



CEREMONIAL

2017/2018



Servicio de bienvenida

Cava Brut Nature Bastets
Barra de mojito y caipirinha

Snacks en mesas de apoyo

Caramelo de butifarra esclatada
Piruletas de parmesano
Crujiente de pipas y curry

Bodega durante el aperitivo

Vino blanco Bastets D.O. Conca de Barberà
Vino tinto Bastets D.O. Conca de Barberà

Cava Brut Nature Bastets
Agua mineral

Refrescos, Vermouth negro y blanco,

Beer 's Bar

Corona, Budweser, Estrella Galicia
Beer's con y sin alcohol



Aperitivo frío pasado por camareros



Habitas a la menta fresca con tartar de tomate.

Mini canelón de piquillo con ventresca de bonito.

Cubo de cabra con micri de frambuesa

Dados de bacalao en brocheta con crema de naranja.

Crujiente de longaniza de pagès y pan frito y casse de tomate.

Maky de calabacín, queso de la garrotxa y brotes frescos.

Foie Micuit entre panes.

Atadillo de roastbeef de verduritas al wook.

Nuestra tortilla de patatas y guindilla thay.

Guacamole con bastones de parmesano.

Aperitivo caliente pasado por camareros

Langostinos en kataify con chupito de romesco.

Brocheta de ternera a los vinagres viejos.

Nuestras croquetas (escalibada con aceitunas, paella, confit-foie)

Cucharita de pulpo a la gallega.

Samosas al curry estilo Jordania.

Pincho de almeja y mejillón con verduritas en escabeche

Estación de Huevos

Huevos estrellados con chistorra

(En sartenes al fuego, estrellamos los huevos sobre la patata salteada en chistorra)

Estación de quesos Internacionales con mermeladas artesanas

(Campoerial semi, Reblonchon, Morbier, Azul Stilton, Torta del Casar

Murcia al vino, Mato, Parmigiano Reggiano, Tête de Moine)

Acompañado de mermeladas, membrillo y picos diferentes panes.

Estación de jamón con cortador

Jamón cortado a mano

Pan de payes con tomate y aceite de oliva virgen

Estación de conservas

Berberechos, almejas, mejillones

Banderillas, Chips y aceitunas.

Vermuth casero y sifón

PRIMEROS PLATOS

Langostinos, mozzarella fresca de búfala, palmitos y puntas de espárragos con ajo blanco suave.

Ensalada de langostinos y parmesano, con salmorejo frío y crujiente de berenjena.

Cigalas de la costa, sobre crema de guisantes fina, gelee de carabinero y aceite de gamba roja.

Carpaccio de melón, jamón de pato y langostinos con micro-ensalada de fruta natural.

Milhojas de bacalao y langostinos, tomate confitado y vinagreta de manzana.

Ensalada tibia de hinojo, espárragos, setas, pétalos de tomate confitados, vinagreta de tomate con piñones y aire de jamón ibérico. (suplemento 3 €).

Ravioli tibio de txangurro y cebiche de vieira, crema de nécoras y nube de gambas. (suplemento 3 €).

1/2 Bogavante sobre mache de Nantes, cebiche de fruta y texturas de albahaca (suplemento 7 €).

SEGUNDOS PLATOS

Meloso de ternera con bacon Ibérico, cebollitas glaseadas y shitake.

Rodaballo en baja cocción, albahaca en texturas y costra de almendras; crema de nata e Idiazabal y zurito de crudites.

Milhojas de solomillo de ternera y setas, puré de calabaza, verduritas de temporada y salsa Oporto.

Lubina salvaje, quinoa de bulgur y coca de berenjena.

½ espaldita de cordero asado tradicional con patatas panaderas.

Solomillo de ternera a la sal, patata graten y ajos tiernos confitados. (suplemento 6 €).

Rape asado, setas y cebollitas sobre “Pont neuf de patata”. (suplemento 6 €).

Espaldita o pierna de cabrito asado tradicional con mago y salsa de garnacha. (suplemento 6 €).

Lenguado a la “Bella Otero” (lenguado, ostras y salsa cream). (suplemento 6 €).

PREPOSTRES

Carpaccio de piña natural, frutos rojos y helado de vainilla con nueces caramelizadas.

Texturas de chocolate sobre sopa de cacao amargo y naranja.

Sopa de frutos rojos con helado de mandarina y cítricos.

Mil hojas de piña, crema y fresones con helado de vainilla al bourbon.

Sorbete de limón con licuado de naranja y menta fresca

TARTA NUPCIAL

Nuestra selección de tartas

Café expresso

Y algo dulce

Carrito de licores

Brandy, Cognac, Whyski, Anises, Orujos, etc...

Bodega- Vino blanco D.O. Conca de Barberà- Vino tinto Bastets D.O. Conca de Barberà
Cava BN Bastets



COMIENZA EL BAILE

Barra libre

Vino blanco, tinto

Cava Alsinach BN Vintage

Ron Havana club, Beefeater,

J&B, Ballantine´s, Absolut

Licores de frutas, brandy nacional.

Aguas minerales con y sin gas.

Refrescos, Vermouth negro y blanco,

Cervezas con y sin alcohol

Nuestros boles de chuches

MENU INFANTIL

Aperitivo

Macarrones Bolognesa

Escalopa de pollo rebozado y patatas fritas

Helado

Pastel celebración

(Menú infantil para edades hasta 12 años)

ESTUDIO ECONÓMICO-

EL PRECIO POR COMENSAL ADULTO: 90 €

EL PRECIO POR COMENSAL NIÑO: 41 €

(Menú infantil hasta los 12 años, consultar,
en caso de necesidad, para edades superiores)

ESTOS PRECIOS INCLUYEN-

GASTRONOMIA APERITIVO STANDART, MENU
Y BODEGA ESPECIFICADA.

Cristalería, vajilla, mantelería standart

Decoración estándar

Servicio de camareros y cocineros.

Dirección del servicio, maitre y cheff.

Minutas y seating de los invitados

Barra Libre durante el baile 2 horas

Prueba de menú para 6 comensales para eventos

Superiores a 70 comensales.

NO INCLUYEN

Cualquier partida no especificada en este presupuesto.

Suplementos en platos entre paréntesis.

Extras de aperitivos.

Ceremonia Civil 900,00€(oficiante de la misma, 30 sillas, montaje
decoración standart.. ambientación musical)

Ceremonia sin oficiante 700 €

Discoteca 550,00€ durante barra libre.

Hora extra Dj 145€

Hora extra Barra de bebidas 12,50€ por persona contratada a la boda

Decoración ambiental

Resopón en discoteca – 12 € comensal

(Chocolate con churros, tartaletas de fruta y bocaditos varios)

A todos los precios de les aplicara el 10 % IVA .

La lista de invitados y plano de la sala deberá entregarse con 20 días
de antelación al evento.

Cualquier variación en el escalado de invitados facilitado.

inicialmente producirá una variación del precio.

No se permitirá la entrada de ningún proveedor externo si no ha sido
comunicado con antelación y este no ha sido aprobado por la
dirección del establecimiento.

Reserva del espacio: paga y señal de importe 1.000€ en efectivo.

**Condiciones de pago: 30 % del total del evento el día de la prueba
de menú. Resto del acto 15 días antes del mismo.**

Estos precios son válidos para eventos con un mínimo

De 70 comensales adultos (niños aparte) .

Proveedores externos: Momentos muy dulces

Complementos: pídenos presupuestos personalizados.

Mesas dulces , Galletas personalizadas

Tartas Nupciales (Pasteles de fondant, pasteles Butter cream, cremas)





SERVICIOS DEL ESPACIO.

Imagen: Fotógrafo:

Disponemos de dos profesionales que ofrecen este servicio en nuestro espacio, conocen perfectamente los jardines y la finca, para no tener ningún problema en su álbum, cd, etc...

En el caso que el cliente seleccione otro externo por diferentes motivos, deberá solicitar autorización a la empresa, **petición por escrito**, de la empresa correspondiente, indicando las acciones a realizar.

Atrezzo:

Decoración floral:

Tenemos a dos excelentes proveedores de flores, con un amplio abanico de posibilidades, para que vuestra celebración sea totalmente perfecta.

Esperamos sea de su agrado nuestra propuesta

Atentamente.

La Torre de L'Hereu

Micuit Grup

933714694