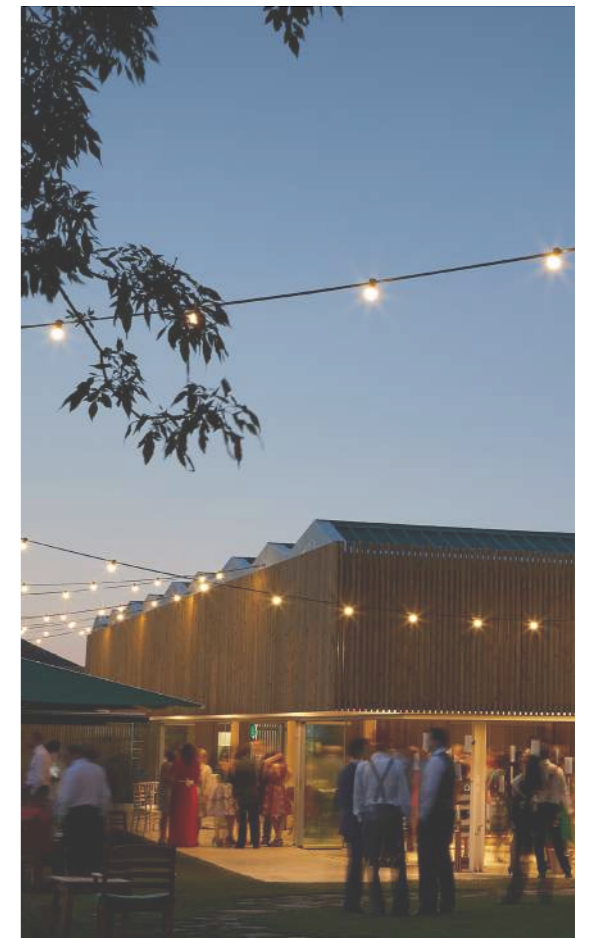


TU BODA EN 2024

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



en La Arboleda Del Sur

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.



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



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
Anchoa estilo Getaria
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 puré de piquillos

 ECHAURREN

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 12€ por persona)

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

LA MESA DE LOS QUESOS NACIONALES

(8€ Precio por persona)

Buffet de quesos españoles de distintas variedades y procedencias. Con confituras y membrillo.

LA MESA DEL ARROZ SECO DE MONTAÑA

(8€ Precio por persona)

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

LA MESA DEL APERITIVO TRADICIONAL

(8€ Precio por persona con todas las referencias indicadas)

Sobre la mesa de presentación decorada con encurtidos en tarros grandes y piezas de cerámica

Gildas individuales en lata con aceite
Sardina con montera y pan tostado
Boquerón estilo Guetaria en lata

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. 25€ precio por persona e incluye todas las referencias)

Solomillo de Salmón 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

(6€ 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

(15€ 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

Carpaccio 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
Espárrago 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
Cochos 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 ECHAUREN
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 puré 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
Torría 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, cava 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

*Detalle de vinos en la siguiente página

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)
Gómez 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 ESPECIAL CON CHAMPAGNE

(Precio por persona 40 €)

VINOS BLANCOS

Azpilicueta Colección Privada
Iñigo Amézola Reserva
Laventura 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)

Moet & 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 lámina 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

Mesa del agua y los zumos

Diferentes tipos de agua para auto servicio
Limonada de naranjada natural

Mesa de los vinos

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

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

Solomillo al oporto sobre parmentier de patata, trufa y rúcula

Postre principal

Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel

SOBREMESA Y VINOS

Cafés, infusiones y licores de sobremesa

Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren

Precio del menú
165 € + IVA

MENÚ Nº2

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 lámina 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

Mesa del agua y los zumos

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

Mesa de los vinos

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

Mesa de la cerveza

Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

MESAS DE COMIDA

Mesa del jamón ibérico

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

Mesa de quesos nacionales

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

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

Cafés, infusiones y licores de sobremesa

Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren

Precio del menú
180 € + IVA

MENÚ Nº3

Primeros aperitivos para comer con la mano

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Jamón ibérico (sin cortador) con picos de pan
Nuestras aceitunas negras, de pimiento, queso y anchoas
Crocantes con ensaladilla rusa
Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas
Cuchara de pimientos riojanos en tiras con Anchoas de Santoña
Steak tartar de vacuno del valle
Lata de cuajada de foie gras y caviar de vino tinto

Sopas frías y calientes

Gazpacho de melón

Aperitivos a base de pescado

Lata con Salmón curado en soja, caviar de avellana y mahonesa de algas

Mesa del agua y los zumos

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

Mesa de los vinos

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

Mesa de la cerveza

Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

MESAS DE COMIDA

Mesa de quesos nacionales

Buffet de quesos españoles a modo de tabla con membrillo, confituras y tipos de pan

Mesa del aperitivo tradicional

Decorada con encurtidos en tarros grandes y piezas de cerámica.

Gildas individuales en lata con aceite
Sardina con montera y pan tostado
Encurtidos
Matrimonio (boquerón en vinagre y en salazón)

MENÚ EN MESA

Pescado

Rape sobre puré de calabaza ahumada con almejas, hongos y salsa marinera

Carnes

Bombón de cordero con un toque de jengibre sobre parmentier de patata

Postre principal

Torrija tostada con helado de vainilla y natilla ligera

SOBREMESA Y VINOS

Cafés, infusiones y licores desobremesa

Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren

**Precio del menú
190 € + IVA**

MENÚ Nº4

Primeros aperitivos para comer con la mano

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Nuestras Aceitunas negras, de pimiento, queso y anchoas
Crocantes con ensaladilla Rusa
Nuestras croquetas de jamón y pollo, suaves y cremosas
Uvas tintas de foie-gras, sobre lamina de pan tostado
Airbag relleno de bacalao a la riojana
Steak tartar de vacuno del valle
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

Mesa del agua y los zumos

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

Mesa de los vinos

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

Mesa de la cerveza

Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

MESAS DE COMIDA

Mesa del jamón ibérico

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

Mesa de quesos nacionales

Buffet de quesos españoles a modo de tabla con membrillo, confituras y tipos de pan

Mesa del aperitivo tradicional

Decorada con encurtidos en tarros grandes y piezas de cerámica.

Gildas individuales en lata con aceite
Sardina con montera y pan tostado
Boquerón estilo Guetaria en lata

MENÚ EN MESA

Entrante

Tartar de tomate con cigala 00 y ajo blanco

Carnes

Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura y deshuesada, sobre una muselina de patata y ensalada

Postre

Tosta de queso de Cameros con manzana y helado de miel

SOBREMESA Y VINOS

Cafés, infusiones y licores de sobremesa

Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren

**Precio del menú
196€ + IVA**

MENÚ Nº5 TIPO COCKTAIL

Primeros aperitivos para comer con la mano

COCKTAIL DE BIENVENIDA PASADO POR EL SERVICIO

Teja crocante de pipas
Nuestras Aceitunas negras, de pimiento, queso y anchoas
Crocantes con ensaladilla Rusa
Cono relleno de boletus, tartar de tomate y caviar de vino
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
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 COMIDA SÍRVASE USTED MISMO

Mesa de jamón ibérico

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

Mesa de los Quesos Nacionales

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

Mesa del aperitivo tradicional

*Decorada con encurtidos en tarros grandes y piezas de cerámica.
Fuentes con aperitivos a libre disposición.*

Gildas individuales en lata con aceite
Sardina con montera y pan tostado
Boquerón estilo Guetaria en lata

Abre Ostras Móviles por la finca

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

Mesa del arroz seco de montaña

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

La Brasa de carne

Entrecot de carne roja a la brasa con pimientos en tiras
Todo acompañado de barras de pan rústico cortado en trozos

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

Mesa del agua y los zumos

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

Mesa de los vinos

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

Mesa de la cerveza

Cerveza para autoservicio con cervezas variadas

SOBREMESA Y VINOS

Cafés e infusiones

Vinos Blanco, Tinto y Cava selección Echaurren

**Precio del menú
198 € + IVA**

HORARIOS Y PRECIOS

DE BARRA LIBRE

LA ARBOLEDA DEL SUR

RECENA Y BARRA LIBRE

Opciones Saladas

Perritos calientes y Mini hamburguesas

Opciones dulces

Mesa de Dulces y Candy Bar

Contenido y horarios de la barra libre

*Opciones Bebidas Barra Libre

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

**Suplementos con whisky de malta o bebidas similares*

BODAS DE MEDIO DÍA

Barra libre de dos horas 20€ + IVA por pers.

Barra libre de tres horas 25€ +IVA por pers.

Barra libre de cuatro horas 30€ +IVA por pers.

Horas sucesivas 10€ al 60% invitados. Sin excederse de la 1:45h.

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 pabellón, 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:

Equipo de camareros para recibir a vuestros invitados.

Megafonía propia.

Asesoramiento, montaje, distribución y decoración de sillas pasillo central.

Composición floral para la zona de ceremonia y rincón de pétalos de flores para lanzar.

Coordinación para cuidar cada detalle, horarios, llegada de invitados, salida de los novios.

650€ + IVA

MENÚS INFANTILES Y MENÚS PARA FOTÓGRAFOS Y OTROS PROVEEDORES

Los menús infantiles y los menús para proveedores se cobrarán a 75€ +IVA por persona.

MENÚS ESPECIALES INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS O ALERGIAS

Las intolerancias alimentarias y alergias son circunstancia cada vez más habituales a las que desde nuestra casa prestamos una especial atención. Lo que nos obliga a disponer medios y recursos especiales para poder realizar una correcta atención. Por este motivo y con el fin de poder seguir haciéndolo, cada comensal que no aporte una justificación médica o de creencia religiosa verá incrementado el coste del mismo en un 10% únicamente sobre el valor de la oferta gastronómica y no sobre el resto de servicios.

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.

NOTA: LOS PRECIOS DE ESTE DOSSIER SON VÁLIDOS PARA EVENTOS CELEBRADOS EN 2024 Y PODRÍAN SUFRIR MODIFICACIONES A LO LARGO DEL AÑO DEBIDO A CAUSAS EXTERNAS.

La
Arbo
leda
del
Sur

Echaurren

 ECHAURREN

125 
ANIVERSARIO
1898-2023