



Complementos incluidos en el precio

1. Habitación Superior (Júnior Suite) en Hotel María Cristina para la noche de Bodas.
2. Centro decorativo en presidencia y flores Naturales en todas las mesas de los invitados.
3. Prueba de menú, (2, 4 ó 6 personas dependiendo del número de invitados).
4. Impresión del menú elegido para su Boda
5. Montaje del Salón
6. Ambientación musical durante el Banquete

También disponemos de:

- Cóctel de Bienvenida

Los siguientes menús publicados tienen una función informativa y la composición final del menú será elaborado conjuntamente con los novios adaptándose tanto en la elección de platos como en el precio.





Menú **Nupcial modelo I**



Crema de Bogavante con su picadillo

ó

Vichyssoise en Taza

- - - - & - - - -

Salmón al Cava con Almejas, Gambas y Espárragos Trigueros

- - - - & - - - -

Sorbete de Limón

- - - - & - - - -

Solomillo de Cerdo Ibérico al Cilantro
sobre Cama de de Setas y Champiñones

- - - - & - - - -

Tarta Nupcial

- - - - & - - - -

Agua mineral

Vino de la región Señorío de Guadianeja reserva

Copa de Cava

Café y licores fríos

- - - - & - - - -





Menú **Nupcial modelo II**



Cóctel Tropical de Marisco en Piña

- - - - & - - - -

Dorada a la Bilbaína con Asadillo de Pimientos Rojos y Verdes

- - - - & - - - -

Sorbete de Limón al Cava

- - - - & - - - -

Entrecot a la Parrilla sobre Salsa de Pimienta Verde

- - - - & - - - -

Tarta Nupcial

- - - - & - - - -

Agua mineral

Vino de la región Señorío de Guadianeja reserva

Copa de Cava

Café y licores fríos

- - - - & - - - -





Menú **Nupcial modelo III**



Selección de Ibéricos con Queso Manchego (individual)

- - - - & - - - -

Lubina a la Espalda con Patatas al Ajillo

- - - - & - - - -

Sorbete de Limón al Cava

- - - - & - - - -

Medallones de Solomillo de Ternera al Estragón
con Virutas de Beicon y Patatas Horneadas

- - - - & - - - -

Tarta Nupcial

- - - - & - - - -

Agua mineral

Vino de la región Señorío de Guadianeja reserva

Copa de Cava

Café y licores fríos

- - - - & - - - -





Menú **Nupcial modelo IV**



Verbena de Ahumados con Mimosa de Curtidos y Caviar al Limón

- - - - & - - - -

Cazuela de Merluza al Azafrán con Almejas y Gambas

- - - - & - - - -

Sorbete de Limón al Cava

- - - - & - - - -

Medallones de Solomillo de Ternera al Vino Manchego
con Champiñones y Patatas Risoladas

- - - - & - - - -

Tarta Nupcial

- - - - & - - - -

Agua mineral

Vino de la región Señorío de Guadianeja reserva

Copa de Cava

Café y licores fríos

- - - - & - - - -





Menú **Nupcial modelo V**



Selección de Ibéricos con Queso Manchego (individual)

- - - - & - - - -

Surtido de Langostinos y Gambas

- - - - & - - - -

Sorbete de Limón al Cava

- - - - & - - - -

Paletilla de Lechal asada en Tahona con Patatas Panaderas

- - - - & - - - -

Tarta Nupcial

- - - - & - - - -

Agua mineral

Vino de la región Señorío de Guadianeja reserva

Copa de Cava

Café y licores fríos

- - - - & - - - -





Menú **Nupcial modelo VI**



Langostinos y Gambas con Salsa Rosa en Tartaleta de Tomate

- - - - & - - - -

Rodaballo a la Gallega

- - - - & - - - -

Sorbete de Limón al Cava

- - - - & - - - -

Paletilla de Lechal asada en Tahona con Patatas Panaderas

- - - - & - - - -

Tarta Nupcial

- - - - & - - - -

Agua mineral

Vino de la región Señorío de Guadianeja reserva

Copa de Cava

Café y licores fríos

- - - - & - - - -





Menú **Nupcial Infantil**



Entremeses de Ibéricos

- - - - & - - - -

Escalopines de Ternera a la Parrilla con Patatas Fritas

- - - - & - - - -

Tarta Nupcial

- - - - & - - - -

Refrescos y Agua Mineral

- - - - & - - - -

