

MENÚS BODAS 2019

el
baldneario

BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918



COCKTAIL DE BIENVENIDA

Aperitivos Fríos

Porra de naranja con crujiente de ibéricos

Tartar de lubina salvaje

Milhoja de queso de cabra, foie de pato y manzana verde
caramelizada

Lomo de sardina ahumada sobre gelatina de ensalada de pimientos

Mini ensalada de perdiz en escabeche

Tartar de salchichón de Málaga

Taquito de tortilla de verduras

Aperitivos Calientes

Cola de langostino en pasta Kataiffi

Crujiente de gambas y boletus

Surtido de mini croquetas

Cartuchito de gambas cristal

Cartuchito de boquerones de Málaga

Mini brocheta de verduras

Pinchito moruno

MENÚ I

PRIMER PLATO

Raviolis de Gambas y Boletus

**

SEGUNDO PLATO

Centro de Solomillo Ibérico en Salsa Perigourdine

Patatas salteadas al Romero

**

POSTRE

Cúpula negra con núcleo de fresas

Café e infusiones

BEBIDAS: V. Blanco Verdejo Val de Lama (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza Ramón Bilbao (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

MENÚ II

PRIMER PLATO

Ensalada Japorrusa

**

SEGUNDO PLATO

Codillo de Ibérico. Col al comino

**

POSTRE

Marquesa de Chocolate con Confitura de Naranja

Café e infusiones

BEBIDAS: V. Blanco Verdejo Val de Lama (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza Ramón Bilbao (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

MENÚ III

PRIMER PLATO

Carpaccio de Pulpo con Vinagreta de Jengibre y Mini Ensalada de Brotes Tiernos

**

SEGUNDO PLATO

Presa Ibérica a la parrilla. Puré de Aceite de Oliva y Verduras salteadas

**

POSTRE

Pecado de Chocolate, Helado de Vainilla y Hojaldre Caramelizado
Café e infusiones

BEBIDAS: V. Blanco Verdejo Val de Lama (D.O. Rueda), V. Tinto Crianza Celeste (D.O. Ribera del Duero), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

MENÚ IV

PRIMER PLATO

Milhoja de Bacalao y Langostinos, Salsa Agropicante

**

SEGUNDO PLATO

Lingote de Chivo lechal glaseado en su mismo jugo. Mini Patatitas salteadas al Tomillo

**

POSTRE

PENDIENTE

Café e infusiones

BEBIDAS: V. Blanco Martín Codax (D.O. Albariño), V. Tinto Marqués de Cáceres (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

MENÚ V

PRIMER PLATO

Vieira Gratinada

**

Mini Sorbete de Mandarina

**

SEGUNDO PLATO

Centro de Solomillo Ibérico sobre meloso de Quinoa y Setas salteadas

**

POSTRE

PENDIENTE

Café e infusiones

BEBIDAS: V. Blanco Marqués de Riscal (D.O. Rueda), V. Tinto Ramón Bilbao (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

MENÚ VI

PRIMER PLATO

Ensalada de Bogavante con Pil Pil de su Coral

**

SEGUNDO PLATO

Suprema de Corvina al Orégano. Patatas torneadas

**

POSTRE

PENDIENTE

Café e infusiones

BEBIDAS: V. Blanco Martín Codax (D.O. Albariño), V. Tinto Marqués de Cáceres (D.O. Rioja), cervezas, refrescos, zumos y agua mineral.

Cava

MENÚ INFANTIL

Porción de pizza

Mini hamburguesa de Ternera

Lagrimitas de pollo empanado

Croquetas y patatas fritas

**

Helados

Bebidas: Refrescos y agua mineral

DIETAS ESPECIALES

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

BARRA LIBRE

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 estándar.
- 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, Sandwich vegetal y mini hamburguesas)
- Jamón Ibérico y Cortador de jamón
- Mesa de Quesos

- Mesa de Ibéricos
- Mesa de Mini Ensaladas
- Mesa de Mini Hamburguesas
- Mesa de Ahumados
- Mesa de Mini Brochetas
- Mesa de *Pescaíto Frito*
- Mesa de Sushi
- Mesa de mini pastelería
- Barra de mini coctelería durante 2 horas

CEREMONIA CIVIL

- Montaje de Ceremonia Civil

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.

ALQUILER

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

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.