensales

Les ofrecemos:

Posibilidad de casarse en la Ermita Románica o en la carpa.

Todo tipo de músicas para amenizar el ágape y el baile; discomóvil, organistas, conjuntos, orquestas, violinistas, etc.

Gran variedad de menús, para escoger según sus preferencias y presupuestos desde 55,00 a 103,00 €(incluyendo aperitivos)

Menús especiales (régimen, diabéticos) y para niños.

Gran experiencia en banquetes de todo tipo, avalada a lo largo de 38 años de profesión por dos generaciones de restauradores.

Salones independientes (todos acondicionados) con magnificas vistas al mar y a la montaña, disponiendo de terraza y jardín (para aperitivos o bailes) y servicios para cada uno, asegurándose así la más rigurosa intimidad.

Personal de servicio: Maître y camareros exclusivos por boda.

Nuestra filosofía se basa en dar la **máxima calidad** en nuestros productos elaborados con brasa y horno de carbón vegetal, ofreciendo **platos abundantes y atractivamente presentados**.

Atento y eficaz equipo humano de profesionales, de trato agradable y sencillo que presta el mejor servicio y toda su dedicación, ofreciendo una atención personalizada para cada pareja en la organización de su banquete obteniendo así **el recuerdo más satisfactorio**.

Vengan a visitarnos o consultarnos todo lo que estimen oportuno. Les atendremos como ustedes se merecen.

Atentamente.

Soliciten nuestras ofertas para los meses de noviembre a marzo, así como laborables.

