



MENÚS DE BODAS

AÑO 2010

APERITIVOS

Jerez Fino
Jerez Oloroso
Jerez Cream
Cervezas
Refrescos
Tinto de la Tierra
Vino Blanco de la Tierra
Zumos de frutas
Agua mineral

Caña de lomo ibérica
Queso Bofard añejo
Cucharillas de tartar de salmón salvaje con alcaparras
Tartaletas de salmorejo con taquitos serranos y yema
Envueltos de salmón noruego con crema de queso y puerros tiernos
Volovanes rellenos de mousse de bogavante con mahonesa al piquillo
Canastillas rellenas de ensalada de pulpo al pimentón
Banderillas de jamón de Barbate y queso de oveja
Tortillitas de patatas al ajillo al aceite de oliva virgen
Tosta de gambas al Oloroso

Tiras de Chocos del trasmallo fritas
Adobitos de cazón al orégano
Croquetitas serranas caseras
Pinchitos de langostinos envueltos en bacon
Crujientes de gambas con salsa de romesco
Tempura de verduras de temporada con salsa de soja
Daditos de queso semicurado fritos
Tiritas de cerdo empanadas y fritas con salsa de mostaza
Caramelos crujientes de espinacas y gambas
Chupa-chups de codorniz con aliño moruno



MENÚ Nº 1

Aperitivos fríos (elegir 4)
Aperitivos calientes (elegir 4)

Crema de calabaza con berberechos al aroma de canela
ó
Salmorejo con taquitos serranos y yemas

Copa de ahumados

Salmón salvaje gratinado con salsa ali-oli, reducción de Módena y Pedro Ximenez
ó
Media dorada a la espalda con salsa bilbaína y patatas ilustradas
ó
Medallón de solomillo de pata negra con mezclum de setas y jamón a la castellana
ó
Brocheta ibérica con verduras de temporada a la vinagreta de Módena

Tarta Nupcial

Café

Bodega

Vino Tinto de la Tierra
Vino Blanco de la Tierra
Cervezas
Refrescos
Agua mineral
Cava ó Licor



MENÚ Nº 2

Aperitivos fríos (elegir 4)
Aperitivos calientes (elegir 4)

Crema de brócolis con queso mascarpone
ó
Vichisoisse de puerros y almendras

Ensalada de migas de bonito del norte en lecho de pimientos asados

Suprema de corvina de anzuelo con salsa de almendras
ó
Lubina encamisada al bacon con verduritas y reducción de vinagre balsámico
ó
Milhojas de presa ibérica con pata negra y escamas de parmesano
ó
Lomo de venado marinado a las finas hierbas con cebollitas caramelizadas y compota de pimientos

Tarta Nupcial

Café

Bodega

Vino Tinto de la Tierra
Vino Blanco de la Tierra
Cervezas
Refrescos
Agua mineral
Cava ó Licor



MENU Nº 3

Aperitivos Fríos (elegir 5)
Aperitivos Calientes (elegir 5)

Crema de galeras con huevas de erizo
ó
Gazpacho de bogavante con virutas de jamón ibérico

Brazo de Gitano relleno de Centollo

Sorbete de Manzana

Rape en salsa verde con gulas del norte
ó
Suprema de pargo con salsa de erizos y nido de pisto gaditano
ó
Confit de pato azulón con compota de manzana a la miel
ó
Solomillo de Ternera con crema de queso payoyo

Tarta Nupcial

Café

Bodega

Vino Tinto de la Tierra
Vino Blanco de la Tierra
Cervezas
Refrescos
Agua mineral
Cava ó Licor



MENU Nº 4

Aperitivos fríos (elegir 5)
Aperitivos calientes (elegir 5)

Crema de bogavante, puerros y picatostes
ó
Crema fría de carabineros con virutas de mojama

Medio bogavante a la plancha con salsa de ajos y aceite de oliva virgen

Lomo de bacalao con langostinos en salsa verde
ó
Lomo de atún rojo del Estrecho con salsa teriyaki y mousse de tomate con taquitos serranos
ó
Solomillo de ternera con jamón serrano, foie de pato y patatas a lo pobre
ó
Brazuelo de cordero lechal al horno de leña con cerillas al tomillo

Tarta Nupcial

Café

Bodega

Vino Tinto de la Tierra
Vino Blanco de la Tierra
Cervezas
Refrescos
Agua mineral
Cava ó Licor



MENU INFANTIL - A

Aperitivos

Patatas chips
Queso manchego
Jamón ibérico
Croquetitas caseras de jamón
Chocos fritos
Lágrimas de pollo fritas

MENU

Arroz marinero con calamares y gambas
ó
San jacobito de jamón serrano y queso con patatas bastón
ó
Lomo de mero empanado con patatas fritas

Tarta Nupcial

BEBIDAS

Refrescos
Zumos de frutas
Agua Mineral



MENU INFANTIL - B

APERITIVOS

Patatas chips
Queso manchego con jamón ibérico
Croquetitas caseras de pollo
Calamares a la romana
Tiritas de cerdo empanadas

MENU

Arroz marinero con almejas y gambas
ó
Filetitos de gallo del lunar rebozados con patatas fritas
ó
Medallones de solomillo ibérico a la casera con patatas fritas

Tarta Nupcial

BEBIDAS

Refrescos
Zumos de frutas
Agua mineral

TARTAS NUPCIALES (1 kg. = 10 pax)

- Tarta crema
- Tarta merengue
- Tarta nata
- Tarta san marcos
- Tarta trufa
- Tarta chocolate negro
- Tarta chocolate blanco



RECENA

Caldito de puchero

Montaditos de tortilla de patatas

Montaditos de lomo ibérico

BARRA LIBRE

Ballantines

White Label

J.B.

Beefeater Gin

Rives Gin

Ron Havana 3 años

Vodka Smirnoff

Brandy Magno

Licores

Baileys

Pacharán

Cotización Bodas 2009 :

Menú nº 1	56,60 € / Pax
Menú nº 2	60,15 € / Pax
Menú nº 3	67,45 € / Pax
Menú nº 4	71,60 € / Pax
Menú Infantil – A	22,00 € / Pax
Menú Infantil – B	25,00 € / Pax

En estos menús el plato principal se elige por adelantado.

La edad límite para escoger un Menú infantil será de 12 años

Quebranto de Mesa

Quebranto de mesa de más del 10% por falta de comensales	9,75 € / Pax
--	--------------

Tarta Nupcial

Descuento por aportación (1 kg. = 10 pax)	- 8,30 € / Kg.
---	----------------

Opcional:

Jamón Ibérico de Bellota al Corte	561,55 €
-----------------------------------	----------

Venenciador	323,60 €
-------------	----------

Suplemento de Marisco:

Gambas Blancas (50 grs.)	6,25 € / Pax
Langostinos de Sanlúcar (60 grs.)	6,40 € / Pax
Cigalas de Huelva (75 grs.)	10,95 € / Pax

Barra Libre, 3 primeras horas	12,70 € / Pax
Hora añadida (*)	4,80 € / Pax ó 47,40 € / Blla. (J.B.,Rives,Havana 5 ó similares)

Recena	4,60 € / Pax
--------	--------------

Minutas	0,91 € / Pax
---------	--------------

De interés:

- En cualquiera de estos menús, si el evento es al medio día, pueden tener la opción como plato principal cualquiera de nuestros arroces.
- La tarta Nupcial podrá ser sustituida por un postre individual compuesto por 4 variedades de mini pastelitos.

CONDICIONES DE RESERVA BODAS

DE INTERÉS

- El I.V.A. incluido es del 7%
- El horario para poder llegar al evento será desde las 13,00 hrs. hasta las 16,00 hrs. para las comidas y desde las 21,00 hrs. hasta las 23,00 hrs. para las cenas.
- Hermelor, S.L. no se responsabilizará de cualquier rotura, hurto, desperfectos u otros daños que pudieran producirse en las instalaciones.
- Hermelor, S.L. no se hace responsable de la pérdida o deterioro de objetos que no se encuentren bajo la custodia del personal autorizado durante la celebración.
- El importe de los menús contempla servicio de guardarropas y sra. de limpieza del wc, la decoración de flores de los centros de mesa, los muñecos de la tarta de celebración, las chucherías para los niños, etc.

RESERVA Y FORMA DE PAGO

- A la confirmación del evento se deberá abonar por disponibilidad el 20 % del servicio en concepto de depósito. En caso de anulación no será devuelto esta señal – anticipo.
- Una vez confirmado el menú elegido se le hará entrega de un presupuesto orientativo .
- Los servicios extras, espectáculos y actividades complementarias, se deberán abonar al 100 % con diez días de antelación al evento señalado.
- Con diez días de antelación a la realización del evento señalado se nos comunicará el número de invitados definitivo (niños / adultos) por escrito o vía fax (956.256.032 / 956.262.850) a nuestras oficinas, así como, si lo desean, la lista de distribución.
- Para la realización de la lista de distribución por nuestra parte, es fundamental hacérsola llegar como mínimo 10 días antes del evento; en caso contrario, deberán realizarla por su cuenta y dejarla en nuestras instalaciones dos días antes del evento como muy tarde.
- El resto del pago se abonará contra factura definitiva al finalizar el servicio.

PRUEBA DEL MENÚ

- Los contratantes tendrán la posibilidad de degustar el menú elegido una vez que confirmen y reserven nuestros servicios, no contemplándose gasto alguno para un máximo de seis personas, siempre que el número de invitados sea superior a 100 personas.
Si el número de invitados no supera las 50 pax, la degustación se hará para 2 personas; y si no supera las 100 pax, la degustación se hará para 4 personas.
- La degustación se hará de Martes a Jueves (no festivos) y, como mínimo, con diez días de antelación a la celebración del evento (lo ideal es realizarla un mes antes del evento).
- Para la degustación se elegirán dos aperitivos más (tanto fríos como calientes) de lo que la opción del menú escogido indica.
- El menú elegido, los aperitivos escogidos y la fecha de degustación se confirmarán por teléfono al jefe de cocina (D. David González 956.205.099) como mínimo 10 días antes de la degustación.
- En la degustación se establecerán los números de mesas así como detalles referentes al banquete.

BARRA LIBRE

- Los precios de barra libre están calculados sobre una media de coste para personas mayores de (12) doce años (excluidos niños y abuelos).
- La barra libre comenzará al finalizar los postres, previa comunicación por parte del maitre a la persona responsable.
- Al comenzar la cuarta hora se hará un recuento aproximado de invitados.
- La barra libre tendrá una duración máxima de (3) tres horas si es nocturna y de (4) cuatro horas si es diurna. Esta condición sería negociable en cada caso debido al horario de cierre al que estamos sujetos.