

MENÚS DE BODAS 2012

_Seguimiento personal:

1. Para realizar su reserva, es necesario abonar en el acto una señal de 500 euros (entrega de justificante) que serán descontados del importe total de la boda en el momento del abono. Además deberán facilitarnos una fotografía tamaño carnet de cada uno de los solicitantes.
2. La contratación de boda civil conlleva un coste total de 500 euros que han de depositarse junto a la señal. Esto implica la habilitación del recinto, pérgola, montaje de sillas, toldos, alfombra, sonido inalámbrico y otros elementos decorativos y florales.
3. La empresa se atribuye el derecho de elección de salón, según el último recuento de invitados y pensando en el bienestar general de nuestros clientes. Todos los Salones son independientes.
4. Ofrecemos la posibilidad de realizar su banquete al aire libre en nuestros jardines, aunque se les reservará un salón por si las condiciones meteorológicas no son adecuadas.
5. Las bodas celebradas viernes o domingos están sujetas a un 7% de descuento sobre el precio total de los menús de adultos y niños , excluyendo la barra libre, puesto que es un servicio optativo.
6. La degustación de su menú será concertada entre semana, aproximadamente dos meses antes de su celebración. A esta serán invitados seis comensales (incluidos los novios) En caso de que aumente el número de comensales a la degustación o bien realicen una segunda degustación, el gasto que esto ocasione aparecerá como complemento en su nota de abono.
7. En los precios de cualquier menú se incluye de gratuitamente un servicio de autobús (55 plazas) con transporte de ida y vuelta siempre que no superen los 40 km. Las bodas realizadas por la tarde, contarán con dos servicios de vuelta. Se realizarán las paradas necesarias marcando una ruta.
8. La reserva de habitaciones, ofertas y servicios del Hotel no es vinculante, en ningún caso, con la contratación de la boda. Aún así, si tanto novios como invitados desean disfrutar de este servicio, se aconseja reservar lo antes posible debido al limitado número de habitaciones. Recuerden que pueden reservar online en nuestra web: www.losescuderos.com

MENÚS DE BODAS 2012

_Seguimiento personal:

9. Seis días antes de la boda deberá darse una aproximación de invitados. Será tres días antes cuando se confirme el número de invitados exacto que asistirán al evento. Esta cifra definitiva se considerará como base para la facturación, nunca un número inferior. Este mismo día, se firmará un documento en el que quedarán registrados todos los aspectos de su celebración: montaje de mesas, menú escogido, horarios, salón etc...

10. Las bodas contratadas por la mañana que hayan escogido barra libre, sólo podrán prolongarse hasta la 18:00 h. (en caso de que por la tarde haya sido ocupado su salón) con la ventaja de que todo lo que se consuma en la barra libre hasta esa hora no tendrá coste alguno. Eso sí, en caso de que puedan permanecer en la barra libre más tiempo del acordado, deberán acogerse a una de las barras libres que aplicamos si la boda fuera por la tarde.

11. Cada salón está diseñado con una decoración de interior propia: mantelería, centros de mesa, estilo de silla etc...por lo que no es posible su intercambio.

12. Aceptamos el compromiso de mantener estos precios durante todo el año 2012, haciéndoles saber desde el momento en el que obtengan este libro, el importe completo de su menú, sin extras ni sorpresas.

13. Todos los precios aquí detallados llevan incluido el 8% de IV.A.

MENÚS DE BODAS 2012

_Aperitivos de Bienvenida:

1. Aperitivo de 12 euros (incluye la bebida):

- _ Almendras fritas.
- _ Parniers mixtos de pollo a la barbacoa y pescaito a las finas hierbas.
- _ Mini rollitos de primavera con salsa de miel picantona.
- _ Pinchito moruno adobado a la parrilla.
- _ Bocaditos de pastel de patata con sombrero de pimiento italiano.
- _ Brocheta de tomate seco y mozzarella sobre lecho de crujiente de puerro.

2. Aperitivo de 14 euros (incluye la bebida):

- _ Almendras fritas.
- _ Bomboncito de foie almendrado con arándanos deshidratados.
- _ Piruletas de pan de centeno y mousse de pollo.
- _ Twister de langostinos con salsa oriental.
- _ Profiterol de salmón y pimiento del piquillo.
- _ Cucharita de antipasto italiano con sombrero de cazón a la gaditana.

3. Aperitivo de 18 euros (incluye la bebida):

- _ Almendras fritas.
- _ Jamón ibérico de lampiño partido a cuchillo con palitos salados.
- _ Caña de Lomo ibérica de bellota.
- _ Queso manchego de oveja en su aceite de oliva.
- _ Brochetitas de choco al ajo y perejil.
- _ Capiruchos duales: mousse de ibérico con sombrero de puerro y mousse de anchoas con sombrero de orejón.
- _ Tosta de ventresca de bacalao con reducción de frambuesa.

4. Aperitivo de 21 euros (incluye la bebida):

- _ Almendras fritas.
- _ Jamón de SRC 5 Js partido a cuchillo con palitos salados.
- _ Lomo de SRC 5 Js.
- _ Queso manchego de oveja en su aceite de oliva.
- _ Tarta de atún rojo y piña caramelizada.
- _ Champiñón con quenefa de carne y bechamel sobre pan de pasas.
- _ Delicia de ternera blanca con base de micuit de pato al horno.

MENÚS DE BODA 2012

_Entrantes al centro de la mesa cada cuatro personas:

- . Parrillada de verduras con ramillete de hojaldre a la crema de champi (5 euros/unidad)
- . Degustación de Entrantes manchegos: (5 euros)
Gachas de harina de tritos, Migas completas, Asadillo y Pisto manchego.
- . Vouauvent de solomillo ibérico con foie y queso gratinado (5 euros/unidad)
- . Carpaccio de atún con vinagreta de cítricos y miel (5 euros/unidad)
- . Crêpes rellenos de marisco con salsa de crustáceos y arroz salvaje (5,50 euros/unidad)
- . Panqueque relleno de confit de pato y melocotón en almíbar (6 euros/unidad)
- . Tosta de foccacia con perdiz, pimientos y mostaza antigua (5,50 euros/unidad)
- . Brocheta de langostinos y suprema de rape con salsa de muselina (8 euros/unidad)
- . Variedad de patés y foie con tostas de untar y su confitura (16 euros)
- . Tabla de pulpo a la galega con fondo de patata y lluvia de pimentón (20 euros)
- . Surtido de Ibéricos: Jamón de Lampiño, Lomo y Queso manchego (17 euros)
- * En Ibéricos, existe un suplemento de 0,50 euros por invitado si el jamón se parte a cuchillo
- . Surtido de Selección: Jamón 5 Js, Lomo 5 Js y Queso manchego (22 euros)
- . Almejas a la marinera con refrito de ajitos y perejil (21 euros)

* Los entrantes para compartir se sirven al centro de la mesa cada cuatro personas. En este caso, es necesario dividir el precio del plato entre cuatro (excepto unidades) para averiguar el coste del plato por invitado.

MENÚS DE BODA 2012

_Entrantes individuales:

. Parrilladas de marisco y pescado.

- . Parrillada con 8 gambones (16 euros)
- . Parrillada con 5 gambas, 5 gambones y Vieira de marisco al gratén (22 euros)
- . Parrillada con 5 gambas, 5 gambones y 1/2 langosta (23 euros)
- . Parrillada con 5 gambas, 5 gambones y 1/2 langosta (24 euros)
- . Caldereta de marisco con gambas, gambones, pulpo y langosta (25 euros)
- . Parrillada con 5 gambas, 5 gambones, 5 navajas y Bacalao (28 euros)
- . Parrillada con 5 gambas, 5 gambones, cigala del 000 y carabinero (32 euros)
- . Parrillada con 5 gambas, 5 gambones, carabinero y sepión (32 euros)

. Mariscada tibia (34 euros)

- . Al centro de la mesa cada 4 personas: Mariscada con 20 langostinos y 20 gambas.
- . Individual: Parrillada de 5 gambones y cigala del 000 con virutas de ibérico.

*Ambos platos se servirán al mismo tiempo.

. Mariscadas sobre lecho de verduritas.

- . Mariscada con 6 gambas y 6 langostinos (17 euros)
- . Mariscada con 6 gambas, 6 langostinos y cigala abierta (19 euros)

. Otras sugerencias.

- . Crema de calabaza con crujiente de puerros (10 euros)
- . Ensalada templada de queso de cabra con fruta exótica (10 euros)
- . Ensalada de ahumados con vinagreta de encurtidos (12 euros)
- . Surtido de Ibéricos con Jamón de Lampiño, Lomo y queso manchego (16 euros)
- . Surtido de Ibéricos con Jamón de SRC, lomo SRC y queso manchego (22 euros)
- * En Ibéricos, existe un suplemento de 0,50 euros por invitado si el jamón se parte a cuchillo.
- . Arroz meloso de Bogavante (20 euros)
- . Ensalada de Bogavante (25 euros)

MENÚS DE BODA 2012

_Entrantes individuales:

. Escalera de entrantes individual (20 euros)

- . Milhoja de queso fresco con manzana caramelizada y fino hilo de miel
- . Vieira al horno con virutas de jamón ibérico.
- . Tosta de foie de hígado a la parrilla con compota de naranja
- . Bacalao con crujiente de pasta kataify y culis de mango
- . San Jacobo de setas y jamón ibérico
- . Pimiento relleno de risotto de hongos a la toscana con puré de espárragos
- . Brocheta de tempura de kokotxa con pimientos de padrón y su brandada
- . Canelón relleno de ciervo, piñones y pasas bañado en demi-glace de romero
- . Langostinos con cola de marfil y abrigo de bacon

MENÚS DE BODA 2012

_Pescados:

- . Supremitas de Dorada de ración (14 euros) y la mejor manera de presentarlo es:
con patatas y salteado de verduritas / con suave salsa bermeo.
- . Lubina de ración (15 euros) y la mejor manera de presentarlo es:
con puré de alcachofas y glaseado de cebollita.
- . Lomos de Bacalao (16 euros) y la mejor manera de presentarlo es:
a la Fuenterrabia / al pil pil de hongos.
- . Merluza de pincho (18 euros) y la mejor manera de presentarlo es:
a la velouté de setas y cigalita al horno
- . 1/2 Dorada Salvaje (19 euros) con risotto de porrusalda.
- . 1/2 Lubina Salvaje (20 euros) con tabulé de verduras.
- . Kokotxas de Bacalao (20 euros) a la vasca con almejitas y gambas.
- . Lenguado (20 euros) a la meniére con brunoise de calabaza y puerros.
- . Rodaballo (20 euros) a la gallega con patatas, cebollita y pimentón.
- . Medallones de Rape (20 euros) con ying yang de espárragos y crujiente oriental.

* Complejo Hostelero Escuderos les sugiere dar la opción a sus invitados a escoger entre un plato fuerte de pescado ó de carne. En ese caso, únicamente se abonaría un solo plato que siempre sería el de mayor importe.

MENÚS DE BODA 2012

_Carnes:

- . Solomillo de Ibérico (15 euros) y la mejor manera de presentarlo es:
a la crema de setas/ al Px con pasas.
- . Meloso de Ternera (16 euros) acompañado de:
estilo mozárabe con piña / a la granadina.
- . Cochinillo tostón (17 euros) asada al Estilo Escuderos con su guarnición.
- . Pierrecilla de Cordero Lechal (17 euros) a la miel de romero con su guarnición.
- . Entrecot de Ternera rosada nacional a la parrilla (17 euros)
con su acompañamiento/ a la marchand de vino y uvas de corinto.
- . Carré de Cordero lechal (17 euros) con brandy de piñones y manzana caramelizada.
- . Lomo de Ciervo (18 euros) con almíbar de frutas exóticas.
- . Chuleta de Ternera blanca de Ávila (18 euros) y la mejor manera de presentarlo es:
a la parrilla con su guarnición y sal maldon / a la brunoise de dátiles y orejones con corcovo.
- . Lomo de Ternera blanca Lechal (18 euros) en milhojas con verduritas y napado de crema de queso de Burgos.
- . Solomillo de Ternera Nacional a la parrilla (19 euros) y la mejor manera de presentarlo es:
con habitas baby y pimientos asados / al aroma de anís y canela.
- . Chuletón de Ternera roja a la parrilla (20 euros) con sal maldon y su guarnición.
- . Solomillo de Ternera Lechal al cava con higo (21 euros)
- . Paletilla de Cordero Lechal asada a las finas hierbas con su guarnición (21 euros)

* Complejo Hostelero Escuderos les sugiere dar la opción a sus invitados a escoger entre un plato fuerte de pescado ó de carne. En ese caso, únicamente se abonaría un solo plato que siempre sería el de mayor importe.

MENÚS DE BODA 2012

_Repostería:

. Tartas (4 Euros)

- . Tarta de vainilla y frutos del bosque.
- . Tarta de crema catalana.
- . Tarta nupcial (bizcocho, nata y almendras)
- . Tarta de moka y coco.
- . Tarta de chocolate blanco con mousse de chocolate con leche.
- . Tarta Ópera (tarta nupcial realizada para la boda de Don Felipe de Borbón y Doña Letizia Ortiz)

. Bizcochos (5 Euros)

- . Orange Pie "bizcocho de almendra, crema de naranja y merengue flameado"
- . Coulant de chocolate blanco con pastillaje de chocolate negro.
- . Brownie de nueces con chocolate caliente.
- . Muerte por chocolate (galleta, chocolate y mousse recubierta de chocolate crujiente)
- . Choff Waff (bizcocho fluído de chocolate caliente)
- . Profiteroles rellenos de crema inglesa y cubiertos de chocolate caliente.

MENÚS DE BODA 2012

_Heladería:

. Helados (2,50 Euros)

- . Especial de caramelo (helado de vainilla con un corazón de salsa de caramelo)
- . Porción Crocanti (helado de vainilla con corazón de chocolate y almendras garrapiñadas)
- . Panna Cotta helada (helado de panna con salsa de frambuesa y trocitos de almendra)
- . Crema de Tres Chocolates (helado de chocolate blanco con trocitos de chocolate negro)

. Heladería Selecta (4 Euros)

- . Copa Tentación de Capuccino (crema de chocolate y nata con café y crujiente de chocolate)
- . Copa Doppio Cioccolato (helado de chocolate amargo y chocolate blanco)
- . Copa Crema Café (helado de café y crema con salsa de café y granos de chocolate)
- . Copa Frutas del Bosque (helado de queso con salsa de frutas del bosque y crocanti)
- . Copa Limoncello (refrescante sorbete de limón con salsa limoncello. Sin gluten)
- . Biscuit al Caramelo (mantecado con trocitos de crocanti bañado en caramelo y piñones)
- . Tarta Mini Sacher (helado de chocolate negro con trocitos de galleta y salsa de frambuesa)
- . Soufflé de Licor de naranja (mousse de cointreau con galleta y top caramelizado)

. Teja de Helado a granel versión oro (2,50 Euros)

Sabores Disponibles:

- _Chocolate con naranja.
- _Dulce de Leche al caramelo.
- _Biscuit con cookies.
- _Suprema de turrón.
- _Pedro Ximénez.
- _Leche merengada con suave canela y limón.
- _Yogurt con frutos del bosque.

MENÚS DE BODA 2012

_Bodegas:

1. Bodega (10,50 euros por invitado adulto)

. Agua Mineral, refrescos, cervezas y zumos. Sorbete, café, chupito de licor, cava o sidra. Tinto Yugo Tempranillo, Blanco Yugo.

2. Bodega (11,50 euros por invitado adulto)

. Agua Mineral, refrescos, cervezas y zumos. Sorbete, café, chupito de licor, cava o sidra. Tinto Finca La Estacada 6 meses, Blanco Yugo.

3. Bodega (12,50 euros por invitado adulto)

. Agua Mineral, refrescos, cervezas y zumos. Sorbete, café, chupito de licor, cava o sidra. Tinto Torre de Gazate Crianza, Blanco Añil.

4. Bodega (13,50 euros por invitado adulto)

. Agua Mineral, refrescos, cervezas y zumos. Sorbete, café, chupito de licor, cava o sidra. Tinto Camporrales Selección, Blanco Ágora Lágrima y Rosado Lambrusco.

5. Bodega (14,50 euros por invitado adulto)

. Agua Mineral, refrescos, cervezas y zumos. Sorbete, café, chupito de licor, cava o sidra. Tinto Azue 2007, Blanco VQ Verdejo 2008 y Rosado Lambrusco.

_Sorbetes:

- . Sorbete de Limón al cava
- . Sorbete de Manzana verde
- . Sorbete de Mango
- . Sorbete de Mojito al aroma de la hierbabuena
- . Sorbete de Mandarina

MENÚS DE BODA 2012

_Menú Infantil (29 Euros):

Bandeja Infantil Escuderos 2012:

- . Variedad de embutidos: Jamón, Lomo y Queso.
- . Pechuga de pollo empanada.
- . Empanadillas de tomate y atún.
- . Croquetas con bechamel de jamón.
- . Patatas fritas.

* Los niños no tienen coste alguno ni en el aperitivo de bienvenida, ni en la barra libre. Cuentan con la Bandeja Infantil, que incluye la bebida y el postre que hayais elegido.

MENÚS DE BODA 2012

_Barras Libres:

Si tu boda es por la mañana...

Si se dá el caso de que todas nuestras instalaciones están ocupadas por los servicios de la tarde, la barra libre sólo podrá prolongarse hasta las 18:00 h. eso sí, de forma totalmente gratuita.

Si por el contrario, es posible ampliar su barra libre hasta la hora que desee, aspecto que se hará saber seis días antes de su boda, su barra libre contará con los mismos condicionantes que la barra libre nocturna.

* Todos los tipos de barra libre incluyen la contratación de un dj profesional para amenizar este servicio con el que además, puede pactar previamente cualquier tipo de observación referente a la música.

* La contratación de una orquesta no forma parte de las actividades de la empresa y con ella se prescinde de los servicios que el dj pueda prestarle durante la barra libre.

Si tu boda es por la tarde...

1. Barra libre por horas:

2 horas.....12 euros por invitado adulto.

3 horas.....13 euros por invitado adulto.

2. barra libre con todo tipo de licores durante toda la noche:

Incluye Recena de aperitivos dulces y salados. 15,50 euros por invitado adulto.

3. barra libre con todo tipo de licores durante toda la noche:

Incluye Buffet de dulces y golosinas con fondue de chocolate y frutas exóticas.
16,50 euros por invitado adulto.

4. barra libre contratada por cestas: caja de refrescos variados y botella de licor.

70 euros por cesta.

* este tipo de barra libre únicamente será válido durante tres horas tras terminar la cena.

MENÚS DE BODA 2012

Queridos "Novios 2012"

Estamos encantados de daros la Bienvenida a esta nueva temporada de Bodas en la que vosotros sois los protagonistas.

Próximamente os llamaremos para comunicaros que nuestros menús están ya impresos y podéis pasar a recogerlos cuando queráis. No obstante, si no os es posible recogerlos, estos menús son exactamente válidos en todo su contenido, servicios y precios.

Un par de meses antes de la Boda, os llamaremos para concertar la degustación.

Ante cualquier duda sobre menús, servicios, degustación etc... no dudéis en llamarnos para concertar una cita ó enviarnos un correo electrónico.

*Consultoría:

Carmina Escudero t. 625443527
carminaescudero@loescuderos.com

Aroa Escudero t. 625168664
aroaescudero@loescuderos.com

MENÚS DE BODA 2012

_Otros Servicios y Eventos:

Cena de Gala "Novios 2012"

Este será el séptimo año en el que Complejo Escuderos celebre con vosotros su ya conocida Cena de gala, una invitación a todos los novios que hayan celebrado su matrimonio en esta casa como muestra de agradecimiento y gratitud.

Además, se sorteará un fin de semana en el Hotel "Marina Golf" de Mojácar (Almería) que los premiados disfrutarán durante el puente de diciembre.

Diseño y proyección de reportajes

Si quieres sorprender a tus invitados o que tus invitados te sorprendan, nada mejor que contratar nuestro servicio de diseño y proyección de reportajes audiovisuales, que serán proyectados en una pantalla gigante durante la cena.

_Diseño y alquiler y montaje del equipo: 230 Euros.

_Alquiler y montaje el equipo: 75 Euros (será necesaria su fuente de reproducción o portátil)

_Para contratar estos servicio es imprescindible hacer la reserva 40 días antes del evento.

Photocall

Si deseas ser recordado por tu originalidad, nada mejor que instalar un photocall. Nosotros nos ocupamos del diseño, impresión y montaje del mismo, para que vosotros, y vuestros amigos y familiares tengais un recuerdo imborrable.

_Diseño, impresión y montaje del photocall: 90 Euros.

_Para contratar estos servicio es imprescindible hacer la reserva 15 días antes del evento.

Zona Chill Out al aire libre para fumadores

Crea un nuevo ambiente en los jardines de tu salón, con mobiliario y decoración chill out; único e ideal para fumadores y momentos de rélax. El ambiente chill out sólo podrá contratarse en barras libres que duran toda la noche.

_Alquiler y montaje de decoración chill out: 250 Euros.

_Para contratar estos servicio es imprescindible hacer la reserva 15 días antes del evento.

Mojitos Tropicales.

Ofrecemos un nuevo servicio (sólo disponible para barras libres durante toda la noche) preparando riquísimos y elaborados mojitos con una duración de dos horas.

_Contratación de barra de mojitos: 4 Euros por comensal adulto (duración de 2 h.)

_Para contratar estos servicio es imprescindible hacer la reserva 15 días antes del evento.