

Estanquet

Restaurante

Bodas





¿QUÉ OS OFRECEMOS?

Es normal que cuando iniciéis los preparativos de la boda os sintáis un poco perdidos, son muchos los detalles y no es fácil controlarlo todo. Por eso en Estanquet os ofrecemos la posibilidad de 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 necesitéis, 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 una de las opciones que os vamos a presentar.

Casarse es un acontecimiento único y hoy día cada boda se personaliza hasta el último detalle. Es por ello que desde Estanquet Eventos incluimos en el precio una serie de servicios que, a parte del menú con el que garantizamos vuestra satisfacción total a nivel gastronómico, os facilitamos la planificación, desarrollo y ejecución de la celebración. Con ello reducimos el stress emocional que sufre la pareja y reducimos el tiempo a invertir en el proceso, haciéndolo ameno y divertido. Damos la tranquilidad de tener el día B a todo un equipo pendiente tanto de vosotros como de vuestros invitados.

Si tienes alguna idea compártela con nosotros y la haremos realidad.





¿QUÉ ESTÁ INCLUIDO EN VUESTRO MENÚ DE BODA?

- Cocktail de bienvenida.
- Menú completo en sala.
- Barra Libre completa.
- Equipo de sonido con DJ.
- Decoración floral completa.
- Minuta y *seating* con diseño personalizado.
- Degustación del menú elegido para 6 personas.
- Servicio de *WEDDING PLANNER*.

¿Qué incluye este servicio?

- Asesoramiento desde el momento de la contratación hasta el día de la boda de cualquier cuestión relacionada con la misma.
- Búsqueda, contratación y coordinación de proveedores necesarios para la boda en caso de que queráis contar con alguno de estos servicios (fuegos artificiales, animación, fotografía, grupos música, fotomatón, *candy bar*, peluquería, maquillaje, autobuses...)
- Asesoramiento en la elección musical: supervisión y coordinación de música con DJ y/o grupos de música en directo.
- Protocolo el día de la boda: bienvenida a los invitados, control del *timing*, coordinación de momentos y entrega de regalos y disponibilidad prioritaria en la mesa presidencial.



El precio por persona del menú de boda es de 84€.

Es válido a partir de 100 invitados e incluye IVA y derechos de autor.
Las condiciones de este catálogo están vigentes hasta diciembre de 2024.

COCKTAIL DE BIENVENIDA

(elegir 6)

- Lingote de ensaladilla de bacalao con brotes de soja.
- Tartar de atún con base de pan de cristal.
- Cucuruchos de calamares a la andaluza.
- Mini burritos.
- Brochetas Teriyaki.
- Croquetitas variadas.
- Queso frito en tempura con confitura de tomate.
- Chupitos de salmorejo.
- Tabla de quesos variados.
- Vasito de aguacate, salmón y Philadelphia.
- Mini catalanas de jamón ibérico.
- Tronco salado de sobrasada y miel.
- Piruletas de parmesano.
- Bocaditos de merluza.
- Vasitos de pulpo *a feira*.
- Mini burgers.

PLATO PRINCIPAL

(elegir 1)

- Medallones de solomillo a la pimienta.
- Buey sobre salsa española.
- Muslo de pato en confit.
- Lubina a la espalda.
- Rodaballo al horno.
- Lomos de dorada en rustidera.

APERITIVOS CENTRO MESA

(elegir 4)

- Timbal de salmón con picadita de verduras.
- Jamón ibérico al corte.
- Lomo ibérico de bellota.
- Ensalada de salazones con brotes y sésamo tostado.
- Carpaccio de buey con rúcula y parmesano.
- Calamares al estilo tradicional.
- Crujiente de langostino con chispas de mayonesa de soja.
- Crepes crujientes de brick rellenos de mousse de bacalao.
- Brandada templada de bacalao.
- Sepia con salsa de piñones.
- Calabacín relleno de secreto ibérico con salsa de setas.
- Canelón relleno de pollo de corral y verduras con salsa mix de pimientos.
- Revuelto de verduras de temporada y boletus con huevo de corral a baja temperatura.

POSTRE

(elegir 1)

- Tarta de almendras.
- Milhojas caramelizadas.
- Lingote de chocolate.
- Tarta San Marcos.
- Brownie con chocolate caliente.
- Tarta de frutos rojos.



COMPOSICIÓN DEL MENÚ:

COCKTAIL DE BIENVENIDA

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____
- 6 _____

APERITIVOS CENTRO MESA

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 *Quisquillas hervidas*
- 6 *Gamba roja a la plancha*
- 7 *Sorbete de mojito*

PLATO PRINCIPAL

- 1 _____

Opción alternativa para los invitados con otra preferencia:

- 1b _____

POSTRE

- 1 _____
- 2 *Café, infusiones...*

BODEGA

Blanco: _____

Tinto: _____

Cava: _____



MENÚS ESPECIALES

Tenemos muy en cuenta las necesidades especiales de los invitados con algún tipo de intolerancia (gluten, lactosa, sal...)
También disponemos de un menú vegano o vegetariano (50€).

MENÚ VEGANO / VEGETARIANO

- 1 Hummus con palitos de verdura
- 2 Ratatouille
- 3 Timbal de verduras con piñones y nueces
- 4 Gazpacho andaluz
- 5 Tostas con tomate, cebolla caramelizada y orégano
- 6 Arroz con verduras
- 7 Brownie de dátil

Menú para los más pequeños de la casa, hasta 10 años (20€).

MENÚ INFANTIL

- 1 Jamón y queso
2. Calamares
3. Croquetas
4. Papas chip
5. Pechuga empanada con ensalada
6. Helado



Estanquet
Restaurante

mayte@estanquet.es
965 421 503 - 645 052 692
Ctra. Elche - Dolores, Km 6,3
Elche (Alicante)

www.estanquet.es