

Estimado cliente,

La Dirección y todo el personal de “Los Jardines de Utrera” les da la bienvenida y tiene el placer de felicitarles con motivo de su próximo Enlace Matrimonial

Es un placer para nosotros su interés en nuestros servicios para la celebración de un evento tan importante en sus vidas, y por ello nos ponemos a su entera disposición desde este momento, para que nuestra oferta de menús junto a la carta de platos elaborada por nuestro Chef, le permitan disponer de múltiples propuestas, y que junto al asesoramiento integral de nuestro personal podamos organizar una boda como usted siempre había soñado.

Sabemos de la importancia que este día tiene para usted, por ello, cuidamos, todos y cada uno de los detalles que conforman una boda, para que ese día todo sea perfecto.

Atentamente,

Ismael Sánchez  
Director Los Jardines de Utrera

## INFORMACIÓN GENERAL

- ✓ Degustación con 2 opciones diferentes de cada plato para 6 comensales en caso de banquete superior a 100 comensales. En caso de banquete inferior a 100 comensales la degustación será gratuita sólo para los novios.
- ✓ Decoración floral de las mesas y decoración especial de la mesa nupcial.
- ✓ Noche de bodas en habitación Premium o mejor habitación disponible de Hotel Mozárbez Salamanca\*\*\* en régimen de alojamiento y desayuno con botella de cava y cesta de frutas en la habitación.
- ✓ Salón en exclusividad \*. Para que la exclusividad e intimidad del día se mantenga hasta el final, dispondrán en exclusiva de su salón para la celebración de su evento.  
\*Carpa Jardines de Utrera, el número mínimo de comensales a facturar en la misma será de 120.
- ✓ Podemos ponerles en contacto con empresas de autobuses obteniendo las mejores condiciones para su evento.
- ✓ Descuento de un 5% en banquetes no celebrados en Sábado, salvo festivos o vísperas de festivos.
- ✓ Descuento para banquetes a celebrar en meses especiales: 5% de descuento para los meses de Abril, Mayo y Octubre y de un 10% para los meses de Noviembre a Marzo, ambos inclusive. Ofertas acumulables entre sí.
- ✓ Los eventos a celebrar en nuestra Carpa Jardines de Utrera, tendrán un suplemento de un 5% sobre el precio del menú seleccionado. Este suplemento NO se aplica a los servicios extras contratados.
- ✓ Con la contratación de la barra libre les obsequiamos con la discoteca – móvil durante todas las horas contratadas.
- ✓ El Cocktail de Bienvenida tendrá lugar en nuestros jardines – salvo que las condiciones meteorológicas no lo permitan. Les recomendamos que los invitados conozcan la hora de inicio del cocktail para evitar esperas y desajustes. Lo más práctico es que ésta sea notificada en las invitaciones de boda.

- ✓ Si sus invitados desean pernoctar en el Hotel Mozárbez Salamanca\*\*\*, les ofrecemos tarifas especiales. Consúltenos.
- ✓ Nuestro personal de cocina está formado para la elaboración de menús especiales ( celíacos, diabéticos, vegetarianos, alergias, veganos, etc). Comuníquennos estos menús especiales y los atenderemos con el máximo cuidado.
- ✓ Los invitados deberán ser ubicados en mesas de 10 personas y nosotros les facilitaremos un plano y les asesoraremos en el diseño del protocolo además de encargarnos de su impresión y exposición. Un número inferior de personas en la mesa puede llevar consigo un recargo.

## **RESERVA, CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO**

- ✓ Al formalizar la reserva del salón se realizará un depósito de 500 euros a descontar del total de la factura, quedando el propio contrato como recibo de dicha señal entregada a cuenta.
- ✓ El número definitivo de invitados deberá ser facilitado 7 días antes de la fecha del evento. En caso de que el día del evento asistan menos invitados de los contratados solo se cobrará a partir del 5º comensal que no asista.
- ✓ El pago del banquete se deberá realizar dentro de las 48 horas siguientes a la celebración del mismo mediante transferencia bancaria.

**(c.r.) Platos con repase**

**(s.r.) Platos sin repase**



**Platos especialmente recomendados**

## COCKTAIL DE BIENVENIDA N° 1

\*\* ( 90 min.)

- Carrito de Vasitos de Temporada ( Salmorejo, Gazpacho de Melón, Tomate, etc )
- Canapés Variados
- Cucharita de Salpicón de Mariscos
- Delicias de Morcilla de Burgos
- Croquetas de la Casa de Jamón Ibérico y Bacalao
- Mesas de Quesos Europeos Con Frutos Secos y Sus Panecillos
- Mini Brochetas de Langostinos de Sanlúcar Con Longaniza Blanca de Guijuelo
- Bandejas de Surtidos de Ibéricos de Bellota (Chorizo, Salchichón y Lomo de Bellota )
- Caprichos Crujientes de Vieira
- Gambas en Tempura Fina con su Cola
- Cigarrillos Crujientes de Txangurro
- Tosta de Sobrasada de Mallorca a la Miel
- Tosta de Rulo de Queso de Cabra Con Cebolla Caramelizada
- Mini Tartar de Salmón Ahumado y Marinado
- Vol Au Vent de Crema de Queso Philadelphia Con Anchoa del Cantábrico
- Saquito de Queso de Cabra y Verduritas
- Rincón de Patés de la Casa con sus Panecillos y Aderezos ( Cabracho, Ibérico y Foie )
- Cucharita de Pulpo Con Espuma de Patatas
- Crostini de Chorizo a la Sartén Con Huevo de Codorniz
- Pirulí de Codorniz Confitada en su Jugo

Rincón de vinos de diferentes D.O. y Cavas, Refrescos, Cervezas, Zumos (piña y melocotón)

Precio del Cocktail: 29,80 € IVA no incluido

Si desean darle un toque de distinción a su evento le ofrecemos:

- \*Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con Servicio de Cortador -- 400.00 €/pieza
- Barra de Mojitos y daiquiris Elaborados al Momento ----- 4,70 € por persona
- Barra Libre de Cervezas de Importación ----- 1,20 € por persona

A estos precios se le añadirá el 10% de IVA

\*Por motivos sanitarios y laborales, el servicio de jamón de bellota con cortador se deberá realizar con el equipo de Jardines de Utrera. Auténtica Profesionalidad y Garantía en el Corte.

\*\* La composición de este Cocktail, podrá sufrir variaciones de acuerdo al menú elaborado y la temporada del año en que se celebre el banquete

## COCKTAIL DE BIENVENIDA N° 2

\*\* (75 min.)

- Canapés Variados
- Croquetas de la Casa de Jamón Ibérico y Bacalao
- Bandejas de Surtidos de Ibéricos de Bellota ( Chorizo, Salchichón y Lomo de Bellota )
- Cigarrillos Crujientes de Txangurro
- Mini Brochetas de Langostinos de Sanlúcar Con Longaniza Blanca de Guijuelo
- Gambas En Tempura Fina
- Mini Tartar de Salmón Ahumado y Marinado
- Tosta de Sobrasada de Mallorca a la Miel
- Delicias de Morcilla de Burgos
- Cucharita de Salpicón de Mariscos
- Caprichos de Vieira Crujientes
- Saquito de Queso de Cabra y Verduritas
- Cucharita de Pulpo Con Su Cachelo
- Crostini de Chorizo a la Sartén Con Huevo de Codorniz

Rincón de vinos de diferentes D.O. y Cavas, Refrescos, Cervezas, Zumos (piña y melocotón)

Precio del Cocktail: 23,80 € IVA no incluido

Si lo desean pueden añadir a este coctel de bienvenida las siguientes opciones:

Mesa de Quesos Europeos Con Frutos Secos y Sus Panecillos ----- 1,90 € por persona

Carrito de Vasitos de Temporada ( Salmorejo, Gazpacho de Aguacate,  
Crema Fria de Tomate y Gazpacho al Estilo Andaluz ) ----- 1,30 € por persona

Rincón de Patés de la Casa con sus Panecillos ( Cabracho, Ibérico y Foie ) -- 1,90 € por persona

Si desean darle un toque de distinción a su evento le ofrecemos:

\*Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo con Servicio de Cortador -- 400.00 €/pieza

Barra de Mojitos y daiquiris Elaborados al Momento ----- 4,70 € por persona

Barra Libre de Cervezas de Importación ----- 1,20 € por persona

A estos precios se le añadirá el 10% de IVA

\*Por motivos sanitarios y laborales, el servicio de jamón de bellota con cortador se deberá realizar con el equipo de Jardines de Utrera. Auténtica Profesionalidad y Garantía en el Corte.

\*\* La composición de este Cocktail, podrá sufrir variaciones de acuerdo al menú elaborado y la temporada del año en que se celebre el banquete

## MENÚ N° 1

Crema Fina de Esencias de Mar Con Langostinos En Suspensión e Hilo de Nata Fresca

Lomo de Dorada al Horno Sobre Lecho de Patatas Guarnecido con Crema de Verduras y Brochetin de Langostinos en Salsa Agridulce

Sorbete de Limón al Cava Emulsionado

Noisettes de Solomillo de Ibérico con Reducción de Pedro Ximenez, Saquitos de Queso de Cabra y Verduritas y Haz de Espárragos Trigueros Enlazados con Bacon

Postre: Ganache De Frambuesas Con Crema de Limón y Helado de Yogur Con Frutos del Bosque

Bodega Para Ti:

Roa Crianza ( D.O. Ribera Del Duero )  
Vega de la Reina Verdejo ( D.O. Rueda )  
Brut Barroco de Freixenet (D.O. Cava)  
Aguas Minerales, Cafés y Licores

Precio por persona : 72,50 €  
IVA 10 % no incluido

## MENÚ N° 2

Cocktail de Bienvenida nº2  
(Consulte su Composición)

Crema de Salsifíes Con Puesta de Codorniz y Sus Picatostes

Lomo de Merluza al Gratén Sobre Salsa de Pimientos Rojos

Sorbete De Mandarina Aromatizado al Cointreau

Cochinillo Asado al Estilo Tradicional Con Ensalada del Tiempo en su Lecho

Postre: Tarta Regina Con Helado de Leche Merengada en Tulipa

Bodega Para TI:

Roa Crianza ( D.O. Ribera Del Duero )  
Vega de la Reina Verdejo ( D.O. Rueda )  
Brut Barroco de Freixenet (D.O. Cava)  
Aguas Minerales, Cafés y Licores

*Precio por persona: 98,40 €*  
*IVA 10 % no incluido*

## MENÚ N° 3

Cocktail de Bienvenida nº2  
(Consulte su Composición)

Crema Fría de Tomate con Taquitos de Jamón Ibérico de Bellota y Suspensión de Txangurro

Lomo de Bacalao Confitado y Timbal de Verduras Frescas Con Salsa de Pimientos Rojos

Sorbete de Mojito Cubano

Confit de Pato en Salsa de Manzana Reineta y Guarnición de Patatas Deluxe

Postre: Trufón con Interior de Coulis de Frambuesa y Helado de Mandarina

### Bodega Para Ti

Roa Crianza ( D.O. Ribera de Duero )  
Vega de la Reina Verdejo ( D.O. Rueda )  
Brut Barroco de Freixenet ( D.O. Cava )  
Aguas Minerales, Cafés y Licores

Precio por persona 102,00 €  
IVA 10 % no incluido



## MENÚ N° 4

Cocktail de Bienvenida nº 2  
(Consulte su Composición)

Ensalada Templada de Langostinos Enlazados y Salmón Ahumado con Vinagreta  
Agridulce de Nueces y Rabanitos

Merluza de Anzuelo Rellena de Gambas y Gulas del Norte a la Crema de Cigalas  
con Rejilla de Nata Fresca

Sorbete de Limón al Cava Emulsionado

Cabrito Asado al Estilo del Chef con Guarnición de Patata Panadera

Postre: Pétalo de Chocolate Ivoire Con Mousse de Yogur y Chocolate Blanco con  
Cobertura de Primavera de Frutas

### Bodega Executive

Marqués de la Concordia Crianza ( D.O. Rioja )  
Beronia Blanco ( D.O. Rioja )  
Brut Barroco de Freixenet (D.O. Cava)  
Aguas Minerales, Cafés y Licores

Precio por persona : 112,95 €  
IVA 10 % no incluido

## MENÚ N° 5

Cocktail de Bienvenida nº1  
(Consulte su Composición)

Cazuela de Almejas a la Marinera

Sorbete de Mandarina Aromatizado con Cointreau

Asado Mixto de Cochinillo y Cordero Lechal Con Ensalada del Tiempo  
En Su Lecho

Postre: Cremoso de Yogur a la Naranja Amarga con Helado de Mandarina y  
Trilogía de Chocolate En Su Vasito

### Bodega Imperial

Hacienda Abascal Crianza ( D.O. Ribera del Duero )  
Vega de la Reina Verdejo ( D.O Rueda )  
Brut Barroco de Freixenet (D.O. Cava)  
Aguas Minerales, Cafés y Licores

Precio por persona : 115,95 €  
IVA 10 % no incluido

## MENÚ N° 6

Cocktail de Bienvenida nº1  
(Consulte su Composición)

Vieiras Al Horno En Su Propia Concha Con Salsa de Yogur

Lomo de Lubina Salvaje en Salsa Mandarina con Haz de Espárragos Trigueros Naturales

Carpaccio de Piña Natural Con Sorbete Helado de Fresas Silvestres

Paletilla de Cordero Lechal al Horno Al Estilo del Chef Con Guarnición de Patata Panadera

Postre: Fajín de Chocolate Relleno de Mousse de Yogur con Frambuesas y Helado de Fresas de Temporada y Vasito de Crema de Queso Mascarpone al Estilo Veneciano

Bodega Jardines de Utrera

Hacienda Abascal Premium ( D.O. Ribera de Duero )  
Vega de la Reina Verdejo ( D.O. Rueda )  
Brut Barroco de Freixenet ( D.O. Cava )  
Aguas Minerales, Cafés y Licores

Precio por persona : 145,70 €  
IVA 10 % no incluido

## MENÚ INFANTIL

COCKTAIL DE BIENVENIDA  
(Según el cocktail seleccionado)

Surtido de Ibéricos de la Tierra



Croquetas de Ibérico de la Casa

Calamares a la Romana



Pechuga de Pollo a la Plancha con Patatas Fritas

ó

Escalope de Ternera Con Patatas Fritas



Postre (Según Banquete)

Refrescos, Aguas Minerales

Precio por persona : 36,50 €  
IVA 10 % no incluido

## ENTRANTES, ENSALADAS Y CREMAS (s.r.)

Surtido de Ibéricos de Bellota D.O. Guijuelo (c.r.) _____	18,80 €
Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota D.O. Guijuelo al Corte en Vivo (c.r.) _____	24,80 €
Abanico de Jamón Ibérico de Bellota con Melón de Temporada (c.r.) _____	18,80 €
Ensalada Templada de Langostinos Enlazados y Salmón Ahumado Con Vinagreta Agridulce, Nueces y Rabanitos _____	11,80 €
☀ Ensalada de Bogavante Gallego Con Brotes Tiernos y Aceite de Naranja _____	21,75 €
Tartar de Salmón Ahumado y Marinado y Espuma de Salsifíes _____	12,75 €
Carpaccio de Buey al Aceite de Albahaca Con Su Parmesano _____	14,65 €
Milhoja de Foie de Pato y Manzana al Hojaldre Sobre Crema Ligera de Champiñones _____	8,75 €
☀ Gazpacho de Aguacate Con Laminado de Langostinos de Sanlúcar y Caviar de Tomate _____	8,25 €
☀ Crema Fría de Tomate, Taquitos de Jamón Ibérico de Bellota y Suspensión de Txangurro _____	8,25 €
Crema Fina de Esencias de Mar con Langostinos en Suspensión e Hilo de Nata Fresca _____	6,30 €
☀ Crema de Salsifíes con Puesta de Codorniz y Picatostes _____	6,30 €

IVA 10% no incluido

## PESCADOS Y MARISCOS (c.r.)

Langostinos a la Plancha Con reducción de Vino Español _____	19,80 €
Langostinos Cocidos al Estilo Denia con Salsa Rosa y Vinagreta _____	17,90 €
☀ Vieiras Al Horno En Su Propia Concha Con Salsa de Yogur (s.r.) _____	19,85 €
☀ Cazuela de Almejas a la Marinera (s.r.) _____	23,75 €
Mariscada Especial "Los Jardines de Utrera" ( ½ Bogavante, 1 Cigala, 1 Nécora, 6 Percebes, 3 Langostinos y 6 Gambas Cocidas ) (s.r.) _____	S/M €
Bogavante al Horno con Guarnición de Lollo Rosso, Tomatito Cherry, Espárragos Blancos y Crema De Salmorejo (s.r.) _____	26,75 €
Txanguro de Centollo En Su Propia Concha (s.r.) _____	21,85 €
Lomo de Dorada al Horno Sobre Lecho de Patatas Guarnecido con Crema de Verduras y Brochetin de Langostinos en Salsa Agridulce _____	18,95 €
Lomo de Merluza al Gratén Sobre Salsa de Pimientos Rojos _____	19,85 €
☀ Merluza de Anzuelo Rellena de Gambas y Gulas del Norte a la Crema de Cigalas Con Rejilla de Nata Fresca _____	22,95 €
Lenguado al Horno Con Salsa de Sidra Natural Asturiana y Timbal de Verduritas al Aceite de Albahaca _____	24,75 €
☀ Lomo de Lubina Salvaje al Horno en Salsa Mandarina Sobre Cama de Cous – Cous y Haz de Espárragos Trigueros Naturales _____	24,75 €
Lomo de Bacalao Confitado con Timbal de Verduritas Frescas y Mozzarella en Salsa de Pimientos Rojos _____	19,90 €
Besugo al Horno Con Guarnición de Patatas Panaderas ( s.r. ) _____	22,45 €

IVA 10 % no incluido

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones

## SORBETES Y CORTANTES (s.r.)

☀ Sorbete de Mandarina Aromatizado con Cointreau _____	4,80 €
Sorbete de Mango _____	4,80 €
☀ Sorbete de Limón al Cava Emulsionado _____	4,80 €
Sorbete de Fresas Silvestres al Campari _____	4,80 €
Sorbete de Manzana Verde _____	4,80 €
Sorbete de Menta Fresca _____	4,80 €
Sorbete de Mojito Cubano _____	4,80 €
Sorbete de Frutos Del Bosque _____	4,80 €
☀ Carpaccio de Piña Natural Con Sorbete Helado de Fresas Silvestres _____	6,45 €

IVA 10 % no incluido

## CARNES Y VIANDAS (c.r.)

☀️	Cochinillo Asado al Estilo Tradicional Con Ensalada del Tiempo en su Lecho _____	18,85 €
	Cochinillo Confitado Con Guarnición de Brotes Verdes y Crujiente de Patata _____	18,85 €
	Lechazo Al Horno Al Estilo del Chef Con Guarnición de Patata Panadera ____	20,85 €
☀️	Paletilla de Lechal Asada al Estilo del Chef con Guarnición de Patata Panadera _____	26,80 €
	Asado Mixto de Cochinillo y Cordero Lechal Con Ensalada del Tiempo En Su Lecho _____	27,95 €
☀️	Cabrito Asado al Estilo del Chef con Guarnición de Patata Panadera ____	21,85 €
	Magret de Pato Braseado Al Jugo de Naranja Amarga Con Guarnición de Patatas a la Crema con Bacon Desgrasado _____	17,40 €
	Confit de Pato En Salsa de Manzana Reineta y Guarnición de Patata Deluxe	18,85 €
	Milhoja de Solomillo de Ternera con Foie y Setas Sobre Reducción de Vino De la Ribera y Guarnición de Crujiente de Patata _____	25,85 €
	Solomillo de Ternera en Salsa de Pimienta Negra con Abanico de Patatas Deluxe y Haz de Espárragos Trigueros Naturales _____	22,85 €
	Noisettes de Solomillo de Ibérico con Reducción de Pedro Ximenez Y Saquito de Queso Cabra y Verduritas Con Haz de Espárragos Trigueros Enlazados con Bacon _____	17,80 €
	Medallón de Rabo de Toro Deshuesado Sobre Cama de Espuma de Patatas Parisinas _____	17,80 €

IVA 10 % no incluido



## POSTRES Y TARTAS (s.r.)

☀ Fajín de Chocolate Relleno de Mousse de Yogur con Frambuesa, Helado de Fresas De Temporada y Vasito de Crema de Queso Mascarpone Al Estilo Veneciano _____	8,45 €
Pétalo de Chocolate Ivoire con Mousse de Yogur y Chocolate Blanco con Cobertura de Primavera de Frutas, Helado de Vainilla al Chocolate y Vasito de Crema de Queso Con Frutos Rojos _____	8,90 €
Semifrío de Pistacho y Chocolate Blanco, Helado de Leche Merengada y Escalera de Frutas Naturales _____	8,45 €
Ganache De Frambuesas Con Crema de Limón y Helado de Yogur Con Frutos del Bosque _____	6,80 €
Yema Volcada con Helado de Vainilla al Chocolate y Vasito de Tiramisú _____	8,45 €
Tarta Regina con Helado de Leche Merengada _____	6,95 €
☀ Cremoso de Yogur a la Naranja Amarga con Helado de Mandarina y Trilogía de Chocolates En Su Vasito _____	8,35 €
Bavaroise de Tres Chocolates, Helado de Mandarina y Vasito de Espuma de Frutos Rojos _____	8,55 €
Cremoso de Mango, Maracuyá y Trufa Negra Con Helado de Fresas Silvestres Y Escalera de Frutas Naturales _____	8,55 €
☀ Fajín de Dos Chocolates Con Cremoso de Turrón Blando de La Alberca, Helado de Nata y Escalera de Frutas Naturales _____	8,95 €
Fajín de Chocolate Negro Relleno de Mousse de Cava y Uvas Pasas Con Helado de Fresas Silvestres y Vasito de Sorbete de Limón Emulsionado _____	8,75 €

IVA 10 % no incluido

Corte de Tarta : 80 € + IVA

Al tratarse de postres en formato individual, se debe disponer para la realización del corte de 2 tartas en exclusiva para ello.

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete de dichas variaciones

## BODEGAS

### Bodega Para Ti

Roa Crianza ( D.O. Ribera del Duero )  
Vega De La Reina Verdejo ( D.O. Rueda )  
Brut Barroco de Freixenet (D.O. Cava)

Precio: 17,85 € IVA 10 % no incluido

### Bodega Executive

Marqués de la Concordia Crianza ( D.O. Rioja )  
Beronia Blanco ( D.O. Rioja )  
Brut Barroco de Freixenet ( D.O. Cava )

Precio: 18,85 € IVA 10 % no incluido

### Bodega Imperial

Hacienda Abascal Crianza ( D.O. Ribera de Duero )  
Vega de la Reina Verdejo ( D.O. Rueda )  
Brut Barroco de Freixenet ( D.O. Cava )

Precio: 21,30 € IVA 10 % no incluido

### Bodega Jardines de Utrera

Hacienda Abascal Premium ( D.O. Ribera del Duero )  
Vega de la Reina Verdejo ( D.O. Rias Baixas )  
Elyssia Grand Cuvée Brut de Freixenet (D.O. Cava)

Precio: 29,80 € IVA 10 % no incluido

Todas nuestras bodegas incluyen igualmente: Aguas minerales  
Cafés e infusiones  
Licores y aguardientes.

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el día 31/ 12/ 2016

## BAILE Y BARRA LIBRE

- ✓ En caso de que deseen contratar animación, podemos ofrecerles diferentes dúos, tríos, orquestas quedando sujeta la utilización del salón a la disponibilidad del hotel
- ✓ Conforme a la normativa de SGAE y AGEDI en referencia a utilización del repertorio musical en bailes celebrados con motivo de bodas, banquetes, bautizos, comuniones y actos sociales de análoga naturaleza nomar (M0300900 y M0400900 ) les informamos que se deberán abonar al hotel, para su posterior abono a ambos entes arriba indicados las tarifas vigentes en el momento de la celebración de su evento.  
Más información en [www.sgae.es](http://www.sgae.es) y en [www.agedi-ai.e.es](http://www.agedi-ai.e.es)
- ✓ Podemos ofrecerle un servicio de bar o barra libre conforme a cualquiera de nuestras 2 composiciones:

### **BARRA LIBRE DELUXE**

DJ INCLUIDO

GINEBRAS: Larios, Gordons, Beefeater, Tanqueray

RON: Bacardi, Cacique, Barceló, Havana 3,

WHISKY: DYC, J&B, Ballantines, Cutty Sark, White Label, 100 Piper's

OTROS: Malibú, Martini, Smirnoff, Brandi Nacional, Cointreau, Licor 43, Bayleis,

Precio 2 horas: 14,80 + IVA / persona

Hora Extra: 5,90 + IVA / persona

### **BARRA LIBRE PREMIUM**

DJ INCLUIDO

#### **Composición bebida Barra libre Deluxe más**

GINEBRAS: Gin Mare, Martin Miller's, Hendricks,

RON: Matusalen, Cacique 500, Havana 7

WHISKY: DYC 8, Chivas, Jack Daniel's

Aguas tónicas: Nordic Mist, Shweppes y Fever Tree

#### **Servicio Premium de Camareros**

Precio 2 horas: 21,90 + IVA / persona

Hora Extra: 8,90 + IVA / persona

*Barra Libre de Cervezas de Importación:  
Suplemento de 2,90 € + IVA / persona*

La sesión de baile será hasta un máximo de las 00:00 en caso de banquete a la hora de comida y las 5:00 am en caso de banquete de noche.

Dé un toque de diferenciación a su evento con las siguientes opciones

Fuente de Chocolate Con Mini Brochetas Variadas ( frutas naturales, profiteroles, mini bollería ) ..... 2,80 € por persona  
- precio orientativo para una boda de 150 comensales – otra cantidad consultar

Sweet Dreams Corner ( buffet de Golosinas, Palomitas y Frutos Secos) .... 118,00 €  
- precio orientativo para una boda de 100 comensales – otra cantidad consultar

Pastelería Variada y Mini Hojaldrados ..... 2,00 € por persona

Barra de Zumos y Frutas Naturales ( ideal para los que les gusta cuidarse )... 1,90 € por persona

\*\*\* Barra de Sorbetes y Batidos Naturales ..... 3,80 € por persona

\*\*\* Jamón Ibérico de Bellota con Servicio de Cortador ..... 450,00 € + IVA

\* Por cuestiones sanitarias, estos productos deben ser contratados directamente con nuestro personal.

\*\*\* Estos productos no se incluyen dentro de las posibles promociones.

¡también pensamos en los más pequeños de la familia!

## Servicio de Animación Infantil -

Este servicio se puede contratar para el entretenimiento de los más pequeños desde que acaban con su menú hasta la finalización del banquete ó desde la entrada al salón hasta el comienzo de la discoteca.

Tarifas: Consultar. Dependen del servicio contratado y el número de niños asistentes al evento.

## Castillos Hinchables Para Los Más Pequeños

Este servicio se puede contratar para el entretenimiento de los más pequeños desde el comienzo del coctel de bienvenida hasta la entrada al salón ó hasta el comienzo de la discoteca dependiendo si el evento se celebra en servicio de mediodía o de noche.

Tarifas: Consultar

## MENÚS DE RECENA PARA SU BODA

### MENU DE RECENA Nº 1

*Tortilla Española en Daditos  
Tostas de Pastel de Cabracho  
Croquetas de Ibérico de la Casa  
Empanadas de Jamón York y Queso  
Canapés Variados*

*Precio Recena: 6,90 € por persona*

### MENU DE RECENA Nº 2

*Rueda de Ibéricos Acompañados con Picos de Jerez  
Mesa de Quesos Variados  
Canapés Variados  
Chapatines de Jamón Ibérico con Tomate Natural  
Mini Brochetas de Mozzarella con Tomatitos Cherry*

*Precio Recena: 10,90 € por persona*

### MENU DE RECENA Nº 3

*Rueda de Ibéricos Acompañados con Picos de Jerez  
Mesa de Quesos Variados  
Canapés Variados  
Tortilla Española en Daditos  
Chapatines de Jamón Ibérico con Tomate Natural  
Tostas de Salmón Ahumado con Crema de Queso  
Mini Brochetas de Mozzarella con Tomatitos Cherry*

*Precio Recena: 13,90 € por persona*

*Precio Menús de Recena: IVA 10% no incluido*

## CELEBRACIÓN DE LA CEREMONIA CIVIL

En caso de que deseen celebrar su ceremonia civil en nuestras instalaciones nos encargamos directamente de la preparación de la zona habilitada para ello de acuerdo a los siguientes puntos:

- Colocación de las sillas decoradas para la ocasión para los invitados. 70 sillas.
- Colocación de la zona habilitada para la celebración de la ceremonia con la decoración estándar de dicha zona. Cualquier extra de la decoración floral correrá a cargo de los novios.
- Preparación de los diferentes momentos de la ceremonia con la diferenciación de cada uno de ellos mediante canciones acordes a los gustos de los novios.
- Servicio de megafonía durante la celebración del evento.
- Prestación del guión base de seguimiento de la ceremonia por parte de la persona designada para ello.
- Adaptación del guión de seguimiento de la ceremonia a las lecturas que se deseen realizar por parte de los invitados.

COSTE ORGANIZACIÓN DE LA CEREMONIA CIVIL AL REALIZAR EL BANQUETE EN LOS JARDINES DE UTRERA  
140,00 € IVA 21% no incluido

COSTE ORGANIZACIÓN DE LA CEREMONIA CIVIL: 490,00 € IVA 21% no incluido  
Para Banquetes No Celebrados En Los Jardines de Utrera  
( sujeto a disponibilidad )