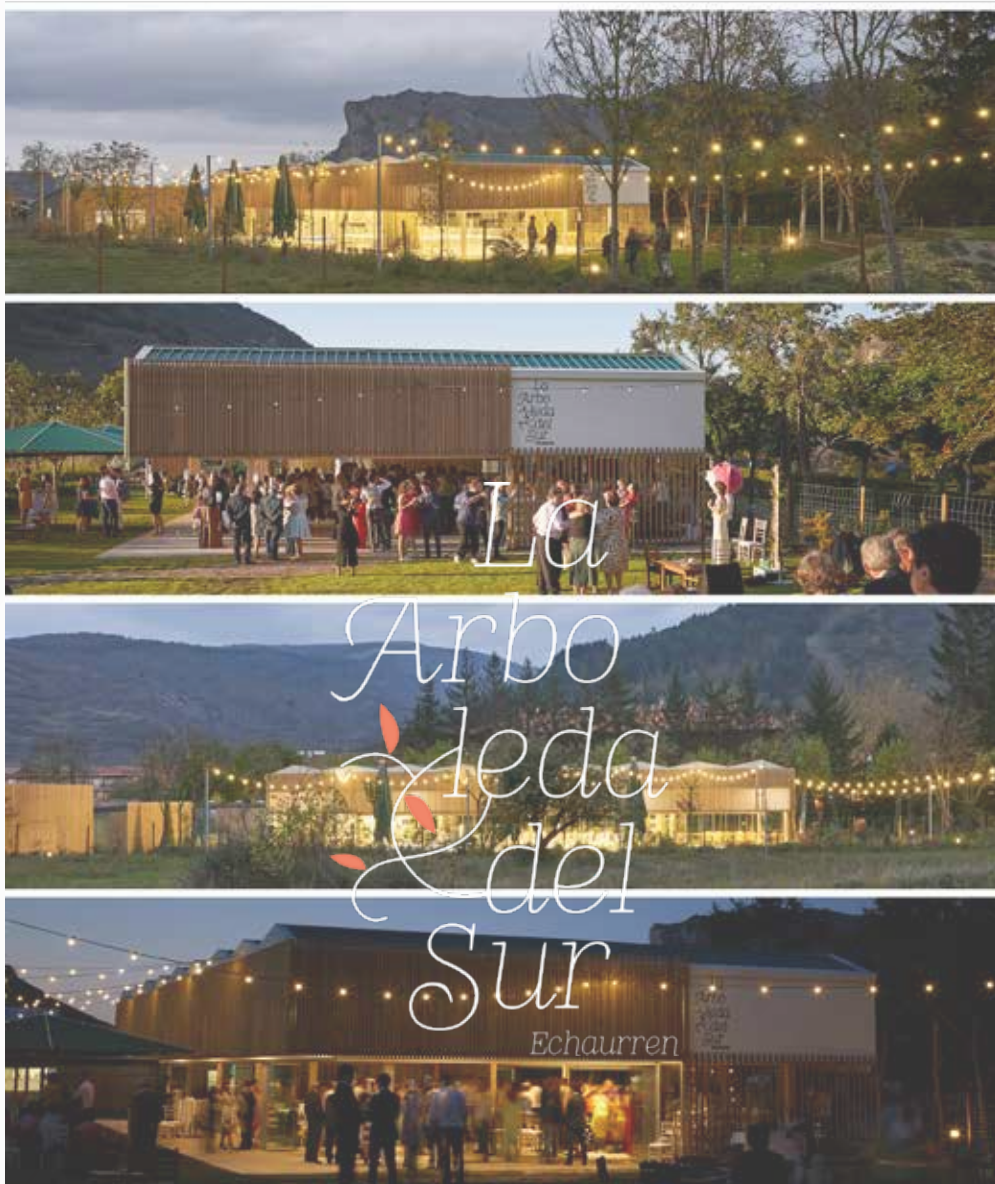


TU BODA EN **LA ARBOLEDA DEL SUR**



El equipo de Echaurren y un entorno natural único
para que vuestro gran día sea perfecto

 ECHAURREN

 RELAIS &
CHATEAUX

Contacto:
941 354 047
info@echaurren.com



Estimados amigos:

El día de vuestra boda se merece la mejor de las atenciones. A partir de este momento, todos nos volcaremos para que vuestro día sea perfecto. Atenderemos todas vuestras sugerencias y os asesoraremos en todo, con total complicidad y confianza. Somos muy conscientes de la importancia de este día y para nosotros supone una gran responsabilidad, pues se trata de dejar un recuerdo imborrable en vosotros y en todos los que os acompañan.

Echaurren es una empresa familiar que se ha ido transmitiendo de padres a hijos durante cinco generaciones. En el plano gastronómico nos avalan nuestras dos estrellas Michelin en El Portal de Echaurren**. Tenemos el orgullo de ser el primer restaurante que consiguió una estrella Michelin en la historia de La Rioja, y poseemos tres Premios Nacionales de Gastronomía: Mejor Jefe de Cocina en 1987, Mejor Jefe de Cocina en 2011 y Mejor Director de Sala en 2019. Pero el mejor premio de todos es el reconocimiento que nos dan cada día nuestros clientes, llenando nuestros establecimientos.

Como podréis ver en este dossier, os presentamos más de cien posibilidades diferentes para confeccionar vuestro menú de boda. Todo el equipo del Echaurren estará a vuestra disposición siempre que lo deseéis. Esperamos poder atenderos en nuestra casa.

Francis Paniego, jefe de cocina



EZCARAY TU BODA EN UN PUEBLO

El Hotel Echaurren está situado en el precioso pueblo de Ezcaray, en La Rioja, considerado como uno de los más bonitos de España. Rodeado de una naturaleza exuberante y con una oferta de ocio envidiable en cualquier época del año, Ezcaray es por derecho propio la Primera Villa Turística de La Rioja. Un lugar que, cuando lo conoces, siempre llevarás en el corazón y, por tanto, ideal para reunir a tus familiares y amigos y celebrar tu boda de una manera muy especial.



LA ARBOLEDA DEL SUR

NUESTRO ESPACIO DE EVENTOS

En el verano de 2017, la familia Paniego Sánchez inaugura un nuevo espacio para eventos:

La Arboleda del Sur

Ubicado en una finca de 3.500 m², a las afueras de Ezcaray, en un paraje natural con preciosos atardeceres.

Su edificio central tiene capacidad para 200 invitados, se abre al gusto a los jardines que lo rodean, para sentirse con total comodidad en medio de la naturaleza



DURANTE LOS PREPARATIVOS Y EL DÍA DE LA BODA OS OFRECEMOS:

NUESTRAS CORTESÍAS

La prueba de boda se realizará para 6 personas en bodas con más de 80 invitados y para 2 personas en bodas de menos invitados.

Impresión de minutas y seating personalizado.

Decoración floral en mesa y en las barras, siempre en flor natural y elegida por vosotros.

Ponemos a vuestra disposición desde el primer momento a una persona de nuestro equipo, especializada en la organización de bodas, que se hará cargo de todos los detalles y protocolo para que no se nos escape ningún detalle especial.

Os facilitaremos el contacto con diferentes proveedores.

Un camarero cada 10 comensales para garantizar un correcto servicio.

Alojamiento y desayuno para los novios durante 2 noches en un apartamento del Hotel Echaurren, que consta de 2 habitaciones, baño y salón.

Invitación a celebrar vuestro primer aniversario de boda en nuestro hotel disfrutando de una cena degustación en El Portal de Echaurren** y una noche en nuestras habitaciones.

Proyector, pantalla y música de ambiente durante el cocktail.

Amenities de cortesía en los aseos.



OPCIONES PARA EL COCKTAIL DE BIENVENIDA

PRIMEROS APERITIVOS PASADOS POR EL SERVICIO PARA COMER CON LA MANO

Teja crocante de pipas.
Jamón ibérico (sin cortador) con picos de pan.
Nuestras Aceitunas negras, de pimiento, queso y anchoas.
Crocantes con ensaladilla Rusa.
Cono relleno de boletus, tartar de tomate y caviar de vino
Corte de sésamo queso y miel.
Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas
Uvas tintas de foie-gras, sobre lamina de pan tostado.
Sándwich de Foie con puré de manzana
Cuchara de pimientos riojanos en tiras con Anchoas de Santoña,
Airbag relleno de bacalao a la riojana.
Steak tartar de vacuno del valle
Lata de cuajada de foie-gras y caviar de vino tinto
Vaso de Yogurt de queso y confitura de tomate

SOPAS FRÍAS Y CALIENTES

Gazpacho de melón
Gazpacho Andaluz
Crema de boletus (Caliente)
Consomé con huevo (Caliente)

APERITIVOS A BASE DE PESCADO

Brochetas de Brick de gambas.
Calamares a la romana con una mahonesa de setas para untar.
Lata con Salmón curado en soja, caviar de avellana y mahonesa de algas
Ceviche suave de Corvina, sobre lima fresca.
Brocheta pipeta con Gamba roja y jugo de ave con un toque picante
Láminas de bacalao ligadas al pil-pil con pimiento y cebolla confitada

APERITIVOS A BASE DE CARNE

Taco de costilla de cerdo con berenjenas encurtidas y Romesco
Albóndiga con Parmentier de patata y trufa
Brocheta de cordero glaseado con jengibre y pure de piquillos

 ECHAUREN

La
Arbo
leda
& del
Sur
Echaurren



OPCIONES DE BARRAS SÍRVASE USTED MISMO

LA MESA DEL JAMÓN IBÉRICO

(El coste de este servicio se facturará a coste total del servicio prestado, independientemente del número final de cubiertos, con un precio aproximado y orientativo de 9€ por persona)

Jamón ibérico al corte, con surtido de panes, tomate y AOVE

LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

(10€ Precio por persona con todas las referencias indicadas)

Buffet de Quesos españoles a modo de tabla con membrillo, confituras y pan.

Zamorano, Valdeon, Flor de Esgueva, Tondeluna semi curado, luna llena, brick, camembert.

LA MESA DEL ARROZ SECO DE MONTAÑA

(12€ Precio por persona)

Elaboración de Arroz seco de montaña, con conejo, verdura y hongos.

LA MESA DEL EMBUTIDO TRADICIONAL

(10€ Precio por persona con todas las referencias indicadas)

Sobre la mesa de presentación:

Salchichón (Gran pieza al corte)
Chorizo magno selección al corte
Sarta de chorizo riojano tradicional
Cabeza de jabalí
Caña de lomo ibérico

OSTRAS ABIERTAS AL MOMENTO

(El coste de este servicio se facturará a coste total del servicio prestado, independientemente del número final de cubiertos, con un precio aproximado y orientativo de 15€ por persona)

Profesionales con experiencia se pasearán entre vuestros invitados para ofrecerles ostras abiertas al momento aliñadas con diversas salsas y aliños.

LA MESA MARINERA

(Mesa tipo buffet, decorada con motivos marineros. 30€ precio por persona e incluye todas las referencias)

Solomillo de Salmon ahumado
Ostras Doble 00 al natural
Gamba cocida
Pastel de Cabarroca, con mahonesa y tostadas Melba
Mahonesa y salsa tártara y pan tipo Melba

LAS MESAS DE LA BRASA

(Elegir una de las dos mesas por evento)

Brasa De Carne

(La mesa de la brasa puede incluir una única referencia si se trata del Entrecot o las otras dos referencias juntas Chistorra y Brochetas)

Chistorra a la brasa y Brocheta de Secreto de ibérico a la brasa, con calabacín (14€ precio por persona)
Entrecot de carne roja a la brasa con pimientos en tiras.
(pieza de 300gr a la brasa y trinchado para cada tres personas, 16€ precio por pers)

Brasa De Pescado

(La mesa de la brasa de pescado puede incluir una o las dos referencias. 14€ cada referencia)

Brochetas de gamba roja. (2 unidades por persona)
Brochetas de pulpo, con papa y aliño. (2 unidades por persona)

LA MESA DEL TAPEO TRADICIONAL RIOJANO

(Sólo se podrá elegir una única referencia)

Champiñones a la plancha y su ajilimójili (6€ Precio por persona)
Corte de rabo Guisado al vino tinto (8€ Precio por persona)

LA MESA DEL PUCHERO TRADICIONAL

(8€ Precio por persona, a elegir una referencia)

Pochas frescas de temporada
Potaje de garbanzos con rape y almejas
Alubias rojas con chorizo

BUFET DE POSTRES

(10€ Precio por persona incluye todas las referencias indicadas)

Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel
Torrija tostada con natilla ligera
Flan casero
Tarta de Chocolate
Tarta de Limón

OPCIONES PARA EL MENÚ EN MESA

ENTRANTES FRÍOS

Carpacho de gamba roja, sobre tartar de tomate y ajo blanco.
Tartar de tomate con cigala 00 y ajo blanco
Gamba roja y crema tibia de zanahoria
Ensalada de Bogavante con mahonesa de su coral
Esparrago verde con caviar imperial y mahonesa de setas

ENTRANTES CALIENTES

Pimientos de cristal caramelizados con yema de corral y patatitas
Bogavante brasa, sobre picada de hortalizas y vinagreta de nueces
Cocochoas de merluza a la brasa sobre crema de patata con un leve toque de vainilla
Colmenillas a la crema agria, con foie-gras poêlé
Puré de patata con hongos, foie-gras y un cordón de jugo de carne
Hongos al horno, sobre una vinagreta de piñones y yema curada (sólo en temporada)
Arroz cremoso con bogavante y hongos

SOPAS Y OTROS PLATOS DE CUCHARA

La sopa de pescado del ECHAURREN
Sopa de boletus y castañas con yema de huevo
Menestra Riojana de verduras de temporada

PESCADOS

Merluza estilo cogote sobre patatas panaderas
Merluza a la romana confitada a 45°C sobre pimientos verdes asados y sopa de arroz
Merluza asada, sobre pil-pil de patata con un leve toque de vainilla
Rape sobre puré de calabaza ahumada, con almejas, hongos y salsa marinera
Lomo de lubina de estero asada, con jugo y pil-pil de sus espinas
Raya a la meuniere, sobre una gelle de jamón

CARNES

Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura y deshuesada, sobre una muselina de patata y ensalada
Bombón de cordero con un toque de jengibre, sobre parmentier de patata
Solomillo al oporto sobre parmentier de patata, trufa y ensalada de rúcula
Solomillo al oporto con pure de manzana asada y rúcula
Albóndiga sobre parmentier de patata y trufa
Carrillera de ternera glaseada, con puré de manzana y rúcula
Manita de cerdo deshuesada con pera de Rincón y hortalizas
Solomillo de ciervo, sobre pure de castañas y salsa de frutos rojos

PREPOSTRE

Granizado de melocotón con zurracapote
Crema helada de jugo verde, manzana y apio

POSTRE PRINCIPAL

Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel
Torrija tostada con helado de vainilla y natilla ligera
Pastel de requesón tradicional
Dados de piña salteados, sobre una mousse de caramelo con helado y leche de coco
Sable crujiente con mouse de chocolate y helado de menta

BEBIDAS Y OPCIONES DE BARRAS LÍQUIDAS

La mesa del agua y los zumos *

Diferentes tipos de agua, para autoservicio del propio cliente
Limonada de naranjada natural

La mesa de los vinos *

Servicio de bebidas desde una barra con los vinos elegidos de la boda

La mesa de la cerveza *

Cerveza para autoservicio con cervezas variadas
1870, Keler, Voll-Damm, Heineken 0'0, Cruzcampo sin gluten

La mesa de la coctelería (Troika)

Mojitos elaborados por la coctelería Troika de Ezcaray

La mesa degustación del Espumoso

Degustación de diferentes cavas o champagne

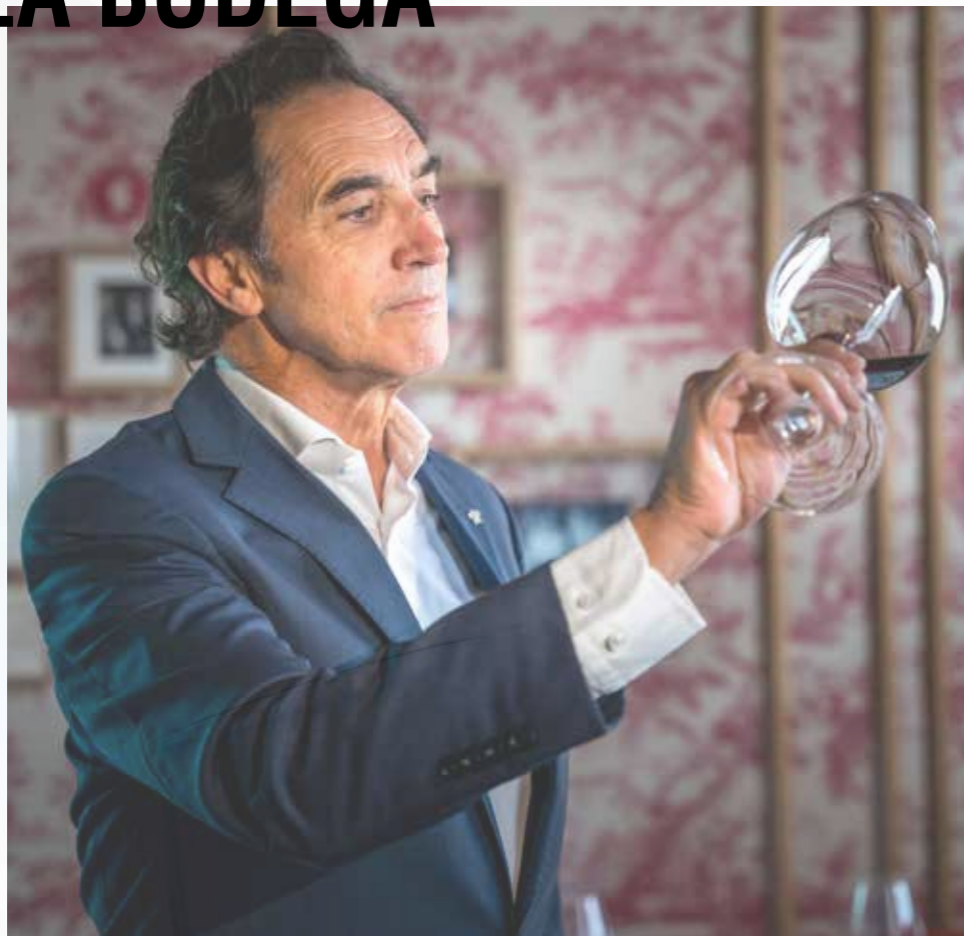
**Mesas que Echaurren incluye siempre en sus eventos*

Sobremesa, cafés e infusiones

Opción normal: Patxaran la Navarra, Baileis, Brandy Carlos III, Whisky White Label, orujo Armenteira Hierbas y Blanco

Opción premium: Patxaran Baines, Baileis, Brandy Carlos I, Whisky Cardhu, orujo Armenteira Hierbas y Blanco

LA BODEGA



José Félix Paniego, sommelier y responsable de sala del hotel Echaurren, Premio Nacional de Gastronomía, ha preparado una selección única de vinos, cavas y champagne para que el apartado vitivinícola brille a la misma altura del menú de su boda.

El mundo del vino vive acorde a nuevos tiempos donde el clima va cambiando y transformando los territorios vitivinícolas. Palabras como paisaje y sostenibilidad han adquirido una nueva dimensión. En Rioja ya se habla con propiedad de vinos de pueblo, de parajes y viñedos singulares, de parcelas únicas, de variedades minoritarias. Los viticultores apuestan por la fineza y el carácter fresco de los vinos. Mientras tanto las grandes bodegas de Rioja, siguen ofreciendo vinos excepcionales en una suerte de excelencia que el mundo reconoce.

VINOS Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren

VINOS Blanco, Tinto y Cava Selección ESPECIAL Echaurren

VINOS Blanco, Tinto, y Champagne selección ESPECIAL Echaurren

SELECCIÓN DE VINOS



VINOS SELECCIÓN ECHAURREN

(Precio por persona 20 €)

VINOS BLANCOS

Ontañon tempranillo
Muga Blanco FB Viura y malvasia (Bodegas Muga)
Vivanco 3 variedades
Beronia Verdejo (Bodegas Beronia)
Gomez cruzado

VINOS TINTOS

El Jardin de la Emperatriz Crianza
Monte Real Cuvée
Cantos de Valpiedra
Beronia Edición Limitada (Bodegas Beronia), Tempranillo
Excellence Cuvée de Marqués de Cacerés

CAVA

Dioro Baco
Raventós Brut de Nit
Juve Camps Cinta Purpura

VINOS SELECCIÓN ESPECIAL ECHAURREN CON CAVA

(Precio por persona 30 €)

VINOS SELECCIÓN ECHAURREN

(Precio por persona 40 €)

VINOS BLANCOS

Azpilicueta Colección Privada
Iñigo Amézola Reserva
Lavventura de Bryan Mc Roberts
Limousin Verdejo Marqués de Riscal
Montenovo 2016 Godello (Bodegas ValdeSil)

VINOS TINTOS

Alberdi Crianza
Lindes de Remelluri
Jesús Madrazo Crianza
Muga Crianza
Mi lugar

CAVA

Recaredo brut nature Terres
Raventós Gran Rva de la Finca
Juve Camps Reserva de la Familia

CHAMPAGNE

Bollinger SP Cuveé
(Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Gosset Excellence Brut
(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)

Laurent-Perrier Brut, Chardonnay
Pinot Noir y Meunier

Moët & Chandon Brut Imperial Festive
(Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)

André Clouet
(Pinot Noir)

MENÚ Nº1

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Primeros aperitivos para comer con la mano	Crocantes de ensaladilla rusa. Corte de sésamo queso y miel Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas Uvas tintas de foie-gras, sobre lamina de pan tostado Cuchara de pimientos riojanos en tiras con Anchoas de Santoña Steak tartar de vacuno del valle
Sopas frías y calientes	Gazpacho Andaluz
Aperitivos a base de pescado	Ceviche suave de Corvina, sobre lima fresca
Aperitivos a base de carne	Taco de costilla de cerdo con berenjenas encurtidas y Romesco

BARRAS DE BEBIDA DURANTE EL COCKTAIL

La mesa del agua y los zumos	Diferentes tipos de agua, para auto servicio del propio cliente Limonada de naranjada natural
La mesa de los vinos	Servicio de bebidas desde una barra con los vinos elegidos de la boda
La mesa de la cerveza	Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

MENÚ EN MESA

Entrante	Carpaccio de gamba roja, sobre tartar de tomate y ajo blanco
Carnes	Carrillera de ternera glaseada, con parmentier de patata y rúcula
Postre principal	Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel

SOBREMESA Y VINOS

Cafes, infusiones y licores de sobremesa	Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren.
---	---

Precio del menú
163,64 € sin IVA
180 € IVA incluido

MENÚ Nº2

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Primeros aperitivos para comer con la mano	Teja crocante de pipas Crocantes con ensaladilla rusa Corte de sésamo queso y miel Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas Uvas tintas de foie-gras, sobre lamina de pan tostado Vaso de Yogurt de queso y confitura de tomate
Aperitivos a base de pescado	Lata con Salmón curado en soja, caviar de avellana y mahonesa de algas
Aperitivos a base de carne	Taco de costilla de cerdo con berenjenas encurtidas y Romesco

BARRAS DE BEBIDA DURANTE EL COCKTAIL

La mesa del agua y los zumos	Diferentes tipos de agua, para auto servicio del propio cliente Limonada de naranjada natural
La mesa de los vinos	Servicio de bebidas desde una barra con los vinos elegidos de la boda.
La mesa de la cerveza	Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

MENÚ EN MESA

Entrante	Tartar de tomate con cigala y ajo blanco
Carnes	Solomillo al oporto sobre parmentier de patata, trufa y ensalada de rúcula
Postre principal	Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel

SOBREMESA Y VINOS

Cafes, infusiones y licores de sobremesa	Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren
---	--

Precio del menú
177,27 € sin IVA
195 € IVA incluido

MENÚ Nº3

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Primeros aperitivos para comer con la mano Nuestras Aceitunas negras, de pimienta, queso y anchoas
Crocantes con ensaladilla rusa
Corte de sésamo queso y miel
Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas
Uvas tintas de foie-gras, sobre lamina de pan tostado
Vaso de Yogurt de queso y confitura de tomate

Sopas frías y calientes Gazpacho Andaluz

Aperitivos a base de pescado Ceviche suave de Corvina, sobre lima fresca.

BARRAS DE BEBIDA DURANTE EL COCKTAIL

La mesa del agua y los zumos Diferentes tipos de agua, para auto servicio del propio cliente
Limonada de naranjada natural

La mesa de los vinos Servicio de bebidas desde una barra con los vinos elegidos de la boda

La mesa de la cerveza Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

MENÚ EN MESA

Entrante Carpaccio de gamba roja, sobre tartar de tomate y ajo blanco

Pescados Merluza estilo cogote sobre patatas panaderas

Carnes Solomillo al oporto sobre parmentier de patata, trufa y ensalada de rúcula

Postre principal Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel

SOBREMESA Y VINOS

Cafes, infusiones y licores de sobremesa Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren.

Precio del menú
186,36 € sin IVA
205 € IVA incluido

MENÚ Nº4

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Primeros aperitivos para comer con la mano Jamón ibérico (sin cortador) con picos de pan
Crocantes con ensaladilla rusa
Corte de sésamo queso y miel
Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas
Uvas tintas de foie-gras, sobre lamina de pan tostado
Vaso de Yogurt de queso y confitura de tomate

Sopas frías y calientes Gazpacho de melón

Aperitivos a base de pescado Ceviche suave de Corvina, sobre lima fresca

BARRAS DE BEBIDA DURANTE EL COCKTAIL

La mesa del agua y los zumos Diferentes tipos de agua, para auto servicio del propio cliente
Limonada de naranjada natural

La mesa de los vinos Servicio de bebidas desde una barra con los vinos elegidos de la boda

La mesa de la cerveza Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

MENÚ EN MESA

Entrante Gamba roja y crema tibia de zanahoria

Pescados Lomo de lubina de estero asada, con jugo y pil-pil de sus espinas

Carnes Albóndiga sobre parmentier de patata y trufa

Postre principal Pastel de requesón tradicional

SOBREMESA Y VINOS

Cafes, infusiones y licores de sobremesa Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren.

Precio del menú
195,45 € sin IVA
215 € IVA incluido

MENÚ Nº5 TIPO COCKTAIL

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Primeros aperitivos para comer con la mano	Jamón ibérico (sin cortador) con picos de pan Crocantes con ensaladilla rusa Corte de sésamo queso y miel Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas Uvas tintas de foie-gras, sobre lamina de pan tostado Steak tartar de vacuno del valle Vaso de Yogurt de queso y confitura de tomate
Aperitivos a base de pescado	Lata con Salmón curado en soja, caviar de avellana y mahonesa de algas

OPCIONES DE BARRAS DE COMIDA

La Mesa de los Quesos Nacionales	Quesos españoles a modo de tabla con membrillo, confituras y pan. Zamorano, Valdeon, Flor de Esgueva, Tondeluna semi curado, luna llena, brick, camembert
La Mesa del arroz seco de montaña	Elaboración de Arroz seco de montaña, con conejo, verdura y hongos
Las Mesas de La Brasa	Brasa de carne: Entrecot de carne roja a la brasa con pimientos en tiras Todo acompañado de barras de pan rustico cortado en trozos
Bufet de postres	Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel Torrija tostada con natilla ligera (tamaño de 3cm x 3cm x3cm) Flan casero (tamaño pequeño) Tarta de Chocolate Tarta de Limón

BARRAS DE BEBIDA DURANTE EL COCKTAIL

La mesa del agua y los zumos	Diferentes tipos de agua, para auto servicio del propio cliente Limonada de naranjada natural
La mesa de los vinos	Servicio de bebidas desde una barra con los vinos elegidos de la boda
La mesa de la cerveza	Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

SOBREMESA Y VINOS

Cafes, infusiones y licores de sobremesa	Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren
---	--

Precio del menú
181,82 € sin IVA
200 € IVA incluido

MENÚ Nº6 TIPO COCKTAIL

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Primeros aperitivos para comer con la mano	Crocantes con ensaladilla Rusa Corte de sésamo queso y miel Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas Uvas tintas de foie-gras, sobre lamina de pan tostado Vaso de Yogurt de queso y confitura de tomate
Aperitivos a base de carne	Steak tartar de vacuno del valle

OPCIONES DE BARRAS DE COMIDA

La Mesa del Jamón ibérico	Jamón ibérico al corte, con surtido de panes, tomate y AOVE
La Mesa de los Quesos Nacionales	Quesos españoles a modo de tabla con membrillo, confituras y pan. Zamorano, Valdeon, Flor de Esgueva, Tondeluna semi curado, luna llena, brick, camembert
La Mesa del arroz seco de montaña	Elaboración de Arroz seco de montaña, con conejo, verdura y hongos
Brasa de Pescado	Brochetas de gamba roja. Brochetas de pulpo, con papa y aliño
La Mesa del Tapeo Tradicional Riojano	Corte de rabo Guisado al vino tinto
Bufet de postres	Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel Torrija tostada con natilla ligera Flan casero Tarta de Chocolate Tarta de Limón

BARRAS DE BEBIDA DURANTE EL COCKTAIL

La mesa del agua y los zumos	Diferentes tipos de agua, para auto servicio del propio cliente Limonada de naranjada natural
La mesa de los vinos	Servicio de bebidas desde una barra con los vinos elegidos de la boda
La mesa degustación de Champagnes	Degustación de diferentes cavas o champagnes
La mesa de la cerveza	Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

SOBREMESA Y VINOS

Cafes, infusiones y licores de sobremesa	Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren.
---	---

Precio del menú
204,55 € sin IVA
225 € IVA incluido

LA ARBOLEDA DEL SUR

RECENA Y BARRA LIBRE

Opciones Saladas

Perritos calientes y Mini hamburguesas

Opciones dulces

Mesa de Dulces y Candi bar

Contenido y horarios de la barra libre

*Opciones Bebidas Barra Libre

Seagram's, Beefeater, White Label, JB, Ron Caci que, Ron Brugal, Vodka Absolute, Vodka Stolichnaya.

**Suplementos con whisky de malta o bebidas similares*

HORARIOS Y PRECIOS

DE BARRA LIBRE

BODAS DE MEDIO DÍA

Primeras dos horas 16€ al 100% invitados

Tercera hora 8€ al 80% de los invitados

Cuarta Hora 6€ al 60% de los invitados

Horas sucesivas 10€ al 60% invitados

BODAS DE NOCHE

Las barras libres nocturnas no pueden extenderse más allá de las 1:45h en la carpa exterior, para cumplir con la normativa municipal de ruidos.

No obstante, el baile se podría trasladar al interior del pabellon, para evitar ruidos molestos para el entorno y así alargar el horario del evento.

Las instalaciones habrían sido previamente recogidas por el personal de servicio y dispuestas para el baile.

Cada hora de barra libre nocturna 20 € por el 100% de invitados

CEREMONIA CIVIL EN LA ARBOLEDA

Facilitamos el asesoramiento, montaje y distribución de sillas para la realización de su boda civil en nuestro espacio. Les pondremos en contacto con un decorador para disponerlo todo a su gusto.

No incluida: Decoración floral de la ceremonia ni megafonía

MENÚS INFANTILES Y MENÚS PARA FOTÓGRAFOS Y OTROS PROVEEDORES

Los menús infantiles y los menús para proveedores se cobrarán al 50% del precio del menú principal.

AFORO

Las bodas que se celebren en sábado, de mayo a octubre deberán ser de un aforo superior a 120 personas. Si el número de invitados es inferior, deberán abonar 30€ + IVA por persona hasta llegar al mínimo exigible.

HORARIOS

El día de vuestra boda debe ser uno de los días más importantes de vuestra vida, por ese motivo, haremos todo lo posible por ser flexibles en los horarios y especificaciones de este dossier.



La
Arbo
leda
del
Sur

Echaurren

 ECHAURREN

125