

# MENÚS BODAS CÓCTEL 2018

**el  
balneario**

BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918



## **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

### **Aperitivos Fríos**

- Tartar de bacalao ahumado y mango
- Tataki de atún rojo y mahonesa de wasabi
- Brocheta de salmón marinado y mahonesa de kimchi
- Macarrón de mousse de pato y frutos secos
- Mini cono de humus de remolacha
- Uramaki de espeto

### **Aperitivos Calientes**

- Crujiente de langostino y menta con alioli de lima
- Cigarrillos de huevo frito y chorizo
- Crocanti de pato y jengibre
- Gyoza de carrillada ibérica
- Cartuchito de adobo malagueño
- Pincho de pluma ibérica marinada

## **MENÚ I**

### **PRIMER PLATO**

Ensalada de langostinos tigrés sobre romesco y vinagreta de naranja

\*\*

### **SEGUNDO PLATO**

Medallones de solomillo ibérico, Puré de manzana verde, Milhoja de gratén de patatas y jugo de vino dulce

\*\*

### **POSTRE**

Cúpula blanca con núcleo de fruta de la pasión

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja),  
cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

**El precio de este menú es de 80€/persona (IVA Incluido)**

3

## MENÚ II

### PRIMER PLATO

Ensalada verde, láminas de foie, nueces y vinagreta de mostaza

\*\*

### SEGUNDO PLATO

Lomo de Bacalao confitado a la malagueña

\*\*

### POSTRE

Dos chocolates con manto de leche

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja),  
cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

**El precio de este menú es de 87€/persona (IVA Incluido)**

## **MENÚ III**

### **PRIMER PLATO**

Ensalada de jamón de pato, chutney de mango y vinagreta de frutos secos

\*\*

### **SEGUNDO PLATO**

Lomo de corvina a la mediterránea

\*\*

### **POSTRE**

Brownie con mermelada de fresas y mousse de chocolate con leche  
Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja),  
cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

**El precio de este menú es de 92€/persona (IVA Incluido)**

## **MENÚ IV**

### **PRIMER PLATO**

Vieiras y langostinos salteados, confitura de manzana y brotes tiernos

\*\*

### **SEGUNDO PLATO**

Lingote de Chivo malagueño glaseado en su jugo y Patatas al tomillo

\*\*

### **POSTRE**

Dulce de leche y mousse de mango

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja),  
cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

**El precio de este menú es de 98€/persona (IVA Incluido)**

## **MENÚ V**

### **PRIMER PLATO**

Ajo blanco, Carabinero salteado, Ensaladita de frutas y brotes tiernos

\*\*

### **SEGUNDO PLATO**

Confit de pato sobre cremoso de patatas y jugo de frambuesas

\*\*

### **POSTRE**

Marquesa de chocolate y gel de naranja

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja),  
cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

**El precio de este menú es de 104€/persona IVA Incluido**

## **MENÚ VI**

### **PRIMER PLATO**

Bogavante sobre salpicón de gambas y mahonesa de kimchi

\*\*

### **SEGUNDO PLATO**

Secreto Ibérico al romero, Milhojas de verduras y Jugo de setas

\*\*

### **POSTRE**

Trilogía de chocolates y frutos rojos

Café e infusiones

**BEBIDAS:** V. Blanco Verdejo (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza (D.O. Rioja),  
cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

**El precio de este menú es de 112€/persona IVA Incluido**

8



## MENÚ INFANTIL

Porción de pizza  
Mini hamburguesa de Ternera  
Lagrimitas de pollo empanado  
Croquetas y patatas fritas

\*\*

Helados

**Bebidas:** Refrescos y agua mineral

**El precio de este menú es de 22€ por persona (IVA Incluido)**

## DIETAS ESPECIALES

Adaptamos nuestros menús para todo tipo de intolerancias alimentarias y dietas especiales: Celíacos, Alérgicos e Intolerantes.

## BARRA LIBRE

- 2 horas de barra libre: 17€/persona.
- 3 horas de barra libre: 22€/persona.
- 4 horas de barra libre: 27€/persona.
- 5 horas de barra libre: 30€/persona.

(\*) IVA incluido

## SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

- Cóctel de bienvenida con una duración máxima de 1 hora.
- Tarta Nupcial testimonial, para corte e imagen (1kg).
- Menaje completo: vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, mesas y sillas.
- Centros de mesas standard.
- Degustación de menús para un máximo de 6 comensales siempre y cuando el evento sea para más de 50 comensales.
- Minutas de menú impresas por comensal.
- Soporte para lista de invitados.

- Parking para coches y autobuses standard (comprobar dimensiones).
- Personal de limpieza en los servicios.

## SERVICIOS EXTRAS\*

- Recena para la madrugada (Pulguitas de Pringá, Perritos Calientes y Mini Hamburguesas): 5,50€/persona.
- Jamón Ibérico y Cortador de jamón: 600€.
- Mesa de Quesos: 6€/persona.
- Mesa de Ibéricos: 9€/persona.
- Mesa de Mini Ensaladas: 3€/persona.
- Mesa de Mini Hamburguesas: 4€/persona.
- Mesa de Ahumados: 7€/persona.
- Mesa de Mini Brochetas: 5€/persona.
- Mesa de *Pescaíto Frito*: 5€/persona.
- Mesa de Arroces: 5€/persona.
- Mesa de Sushi: 5€/persona.
- Barra de mini coctelería durante 2 horas: 3€/persona\*\*
- Barra de mojitos durante 2 horas: 3€/persona\*\*

(\*) IVA incluido

(\*\*) Durante la barra libre

## CEREMONIA CIVIL

- Montaje de Ceremonia Civil: 300€ (IVA Incluido)

Incluye: mesa de ceremonia, arco de ceremonia standard, 80 sillas, alfombra (hasta un máximo de 15m) y decoración floral para la ceremonia.

- Extra de camino de alfombra más instalación: 6€/m<sup>2</sup> (IVA Incluido).

## ALQUILER

- Alquiler en Exclusiva del Balneario: consultar precios, condiciones y fechas.

## FORMA DE PAGO

- Se entregarán 1.000€ como depósito de reserva, para la formalización de la misma.
- Se abonará el 70% del importe restante 15 días antes del evento
- Se abonará el resto el día del evento.

La reserva quedará formalizada con la firma del contrato y el abono del depósito de reserva. El pago se efectuará directamente y personalmente con el comercial responsable del servicio o por transferencia bancaria.

El depósito de reserva no se reembolsará en caso de anulación del evento por causas ajenas a la empresa.

## CONDICIONES GENERALES

- El número de comensales quedará confirmado 7 días antes del evento.
- Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al banquete.
- Con respecto al horario de inicio para el cóctel de bienvenida, los clientes dispondrán de un margen de cortesía de 30 minutos de retraso para la llegada de los invitados a partir de la hora estipulada por parte del cliente, a partir de ese momento se facturará el coste extra del personal.
- No podrá reproducirse música o producir cualquier tipo de contaminación acústica que supere la normativa municipal en las zonas exteriores del establecimiento, una vez pasadas las 23h.
- Está terminantemente prohibido el consumo de cualquier tipo de drogas en el establecimiento, reservándose la empresa el derecho de admisión.
- LEY ANTITABACO  
El cliente será responsable económicamente del incumplimiento de la Ley 42/2010 de 30 de diciembre de 2010 (Antitabaco), siendo recomendable que lo haga saber a sus invitados, pudiendo fumar en todos los espacios al aire libre. *“A efectos de esta Ley, en el ámbito de la hostelería, se entiende por espacio al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.”*
- El Balneario no se hace responsable del buen fin del evento por causas ajenas a la empresa: lluvia, oleaje, viento, avería general en suministro eléctrico y huelga, entre otras.
- Los presupuestos y condiciones expuestos en este documento tienen una **validez de tres meses** contados desde la fecha de su entrega al cliente.