

*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

Vasito de mousse de aguacate y queso mascarpone con picada de gambas

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Saquito de bacalao sobre crema de pimiento rojo

Hojaldrito de patata y rabo de toro

Brocheta de pollo crujiente con cremoso de patata y curry

Cazuelita de arroz marinero

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Rabas

\*\*\*

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)

\*\*\*

Lomo de merluza emparrillada sobre berenjena y centollo  
con salsa ligera de choricerros.

\*\*\*

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 : 141,00 € (IVA incluido)**

# BPV

# Menú 2

Cóctel El Jardín  
(Aperitivos y bebidas)

\*\*\*

Milhojas de langostinos con carpaccio de pulpo  
napado con salsa de erizos de mar

\*\*\*

Sorbete de limón y sopa natural de piña

\*\*\*

Timbal de secreto ibérico, manzana asada  
al Pedro Ximénez y pak choi

\*\*\*

Tarta nupcial con su helado  
Bodega, café y cava

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

# BPV

# Menú 3

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 : 148,00 € (IVA incluido)**

# BPV

# Menú 4

Cóctel El Jardín  
(Aperitivos y bebidas)

\*\*\*

Taco de rape asado con vieira y reducción de vino de rueda

\*\*\*

Sorbete de limón y sopa natural de piña

\*\*\*

Solomillo ibérico fileteado con salsa

de vino dulce y micut

\*\*\*

Tarta nupcial con su helado

Bodega, café y cava

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

BPV

# Menú 5

Cóctel El Jardín  
(Aperitivos y bebidas)

\*\*\*

Merluza asada con brocheta de langostinos, salsa de ajetes  
y vinagreta de cebollino

\*\*\*

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 : 157,00 € (IVA incluido)**

**BPV**

# Menú 6

Cóctel El Jardín  
(Aperitivos y bebidas)

\*\*\*

Langosta, langostinos y rape con  
vinagreta hecha en casa

\*\*\*

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 : 161,00 € (IVA incluido)**

**BPV**

# Menú cóctel

Bodegón de quesos nacionales con sus panes, mermeladas y frutos secos

\*\*\*

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 aguacate y queso mascarpone con picada de gambas

Tartar de salmón marinado sobre tosta de centeno

Gilda con anchoa de Santoña

Tosta de sobao foie y mermelada de tomate

Barca de ventresca de bonito en escabeche con pimiento del piquillo

# BPV

Mini ensalada de perlas de mozzarella y tomate a la albahaca

Tosta de cecina y queso de cabra caramelizado

Vasito de ajoarriero con crema de pimientos del piquillo y tartar de bacalao ahumado

Cucharita de pulpo con espuma de patata

Gyoza de pato con salsa de PX

Brocheta de pollo crujiente con cremoso de patata y curry

Brocheta de solomillo con verduritas

Mini taco de pulled pork

Vol au vent de vieiras y gambas con crema de carabinero

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
- Machote asado con langostinos emparrillados al aroma de tomillo
- Lomo de rodaballo con su pilpil y verduritas crujientes
- Lubina a la media sal con reducción de albariño,

## Otras carnes

- Solomillo al foie con salsa de trufas y verduras
- Carrilleras de ternera estofadas al estilo tradicional con verduritas salteadas a las trufas
- Bombón de rabo de buey con verduritas y chutney caramelizado de mango
- Lechazo asado al horno con patatas panaderas y su ensalada
- Confit de pato al Pedro Ximénez con berenjenas asadas y setas

# 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 como el dúo de chocolates , nuestro semifrío de queso , etc... (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. / D. O Ribera Portia Cr.
- Rosado Marqués de Cáceres Excellens
- Blanco Marqués de Cáceres Excellens
- Cava Freixenet Vintage Brut Nature

# 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:
  - hasta 50 invitados adultos: para 2 comensales
  - hasta 80 invitados adultos: para 4 comensales
  - a partir de 81 invitados adultos: para 6 comensales
- Platos adaptados para necesidades especiales (celiaquía, alergias, intolerancias, etc.)

*\*Ninguno de estos obsequios serán canjeables por otros servicios*

# BPV

# Preguntas Frecuentes



## ¿Cómo puedo realizar la reserva del catering?

Se firmará un contrato de “Reserva de salón” y se efectuará una entrega a cuenta de 1.000,00 € (IVA Incluido) en concepto de fianza y gastos de organización, la cual solamente se devolverá después de la realización efectiva del evento. El 50% del importe total se abonará una semana antes de la fecha del evento, y la cantidad restante se pagará una vez emitida la factura tras la realización del mismo, en un plazo de 7 días.

## ¿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).

# BPV

## ¿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 celebrar mi boda civil en las instalaciones?

Si, el montaje de la boda civil dentro de la finca (según sus condiciones) tiene un coste de 200,00 € (IVA Incluido) e incluye la mesa del oficiantes, el sofá para los novios y la colocación de las sillas de los invitados. Oficiante y cualquier otro elemento de decoración se encargarán los novios.

## ¿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](mailto:eventos@balneariodepuenteviesgo.com)

BPV

