

Menús de Boda

Menú 1

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, Escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Gambas en tempura, Delicias de Cecina y Membrillo
con Cobertura de pistacho, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Entrantes Los Arcos

Jamón y Lomo Ibérico de Recebo
Jamón de Pato a la Pimienta, Queso semicurado

Lomo de Merluza al Azafrán
con Almejas y Gambas

Medallones de Solomillo de Vacuno
con Patatas panadera y Verduritas Glaseadas

de Postre...

Tarta nupcial `` Charlota ``
y Helado de Chocolate

Café e Infusiones
Tejas de Almendra y Chocolates

Bodega

Agua mineral
Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo
Vino Tinto Carramimbre D.O. Ribera del Duero
Cava Dominio de la Vega nº1 Brut
Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

83,60€

IVA incluido

Menús de Boda

Menú 2

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostino Crujiente, Delicias de Queso y Membrillo
con Cobertura de Pistacho, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Ensalada Templada de vegetales con Pulpo, Gambas,
Jamón de Pato Tacos de Foie y Frutas Rojas

Bacalao con Almejas y Muselina de Puerro

Corderito Lechal asado `` Servido en Cuartos ``
con patatas panadera

de Postre...

Tarta nupcial `` Ponche de Segovia ``
Con Helado de Strachatela

Café e Infusiones

Tejas de Almendra y Chocolates

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Carramimbre D.O. Ribera del Duero

Cava Dominio de la Vega nº1 Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

90,20€

IVA incluido

Menús de Boda

Menú 3

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, Escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostino Crujiente, Delicias de Queso y Membrillo
con Cobertura de Pistacho, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Entrantes que compartir al centro de la Mesa

Jamón y Lomo Ibérico, Queso semicurado
Ensalada de pimientos rojos con Atún Escabechado
Revuelto de Rape y Langostinos

Langostinos cocidos al vapor
con Salsa de Mahonesa y Vinagreta

Corderito Lechal asado `` Servido en Cuartos ``
con ensalada de la huerta: Lechuga, Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta nupcial `` Ponche de Segovia ``
Con Helado de Turrón

Café e Infusiones

``Tejas de Almendra y Chocolates ``

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Carramimbre D.O. Ribera del Duero

Cava Dominio de la Vega nº1 Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

93,50€

IVA incluido

Menús de Boda

Menú 4

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, Escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostino Crujiente, Delicias de Queso y Membrillo
con Cobertura de Pistacho, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Crema de Puerro y patata Ahumada con Teja de Ajo

Ó

Salmorejo con Polvo de jamón

Gambón al Horno

Lomo de Merluza en Salsa Verde con Almejas

Medallón de Solomillo de vacuno con salsa de Foie
y Patatas Confit y Pimientos Rojos

de Postre...

Tarta nupcial Sirena
y Helado de Leche Merengada

Café e Infusiones

“Tejas de Almendra y Chocolates”

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Carramimbre D.O. Ribera del Duero

Cava Dominio de la Vega nº1 Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

**Nota: Si desean añadir un Sorbete de Limón al Cava
ó de Mandarina al Cointreau o Mojito etc... el suplemento es de 6.00 € por pax.*

97,90€

IVA incluido

Menús de Boda

Menú 5

Aperitivo de Bienvenida

Jamón Ibérico de Recebo, con cortador de Jamón en directo
Vasitos con Cremas de Puerro y Calabacín de Hongos y de Cangrejo
Salmorejo, Vichissoise, Gazpacho de Fresas,
``Según temporada Fríos y Calientes a elegir tres``

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas de Bombón de Foie con Reflejos de Frambuesa, Rollitos de Salmón Ahumado con queso de Burgos, Pulpo y su Tomatina y Escabeche

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas de jamón y de boletus, Langostino Crujiente, Saquito de Marisco, Crujiente de Verduras Asadas, Bocadito de Patatas con Chori-huevo
Crujiente de Toro al Vino Tinto, Rabas de Secreto Ibérico Crujiente
Tataký de Atún y su aliño, Minibrocheta de Rape y Langostinos a la Plancha
Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Ensalada de Salmon con Aguacate y Langostinos con Vinagreta de Jerez

Sorbete de Frutas de la Pasión

Cochinillo Asado `` Marca de Garantia ``
con ensalada de la Huerta: Lechuga Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta Nupcial de Yema y Crema con Helado de Turrón

Café e Infusiones

``Tejas de Almendra y Chocolates``

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco 921, D.O. Rueda Pie Franco - 100 X 100 Verdejo

Vino Tinto Viña Sastre, Magnum Ribera del Duero

Cava Anna de Codorniu D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

110€

IVA incluido

Menús de Boda

Menú 6

Aperitivo de Bienvenida

Jamón Ibérico de Recebo, con cortador de Jamón en directo

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas de Bombón de Foie con Reflejos de Frambuesa, Rollitos de Salmón Ahumado con queso de Burgos, Pulpo y su Tomatina y Escabeches

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas de jamón y de boletus, Langostino Crujiente, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales
Vasitos con Cremas de Puerro y Calabacín Hongos y Cangrejo
Salmorejo, Vichissoise, Gazpacho de Fresas,
``Según temporada Fríos y Calientes a elegir tres``
Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Mariscada

150gr. De Gamba Roja
250gr. De Cigalas de Marín
3 Langostinos
"Según Mercado"

Sorbete de Limón al Marc de Cava

Solomillo de Buey a la parrilla con Salsa de Foie,
Patata Panadera y Verduritas Glaseadas

de Postre...

Tarta Nupcial de Hojaldre y Crema con Frutas
y Helado de Chocolate Blanco

Café e Infusiones

``Tejas de Almendra y Chocolates``

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Robert Vedel Cepas Viejas D.O. Rueda
Vino Tinto Valderiz de Chiripa D.O Ribera del Duero
Cava Agustí Torello Brut Nature

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

148.50€

IVA incluido

Menús de Boda

MENÚ 40 ANIVERSARIO

"TODO INCLUIDO "

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, Escabeches, Surimi, Bombón de Foie
y Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostinos crujientes, Delicias de Queso y Membrillo
con Cobertura de Pistacho, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Ensalada con frutas Rojas, Jamón de Pato, Queso de Cabra y Nueces

Rape a la Marinera con Almejas

Sorbete de Mandarina al Cointreau

Cochinillo Asado `` Marca de Garantía ``
con ensalada de la Huerta: Lechuga Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta nupcial `` Charlota con Frutas ``
con helado de Chocolate

Café e Infusiones

`` Tejas de Almendra y Chocolates ``

Bodega

Agua Mineral

Vino Blanco Erre de Herrero, D.O. Rueda Superior

Vino Tinto Paco García Magnum, D.O. Rioja

Cava Dominio de la Vega nº1 BRUT

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

Bailando con Barra Libre ``Baile Disco - Barra Libre y Golosinas 3 Horas``

**Tentempié y Fín de Fiesta: Hojaldritos variados, Mini Croissant Bikini,
Preñaitos de Chorizo y Pulguitas de Tortilla de Patata.**

137,50€

IVA incluido

Menús de Boda

MENÚ "La Cocina de Segovia"
"TODO INCLUIDO"

Aperitivo de Bienvenida

Jamón Ibérico de Recebo, con cortador de Jamón en directo

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas Sorpresa del Chef

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras de Boletus y de Espinacas, langostinos Crujientes
Saquitos de Marisco y Crujientes de Morcilla

Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Ensalada de Bogavante y Mango con emulsión
de ajo blanco y esencia de Yogurt

Lomo de Merluza al Balsámico de Módena con Gambas

Sorbete de Frutas de la Pasión

Corderito Lechal y Cochinillo Asado "Marca de Garantía"
con ensalada de la Huerta, Lechuga, Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta nupcial `` Hojaldrito de Chocolate y frutas``
con helado de Stracciatella sobre Tulipa

Café e Infusiones

"Tejas de Almendra y Chocolates"

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco 921, D.O. Rueda Pie Franco - 100 X 100 Verdejo

Vino Tinto Carramimbre Roble, Magnum Ribera del Duero

Cava Anna de Codorníu D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

Bailando con Barra Libre ``Baile Disco - Barra Libre y Golosinas 3 Horas`` y Degustación de Pastelitos

154€

IVA incluido

Menús de Boda

MENÚ ESPECIAL

Niños Hasta 10 años

Plato de entremeses calientes

Jamón, Lomo Ibérico y Queso

Croquetas del Chef

Gambas en tempura

Ó

Spaghetti con tomate

Ó

Sopa de cocido con Fideos

después...

Escalope Empanado con Patatas Fritas

Ó

Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas

Ó

Delicias de Merluza con Patatas Fritas

De Postre...

Tarta Nupcial de boda
con Helado

Bebidas

Agua mineral

Zumos, Refrescos y colas

38,50€

IVA incluido

Menús de Boda

ATENCIONES ESPECIALES

Exclusividad para tu Banquete de Boda en Almuerzo y Cena.

Estimados clientes y amigos: estos Menús sólo son una sugerencia para hacer de tu Celebración, un día inolvidable, siempre con productos de primerísima calidad, teniendo en cuenta un esmerado y atento servicio en la sala. Cuéntanos tu idea de menú y nosotros te lo elaboramos a medida.

Nuestras Atenciones

Semana de estancia en nuestro Hotel AR Almerimar**** en Almería
En régimen de Pensión Completa, en primera línea de playa, para los novios, con un mínimo

de 125 invitados.

Habitación Nupcial la Noche de Bodas en Alojamiento y Desayuno y atenciones especiales para tu Noche de Bodas.

Decoración Floral Natural en las Mesas e Impresión de Menús y Protocolo.

Prueba gratuita de menú elegido para 6 personas "Mínimo 125 Invitados."

Si celebras tu Boda en Viernes Cena o Domingo Almuerzo, obtendrás un 10% descuento.

Precio especial en Habitaciones para sus Invitados (Consultar Tarifas).

Notas. Estos Regalos son personales para los Novios e Intransferibles.

Complementos

Menús Especiales Diseñados para Niños.

Asesoramiento para cambio de Vinos y Cavas

Los Vinos reflejados en los menús son referencias que podrían ser modificados según Bodega, si fuera necesario.

Si quieren incorporar algún producto más en el Aperitivo de Bienvenida, consúltanos.

Suplemento para el Aperitivo con Jamón Ibérico y cortador de Jamón, 10,50 € por persona (Iva no incluido 10%, desde 125 personas).

Suplemento Tentempié "Fin de Fiesta" 10.00 € por persona (iva no incluido 10%).

Baile Disco con disc Jockey 2 horas: 490.00 €.

Baile Disco, Barra Libre y Pastelitos "2 horas" Precio por persona 17 € (Iva no incluido 10%).

Notas: El Numero Final de Comensales se confirmará 6 Días Antes del Banquete.

Para garantizar la reserva del Banquete de Boda se tendrá que realizar un depósito de 1200 €.