

PRESUPUESTO

El Precio de los Menús incluye:

- Personal de Servicio y de Cocina
- Mesas, Mantelería, Cubertería, Cristalería y Vajilla.
- Organización y Coordinación del Servicio.
- Decoración Floral: Un Centro de Mesa Básico para cada mesa de Banquete.
- Minutas y Protocolo de Mesas.
- Menú Degustación para 6 personas.
- Cocktail de Bienvenida 1 Hora.

Para Banquetes de Boda de un Mínimo de 200 comensales con estos menús, quedan Incluidos los Sigüientes complementos :

- Noche de Boda en Júnior Suite de Lujo, en régimen de Alojamiento y Desayuno. Suite Disponible hasta las 16:00 horas del Día Sigüiente de la Boda.
- Atenciones especiales en Habitación con Champagne, Fruta y Ahumados.
- Maquillaje y Peluquería para la Novia el día de su Boda, cortesía de Cebado peluqueros (Peluquería Situada en el Edificio de Gran Hotel Gvadalpin Marbella).
- Coche de Lujo para traslado de la Novia desde su domicilio hacia la Iglesia o el Juzgado. Después de la ceremonia, traslado de los novios desde la Iglesia hacia el Hotel. Área limitada a 30 - 40 km.

El Precio del los Menús no incluye:

- Montaje y Servicio de Barra Libre 2 Primeras Horas 18€ por persona + IVA. Precio por persona y hora a partir de la 3ª Hora: 6€ + IVA. Con recuento de Invitados presentes (Se Facturará un mínimo del 40% de los invitados).
- Servicio de Disc Jockey (Incluido durante la Horas de Barra Libre contratadas). Otras actuaciones Musicales No Incluidas
- No hay ningún tipo de Exclusividad con Fotografía.

Este presupuesto podrá sufrir modificaciones dependiendo de las necesidades técnicas del lugar de celebración, así como si hay variación en él número de asistentes o de la duración del servicio

NOTA:

Estimados Novios:

Es para mí un grato placer ofreceros con motivo de vuestro enlace matrimonial nuestros Menús 2008. Os recuerdo que éstos son orientativos hasta que perfilemos un Menú que vaya acorde con vuestros gustos y necesidades.

Un saludo:

Javier Bernaldo de Quirós
Jefe Comercial Catering

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación



COCKTAIL BIENVENIDA

APERITIVOS

Chips Vegetales
Mini Croquetas de Marisco
Hojaldre de Queso
Chistorra Crujiente
Tempura de Verduras
Jamón e Ibéricos
Brocheta Caprese
Brocheta de Pulpo a Feira
Pirulí de Perdiz
Chupito de Gazpacho con su Brocheta

BODEGA

Refrescos y Zumos
Cervezas
Vino Blanco
Vino Tinto
Cava

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación



MENU 1

Cocktail Base

ENTRADA

Sopa de Tomate con Tomate y Langostinos Tigre

PRIMERO

Medallones de Rape en Salsa de Azafrán sobre Risotto de Verduras

PRINCIPAL

Suprema de Pintada rellena de Foie, Orejones y Piñones con Salsa de Oporto

POSTRE

Charlotina de Frutos Rojos con Crema de Tomillo Limón
Café, Petit Fours y Chocolates

BODEGA

Agua Mineral y Refrescos
Condesa Eylo Verdejo y Viura D.O. Rueda
Muriel Crianza 100% Tempranillo D.O. Rioja
Cava

Precio por Persona: 100,00 €

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación



7 % IVA no Incluido

MENU 2

Cocktail Base

ENTRADA

Carpaccio de Atún Rojo con Salpicón de Cítricos y Sal de Algas

PRIMERO

Bogavante asado con Hierbas Aromáticas
y Cous-Cous de Verduras

PRINCIPAL

Capón relleno de Frutos Rojos y Piñones con Salsa de Jerez

POSTRE

Cúpula de Chocolate con Café y Pimienta Rosa
Café, Petit Fours y Chocolates

BODEGA

Agua Mineral y Refrescos
Muriel Crianza 100% Tempranillo D.O. Rioja
Cava

Precio por Persona: 110,00 €

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación



7 % IVA no Incluido

MENU 3

Cocktail Base

ENTRADA

Crema de Puerros con Tartar de Frutos de Mar

PRIMERO

Lomo de Lubina braseada al Eneldo con Risone Negro

CORTANTE

Copa de Piña con Pasión y Menta

PRINCIPAL

Jarrete de Ternera asado en su Jugo con Navarín de Verduras Mini

POSTRE

Pastel Caliente de Café con Helado de Regaliz
Café, Petit Fours y Chocolates

BODEGA

Agua Mineral y Refrescos
Condesa Eylo Verdejo y Viura D.O. Rueda
Muriel Crianza 100% Tempranillo D.O. Rioja
Cava

Precio por Persona: 112,00 €

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación



7 % IVA no Incluido

MENU 4

Cocktail Base

ENTRADA

Crema ligera de Carabineros con Arroz a la Marinera

PRIMERO

Suprema de Merluza con Setas de Temporada y Juliana de Vegetales

PRINCIPAL

Lomo de Cordero Lechal relleno con Crema de Patatas y Trufas en jugo de P.X.

POSTRE

Almendra y Albaricoques en Tarta
Café, Petit Fours y Chocolates

BODEGA

Agua Mineral y Refrescos
Condesa Eylo Verdejo y Viura D.O. Rueda
Muriel Crianza 100% Tempranillo D.O. Rioja
Cava

Precio por Persona: 104 ,00 €

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación



7 % IVA no Incluido

MENU 5

Cocktail Base

ENTRADA

Ajoblanco con Salpicón de Marisco

PRIMERO

Rodaballo horneado con Patatas a la Panadera y Crema de Pimientos Amarillos

PRINCIPAL

Solomillo de Buey Grill con Salsa de Cardomomo y Menestra de Setas

POSTRE

Pastel caliente de Chocolate con Helado de Frambuesas
Café, Petit Fours y Chocolates

BODEGA

Agua Mineral y Refrescos
Condasa Eylo Verdejo y Viura D.O. Rueda
Muriel Crianza 100% Tempranillo D.O. Rioja
Cava

Precio por Persona: 114 ,00 €

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación



7 % IVA no Incluido

MENU 6

Cocktail Base

ENTRADA

Margarita de Langosta con Huevas de Salmón y Vinagreta de Tomate

PRIMERO

Filetes de Salmonetes Fritada de Aceitunas y Pisto

PRINCIPAL

Solomillo de Cerdo ibérico relleno de Dátiles en Camisa de Hojaldre con Salsa de Mostaza a la Antigua

POSTRES

Hojaldre de Frutos Rojos con Crema de Vainilla
Café, Petit Fours y Chocolates

BODEGA

Agua Mineral y Refrescos
Condessa Eylo Verdejo y Viura D.O. Rueda
Muriel Crianza 100% Tempranillo D.O. Rioja
Cava

Precio por Persona: 110 ,00 €

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación



7 % IVA no Incluido

TARTAS DE BODA GVADALPIN

Tarta de Crema rellena de Chocolate y Fresa

Tarta de Merengue Rellena de Yema Tostada

Tarta de Tres Chocolates (Blanco, Negro y Al Caramelo)

Tarta de Fresas y Crema

Tarta de Trufa y Frutos Rojos

Tarta de Hojaldre, Merengue y Fruta Tropical

El éxito de sus celebraciones es la meta de nuestro esfuerzo y dedicación

