

## Servicios incluidos en los precios

- Cocktail de bienvenida.
- Equipo de sonido con DJ (medio día hasta las 21:00 h, noche hasta las 03:00 h).
- Decoración floral completa.
- Posibilidad de hacer cambios y personalizar el menú y/o los servicios.
- Degustación del menú (para 6 personas).
- Mesa dulce.
- Precios con IVA y derechos de autor... incluidos.
- Menú infantil hasta 8 años 20€ (los niños pueden sentarse en una mesa infantil o con los padres).
- Exclusividad del salón a partir de 70 personas.
- Ceremonia civil: 300€ (no incluye decoración).

## Información de Interés

Es normal que cuando iniciáis los preparativos de la boda os sintáis un poco perdidos, son muchos detalles y no es fácil controlarlo todo, por eso en Estanquet os ofrecemos la posibilidad de poder recibir asesoramiento personalizado, contando en todo momento con el consejo de una persona experta en la organización de bodas, que os va a ayudar a que la vuestra salga tal y como deseáis, cuidando hasta el último detalle y elaborando el timing del día del banquete, para que solo tengáis que preocuparos de disfrutar.

Estas son algunas opciones de menús y servicios que podemos ofrecer, pero nos adaptamos a todo lo que necesitáis, personalizando desde la elaboración del menú y la composición de los platos a la decoración o la mantelería, pasando por la mesa dulce o la barra libre. También podemos adaptarnos a un presupuesto en concreto, sin necesariamente tener que elegir uno de los menús que os hemos presentado.

Tenemos convenios con diferentes empresas que nos ofrecen precios especiales al contratar servicios que podríais necesitar: autobús, taxi, hotel, animaciones infantiles, catering, maestro de ceremonias...

## Formalización de la reserva

Si os decidís a hacer la reserva, ponednos en contacto con nosotros para comprobar disponibilidades de fechas, concertaremos una cita para firmar el contrato y comentar todos los detalles. Tendréis que abonar una cantidad de 500€ en concepto de señal, la forma de pago la decidiremos a la firma del contrato, intentando adaptarnos a vuestras necesidades.

El precio de los menús estará vigente hasta diciembre de 2019.

Si necesitáis alguna información adicional estaremos encantados de atenderos de nuevo.



## Bodas 2019

### Menú 1

- COKTAIL DE BIENVENIDA (1)
- Panecillos Variados recién horneados
- Jamón o lomo Ibérico de Guijuelo
- Tronquillos de calabacín rellenos de secreto Ibérico con salsa de setas y pamesano
- Calamar al estilo tradicional
- Crêpe de brick relleno de mousse de bacalao
- Mariscada cocida (langostinos, cigalas y quisquillas)
- Gamba roja a la plancha
- Sorbeta de limón, mojito, mandarina...
- PLATO PRINCIPAL (2)
- Fruta fresca con centro de chocolate caliente
- TARTA NUPCIAL (3)
- Café
- Barra libre completa

Precio 73€

### Menú 2

- COKTAIL DE BIENVENIDA (1)
- Panecillos variados recién horneados
- Timbal de salmón con picadita de verduras
- Brandada templada de bacalao gratinada con alioli de albahaca
- Daditos de sepia sobre salsa de piñones
- Crujiente de langostino
- Gamba roja a la plancha
- Sorbeta de limón
- PLATO PRINCIPAL (2)
- TARTA NUPCIAL (3) con teja de almendra
- Café
- Barra libre completa

Precio 68€

### (1) Cocktail Bienvenida

- Bebidas (cerveza, vino, Martini, refrescos, agua...)
- Bocadillos de coca empanada
- Cucuruchos chip
- Tostas variadas
- Mini hamburguesas
- Croquetas de jamón
- Piruletas de bacalao
- Cajita de quesos variados
- Puritos de morcilla de cebolla
- Chupitos de gazpacho andaluz

### (2) Plato Principal

- Dúo de arroces mar y tierra (a banda y de conejo con caracoles)
- Solomillo sobre salsa española, pimienta, romero...
- Medallón de buey sobre salsa española
- Muslo de pato confit
- Suprema de lubina al horno
- Rodaballo a la espalda
- Lomo de mero

(Todos los platos van acompañados de guarnición, verduras en diferentes texturas, papas, castañas...)

### (3) Sabores de la Tarta Nupcial

- Tarta de almendra tradicional
- San Marcos (chocolate, nata y yema tostada)
- Dos chocolates (chocolate Blanco, corazón de chocolate negro y bizcocho de plátano)
- Pastel de frutos rojos (bizcocho de naranja con crema de queso y frutos rojos)
- Brownie (bizcocho compacto de chocolate y nueces de macadamia caramelizadas)
- Milhojas (hojaldre invertido de mantequilla con crema pastelera y canela)