

*Cada ocasión es especial,
cada boda es diferente...*

Por eso, ponemos todo nuestro esfuerzo para que tu boda
sea exactamente como tú desees.

Con la experiencia adquirida a lo largo de todos estos años puedes tener
la tranquilidad de estar en buenas manos. Nuestro principal objetivo es dar
una respuesta óptima a todas y cada una de las necesidades que requiera
el banquete de boda.

Nuestro asesoramiento en la confección del menú ideal para cada momento,
te aportará confianza y seguridad, claves del éxito en la celebración.

A todo esto, se le suma nuestro equipo humano de cocina,
así como nuestro personal de sala, los cuales garantizan el buen hacer
y la profesionalidad en todos sus eventos.

La calidad en el servicio es nuestro mayor valor, por eso...

Juntos haremos el mejor de los recuerdos.

BPV

Cóctel El Jardín



Sopa fría de tomate con vinagreta de anchoas

Gilda con anchoa de Santoña

Tronquito de queso de Tresviso caramelizado

Tosta de ibérico con foie y frutos secos

Mini tartar de atún sobre brioche y mahonesa de soja

Hojaldrito de pato confitado y boletus con manzana y reducción de PX

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Brocheta de secreto ibérico con tomatito cherry

Bao de langostinos y verduritas al curry

Cazuelita de arroz marinero

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Calamares fritos

Bebidas variadas

Vinos, cervezas, refrescos, cava, etc.

Opciones especiales

- Corte de jamón ibérico de bellota a la vista de los invitados (cortador+ 1 jamón para 120 personas) : 650,00 € (IVA Incluido)
- Estación de ibéricos: 6,00€/ persona (IVA Incluido)
- Estación de quesos, panes y mermeladas: 5,00 €/persona (IVA Incluido)
- Mesa Cántabra (cocido montañés con su compango): 6,00€/ persona (IVA Incluido)
- Mesa de asado en vivo (zamburiñas y almejas) : 9,00€/ persona (IVA Incluido)
- Otras opciones: anchoeiras, pulpeiro, sushi... (consultar)

Menú 1

Cóctel El Jardín
(Aperitivos y bebidas)

Vol au vent de hojaldre casero relleno de centollo
con langostinos braseados sobre crema de cigalas

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Taco de solomillo a la plancha con fricasé de setas sobre base de hojaldre,
sus verduritas y salsas al gusto (queso y borgoña)

Tarta nupcial con su helado

Bodega, café y cava

Precio por persona : 138,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú 2

Cóctel El Jardín
(Aperitivos y bebidas)

Timbal de gambón rojo con aguacate,
piña y esferas de mango

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Presa ibérica gratinada con queso curado y boletus
en salsa de frutos rojos

Tarta nupcial con su helado

Bodega, café y cava

Precio por persona : 141,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú 3

Cóctel El Jardín
(Aperitivos y bebidas)

Ensalada de bacalao confitado con verduras asadas,
salsa de ajo y vinagreta de tomate cherry

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Escalopines de solomillo rellenos de fricase de setas
con salsa de trufas

Tarta nupcial con su helado

Bodega, café y cava

Precio por persona : 144,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú 4

Cóctel El Jardín
(Aperitivos y bebidas)

Lomo de rodaballo con su pilpil y verduritas crujientes

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Ravioli de rabo de novilla estofado al vino tinto
con hojaldrito de manzana

Tarta nupcial con su helado

Bodega, café y cava

Precio por persona : 145,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú 5

Cóctel El Jardín
(Aperitivos y bebidas)

Machote asado con langostinos
emparrillados al aroma de tomillo

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Paletilla de lechal confitada al aroma de tomillo con
patata panadera y verduritas

Tarta nupcial con su helado

Bodega, café y cava

Precio por persona : 153,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú 6

Cóctel El Jardín
(Aperitivos y bebidas)

Lubina a la media sal con reducción de albariño,
boletus emparrillados y vinagreta de tomate

Sorbete de limón y sopa natural de piña

Bombón de rabo de buey con verduritas
y chutney caramelizado de mango

Tarta nupcial con su helado

Bodega, café y cava

Precio por persona : 155,00 € (IVA incluido)

BPV

Menú cóctel

Bodegón de quesos de Cantabria, panes, mermeladas y frutos secos

*(Cabra Baro, Mezcla Baro, Ahumado Aliva, Picón Tresviso,
Quesoba y Gomber)*

Bodegón de ibéricos con sus panes y tortas

(Jamón, lomo, salchichón, morcón y cecina de vacuno)

Mesa Cántabra

(Cocido montañés con su compango y talos de chorizo y morcilla)

Mesa de asado de marisco en vivo

(zamburiñas y almejas)

Mousse de queso con gambas y piña

Tartar de salmón marinado sobre tosta de centeno

Vichyssoise con láminas de bacalao y tomate concassé

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

Gilda con anchoa de Santoña

Tosta de sobao con queso Las Garmillas y anchoa

BPV

Mini ensalada de perlas de mozzarella y tomate a la albahaca

Tosta de cecina y queso de cabra caramelizado

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Hojaldrito de pato confitado y boletus con manzana y reducción de PX

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Mini taco de pulled pork con shot de margarita

Vol au vent de vieiras y gambas con crema de carabinero

Brocheta de secreto ibérico y tomatito cherry

Cazuelita de arroz marinero

Degustación de postres

*(Degustación de pastelitos, delicias caseras de arroz con leche,
natillas con crujiente de canela, mini hojaldre de manzana
y quesada pasiega)*

Bodega, café y cava

Precio por persona : 147,00 € (IVA incluido)



BPV

Otros entrantes



- Ensalada de láminas de jamón ibérico con micuit y vinagreta de frutos secos.
- Ensalada de langosta y langostinos sobre lecho de vegetales y hortalizas con vinagreta y salsa de erizos de mar.
- Ensalada de cecina de León con queso de cabra caramelizado
- Langostinos blanqueados en agua de mar con mahonesa y vinagreta de vegetales

Otros pescados

- Merluza rellena de centollo en salsa verde con gambas y almeja fina.
- Lubina asada con pulpo emparrillado y salsa de trufas
- Lomo de merluza emparrillada sobre berenjena y centollo con salsa ligera de choriceros.
- Taco de rape asado con vieira y reducción de vino de rueda

Otras carnes

- Solomillo al foie con salsa de trufas y verduras
- Carrilleras de ternera estofadas al estilo tradicional con verduritas salteadas a las trufas
- Timbal de secreto ibérico, manzana asada al Pedro Ximénez y pak choi
- Lechazo asado al horno con patatas panaderas y su ensalada

Postres

Para el momento más dulce del día puede elegir entre nuestra selección de tartas clásicas como son la tarta de hojaldre, San Marcos, de almendra, trufa negra y blanca, Saint Honoré, etc. combinándolas con una selección de helados al gusto.

También puede apostar por otras opciones más actuales como el dúo de chocolates, nuestro semifrío de queso o el cono de avellana (consultar tarifas).

Bodega

Todos nuestros menús están valorados con las siguientes referencias, sin olvidar que los novios tienen la opción de elegir a su gusto:

- Tinto D.O Rioja Campillo Cr.
- Rosado D.O Rioja Gran Feudo Chivite
- Blanco Barbadillo Castillo de San Diego
- Cava Freixenet Vintage Brut Nature

Después del café, cada invitado podrá elegir su copa de licor, combinado, etc. para poner fin al menú y comenzar con la barra libre.

BPV

Menú infantil

Entrantes fríos y calientes:

jamón y lomo ibéricos, pudín de marisco, langostinos,
rabas, croquetas, y pinchitos de lomo

2º a elegir:

escalopines a la milanesa, entrecot , delicias de pollo o pasta boloñesa

acompañado de patatas fritas

Tarta acompañada de helado

Bebida

Agua, refrescos, zumos

Precio por niño: 45,00€ (IVA incluido)

BPV

Y además



- ◆ Transporte, logística, montaje y desmontaje.
- ◆ Personal de servicio: camareros, cocina, limpieza, montajes, etc.
- ◆ Menaje general (cristalería, vajilla, cubertería, mobiliario...).
- ◆ Noche de bodas en el Gran Hotel con desayuno buffet y acceso al circuito termal Templo del Agua (a partir de 50 invitados adultos).
- ◆ Descuento en tratamientos de belleza y antiestrés para los novios en nuestro balneario.
- ◆ Mantelería a escoger entre más de 45 modelos.
- ◆ Tarta de corte especial.
- ◆ Seating plan y minutas personalizados.
- ◆ Decoración de flor natural en mesa.
- ◆ Invitación a la prueba del menú para 6 comensales (a partir de 80 invitados adultos).
- Platos adaptados para necesidades especiales (celiaquía, alergias, intolerancias, etc.)
- Montaje de la boda civil. Coste: 200,00 € (IVA Incluido).

**Cualquiera de estos obsequios no serán canjeables por otros servicios*

BPV

Preguntas Frecuentes



¿Cómo puedo realizar la reserva del catering?

Se firmará un contrato de “Reserva de catering” y se efectuará una entrega a cuenta de 600,00 € (IVA Incluido) en concepto de fianza y gastos de organización, la cual solamente se devolverá después de la realización efectiva del evento.

El día después del evento se facturará el total y será abonado en un plazo de 15 días después de la emisión de la factura.

¿Los precios de los menús son los mismos en cualquier época del año y para cualquier número de invitados?

Todos los precios de nuestros menús están valorados para eventos de **100 o más** comensales adultos (para eventos inferiores, consultar tarifas). Bodas en viernes, domingo y de invierno consultar promociones.

Los precios se revisan anualmente y se aplicarán las tarifas vigentes del año en el que se realice el evento. Asimismo, los precios de los platos pueden sufrir modificaciones según precio de mercado.

¿Pueden mis invitados repetir algún plato?

Todos los precios de nuestros menús incluyen la repetición de los platos de carne o pescado. Dicha repetición incluye un máximo del 10% del número total de invitados.

¿Puedo elaborar un menú a medida?

Si su idea es diferente y desea realizar algunos cambios o confeccionar otro tipo de menú, con mucho gusto se lo valoraremos. Catering El Jardín no comparte servicio con otros catering durante el mismo evento.

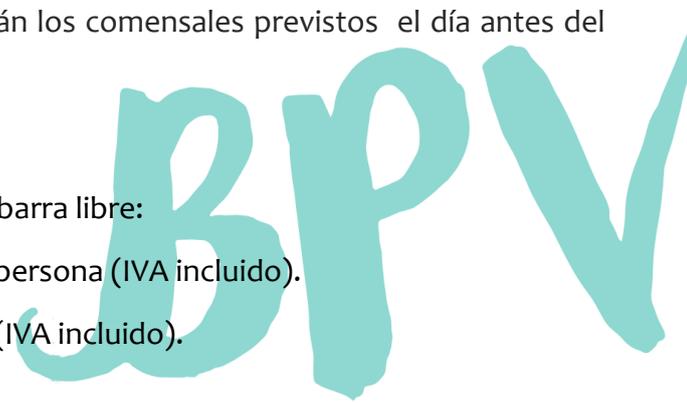
¿Cuándo debo confirmar el número de invitados?

Se confirmará el número final de asistentes al evento 10 días antes del mismo, permitiendo una variación de un 5% hasta el día antes del evento. Se facturarán los comensales previstos el día antes del evento.

¿Cómo funciona el servicio de Barra Libre?

En aquellas fincas que no cuenten con servicio propio de barra libre:

- ◆ Boda de día completo hasta las 00:00h: 26,00€ por persona (IVA incluido).
- ◆ Boda de cena hasta las 04:00h: 16,00€ por persona (IVA incluido).



¿Existe menú para mis proveedores?

Si alguno de tus proveedores, como el fotógrafo, animadores o cualquier otro profesional, quiere comer ese día, estaremos encantados de servirles, siendo el coste del menú de 45,00 € (IVA Incluido) por persona. Se ruega confirmación del número total de menús requeridos con al menos 7 días de antelación.

¿Puedo personalizar con decoración externa mi evento?

Cualquier profesional será bienvenido, pudiendo ejercer su trabajo. Catering El Jardín no se responsabilizará de este servicio.

¿Qué mobiliario incluye el menú tipo cóctel?

En el caso del menú tipo cóctel, se incluirá mobiliario para el 50% del total de los invitados. En caso de querer mobiliario extra, el coste de cada mesa será de 25€ con mantelería a elegir y 2,50€ por silla.

Información y Reservas :

683 70 24 41 // 638 756 500 —eventos@balneariodepuenteviesgo.com

A large, stylized, teal-colored logo consisting of the letters 'BPV' in a bold, rounded, handwritten-style font.