



Hotel Santa Isabel - 2017

Menú de Boda Nº 1 - Mínimo 50 Invitados

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Bellota (con Cortador)
Queso Manchego Curado en Manteca D.O.
Canapé de Huevo de Codorniz con Crujiente de Jamón
Chapata con Ventresca y Bonito
Bolita de Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate
Brocheta de Queso Frito con Kiwi
Mini Tortilla de Camarones
Croquetas Caseras de Ibérico y Bacalao

Menú

Tosta de Salmón con Queso de Cabra y Almendra Garrapiñada
Ensaladilla de Merluza con Vinagreta de Caviar
6 Gambas Blancas Plancha
3 Langostinos Cebra Plancha
Milhojas de Rape con Crema de Piquillo

* * *

Pastel de Verduras con Crema de Queso y Gulas

* * *

Solomillo de Ibérico con Crema de Pasas y Almendras

Y para terminar...

Selección de Sorbetes

Postre

Tarta Nupcial
Cava Brut, Sidra, Café

Bodega

Tinto Manchego de Crianza
Blanco Manchego Afruitado
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos, Etc.

Barra Libre hasta las 0:00 para Bodas a Mediodía

Barra Libre hasta las 6:00 para Bodas a la Noche

Precio por Persona: 85,00€ IVA INCL



Hotel Santa Isabel - 2017

Menú de Boda Nº 2 - Mínimo 50 Invitados

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Bellota (con Cortador)
Queso Manchego Curado en Manteca D.O.
Canapé de Huevo de Codorniz con Crujiente de Jamón
Chapata con Ventresca y Bonito
Bolita de Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate
Brocheta de Queso Frito con Kiwi
Mini Tortilla de Camarones
Croquetas Caseras de Ibérico y Bacalao

Menú

Milhojas de Salmón Noruego con Vinagreta de Frutos Secos
Solomillo de Ibérico en Escabeche y Pera Confitada al Cava
6 Gambas Blancas Plancha
3 Cigalas de la Bahía Plancha
Cesto Crujiente de Setas de Temporada y Trigueros con Ibérico

* * *

Dorada con Refrito de Gambas, Ibérico y Ajetes

* * *

Costillar de Cabrito al Horno con Guarnición de Patatas en su Jugo

Y para terminar...

Selección de Sorbetes

Postre

Tarta Nupcial
Cava Brut, Sidra, Café

Bodega

Tinto Manchego de Crianza
Blanco Manchego Afruitado
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos, Etc.

Barra Libre hasta las 0:00 para Bodas a Mediodía

Barra Libre hasta las 6:00 para Bodas a la Noche

Precio por Persona: 90,00€ IVA INCL



Hotel Santa Isabel - 2017

Menú de Boda Nº 3 - Mínimo 50 Invitados

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Bellota (con Cortador)
Queso Manchego Curado en Manteca D.O.
Canapé de Huevo de Codorniz con Crujiente de Jamón
Chapata con Ventresca y Bonito
Bolita de Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate
Brocheta de Queso Frito con Kiwi
Mini Tortilla de Camarones
Croquetas Caseras de Ibérico y Bacalao

Menú

Pastel de Bonito con Veloute de Trigueros
Carpaccio de Lomo Ibérico sobre Tomate Especiado
6 Gambas Blancas Plancha
3 Langostinos Cebra
3 Cigalas de la Bahía Plancha
Pimiento de Piquillo Relleno de Merluza y Gambas

* * *

Milhojas de Lubina con Salsa de Vino Blanco y 5 Pimientas

* * *

Chuletón de Ternera Lechal con Reducción de Pedro Ximénez

Y para terminar...

Selección de Sorbetes

Postre

Tarta Nupcial
Cava Brut, Sidra, Café

Bodega

Tinto Manchego de Crianza
Blanco Manchego Afrutado
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos, Etc.

Barra Libre hasta las 0:00 para Bodas a Mediodía
Barra Libre hasta las 6:00 para Bodas a la Noche

Precio por Persona: 95,00€ IVA INCL



Hotel Santa Isabel - 2017

Menú de Boda Nº 4 - Mínimo 50 Invitados

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Bellota (con Cortador)
Queso Manchego Curado en Manteca D.O.
Canapé de Huevo de Codorniz con Crujiente de Jamón
Chapata con Ventresca y Bonito
Bolita de Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate
Brocheta de Queso Frito con Kiwi
Mini Tortilla de Camarones
Croquetas Caseras de Ibérico y Bacalao

Menú

Mi-Cuit de Pato sobre Pan Especiado
Tosta de Anchoa del Cantábrico con Salmorejo
6 Gambas Blancas Plancha
4 Gamba Roja Plancha
3 Langostinos Cebra
2 Cigalas de la Bahía Extra Plancha

* * *

Lingote de Manitas de Cerdo sobre Chantillí de Patata

* * *

Lomo de Bacalao con Crema de Ajo Suave

* * *

Pieza de Lechal al Horno con Guarnición de Patatas en su Jugo

Y para terminar...

Selección de Sorbetes

Postre

Tarta Nupcial
Cava Brut, Sidra, Café

Bodega

Tinto Manchego de Crianza
Blanco Manchego Afrutado
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos, Etc.

Barra Libre hasta las 0:00 para Bodas a Mediodía
Barra Libre hasta las 6:00 para Bodas a la Noche

Precio por Persona: 100,00€ IVA INCL



Hotel Santa Isabel - 2017

Menú de Boda Infantil

Menú

Jamón de Bodega
Queso Fresco Frito con Mermelada de Fresa
Croquetas Caseras
Mini San Jacobo
* * *

Plato Combinado

Pechuga de Pollo Empanada
Pizza de Atún
Patatas Fritas Alargadas
Salchichitas Frankfurt

Postre

Helado

Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Etc.

Precio por Persona: 30,00€ IVA INCL



Mesas Temáticas y Extras

Mesa Especial Sushi – 150,00€

Mesa Especial Gran Variedad Quesos – 150,00€

Mesa Especial Surtido de Ibéricos – 200,00€

Candy Bar – 130,00€

Corner de Cerveza – 120,00€

Recena

Mini Burritos Mejicanos

Mini Hamburguesa Completa

Mini Perrito Caliente

Pincho de Tortilla Española

Cazuela de Cordero Manchego con Ajetes Tierno

Precio por persona Bebidas Incluidas: 12,00€

Opcional:

Paellera de Huevos con Jamón - 75,00€/ Ud.

Alquiler de Coches Clásicos con Chófer

Recogida en domicilio hasta la ceremonia y posterior traslado al hotel. – 100,00€

Sujeto a disponibilidad.

Tarifa de Alojamiento

Habitación Doble/DUI: 51.82 € + IVA, incluyendo los siguientes servicios:

Parking Privado

Red WI-FI

Minibar (2 botellas de agua)

Cama supletoria: 25 € + IVA (bajo disponibilidad)

Cuna y mini cunas, sin coste, puede solicitarlas al hacer la reserva o a la entrada (bajo disponibilidad)

(La Tarifa solo se aplicará a los clientes que vengan a un evento celebrado en el Hotel, siempre indicando el nombre de los novios y fecha de la Boda)

INFORMACIÓN ADICIONAL Y CONTRATO 2017

1. Cerramos el nº de cubiertos el mismo día de la boda.
2. 1 autocar de 55 plazas si la boda es superada en 180 invitados adultos.
3. Prueba de menú para 6 comensales (mínimo 100 invitados)
4. Montamos la ceremonia civil o religiosa en un marco inolvidable tanto en nuestros Jardines como en los hall del Hotel por un importe de 150,00 €. Decoración floral y fundas de silla no incluidos.
5. Discjockey gratuito con barra libre
6. Barra libre al aire libre con Zona Chill Out, con un incremento de 180,00€.
7. Suite Nupcial para la noche de la ceremonia y 2 habitaciones dobles (mínimo 100 invitados)
8. Servicio de proyección de videos y micro gratuitos
9. Incluimos el adorno floral tanto de las mesas de invitados como de la mesa de los novios.
10. Servicio de monitor con o sin hinchable (Pedir presupuesto).

CONTRATO 2017

*Reunidos de una parte, JARDINES SANTA ISABEL, SL, y D/Dña
con DNI _____, mayor de edad y con domicilio en calle _____
, localidad _____ y teléfono _____, solicitan de JARDINES SANTA
ISABEL, SL la reserva de sus instalaciones para celebrar el día _____ de _____ del
entre las _____ y las _____ horas, un banquete de aproximadamente _____ invitados en turno
de _____.

* La entrega a cuenta para hacer efectiva esta reserva es de 300,00 Euros. (Trescientos Euros), que se tendrá que hacer efectiva a la firma del presente contrato. Por lo cual se expedirá recibo a cuenta. De no quedar satisfecha esta cantidad, JARDINES SANTA ISABEL, SL quedará liberada de cualquier compromiso, quedando la fecha libre. La posterior anulación del banquete implicará la pérdida de la fianza.

1. La prueba del menú de realizará como mínimo un mes antes de la celebración del banquete siempre y cuando se haya satisfecho la cantidad especificada para la reserva. Esta prueba es gratuita para los novios y cuatro acompañantes, quedando fijada en un máximo de 6 comensales si la boda supera los 100 comensales y para 2 comensales la pareja, si la boda no supera los 100 invitados. La fecha y hora de celebración de la prueba será potestad de JARDINES SANTA ISABEL, SL. facilitando fechas para tal.
2. El número definitivo de comensales deberá quedar determinado con carácter vinculante el mismo día de la boda a las 10.00 si es a medio día, o las 15.00 si es por la noche.
3. JARDINES SANTA ISABEL, SL no se hace responsable de la pérdida o deterioro de los objetos, valores o materiales que se dejen depositados en el interior de sus instalaciones.
6. JARDINES SANTA ISABEL, SL está obligada a atender en el supuesto de mayor asistencia a un 5% adicional sobre el total de invitados contratados, debiendo abonarse íntegramente el precio de estos menús extraordinarios.
7. **El pago del importe total del banquete menos el depósito de reserva el cual irá previamente descontado del total, deberá ser abonado al día siguiente de la celebración del evento mediante talón conformado por entidad bancaria o en metálico.**

CONTRATANTE:

CONTRATADO:

D. /Dña.:
SL
DNI:

JARDINES SANTA ISABEL,

CIF. B02393114

D. /Dña.

Fdo.