



Hotel Santa Isabel - 2018

Menú de Boda Nº 1 - Mínimo 50 Invitados

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Bellota (con Cortador)
Queso Manchego Curado en Manteca y Roquefort
Canapé de Huevo de Codorniz con Crujiente de Jamón
Mini Quiche de Bacón
Bolita de Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate
Piruleta de Langostino Crujiente con Crema de Queso
Cucharita de Melón con Jamón
Croquetas Caseras de Ibérico y Bacalao
Crujiente de Salchicha
Tartaleta de Espinacas a la Crema
Ensaladilla de Merluza con Tostadita

Menú

Tosta de Salmón con Queso de Cabra y Almendra Garrapiñada
6 Gambas Blancas Plancha
3 Langostinos Cebra Plancha
Pastel de Puerro con Perdiz y Crema de Almendras

* * *

Ensalada de Queso Fresco con Nueces y Frutos Rojos

* * *

Solomillo de Ibérico con Crema de Manzana y Vino Málaga

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 - 2018

Menú de Boda Nº 2 - Mínimo 50 Invitados

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Bellota (con Cortador)
Queso Manchego Curado en Manteca y Roquefort
Canapé de Huevo de Codorniz con Crujiente de Jamón
Mini Quiche de Bacón
Bolita de Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate
Piruleta de Langostino Crujiente con Crema de Queso
Cucharita de Melón con Jamón
Croquetas Caseras de Ibérico y Bacalao
Crujiente de Salchicha
Tartaleta de Espinacas a la Crema
Ensaladilla de Merluza con Tostadita

Menú

Surtido de Quesos con Membrillo y Frutos Secos
Hojaldrillos de Mousse de Atún con Crema de Queso
6 Gambas Blancas Plancha
3 Gamba Roja Fresca Plancha
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao y Gambas

* * *

Dorada con Lámina de Ibérico y Salsa de Trigueros

* * *

Cordero Manchego Asado con Patata Gratinada 2 Quesos

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 - 2018

Menú de Boda Nº 3 - Mínimo 50 Invitados

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Bellota (con Cortador)
Queso Manchego Curado en Manteca y Roquefort
Canapé de Huevo de Codorniz con Crujiente de Jamón
Mini Quiche de Bacón
Bolita de Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate
Piruleta de Langostino Crujiente con Crema de Queso
Cucharita de Melón con Jamón
Croquetas Caseras de Ibérico y Bacalao
Crujiente de Salchicha
Tartaleta de Espinacas a la Crema
Ensaladilla de Merluza con Tostadita

Menú

Pastel Frío de Bonito con Salsa Romesco
Milhoja de Queso de Cabra al Horno con Sirope de Pedro Ximénez
6 Gambas Blancas Plancha
3 Gamba Roja Fresca Plancha
Pastel de Verduras con Gulas y Ajetes Fritos
Redondos de Carrillada con Patata y Queso

* * *

Lubina al Horno con Setas y Escalibada de Verduras

* * *

Chuletón de Ternera Gallega Plancha 2 Salsas y Casco de Patata con Bacón

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: 95,00€ IVA INCL



Hotel Santa Isabel - 2018

Menú de Boda Nº 4 - Mínimo 50 Invitados

Cóctel de Bienvenida

Jamón Ibérico de Bellota (con Cortador)
Queso Manchego Curado en Manteca y Roquefort
Canapé de Huevo de Codorniz con Crujiente de Jamón
Mini Quiche de Bacón
Bolita de Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate
Piruleta de Langostino Crujiente con Crema de Queso
Cucharita de Melón con Jamón
Croquetas Caseras de Ibérico y Bacalao
Crujiente de Salchicha
Tartaleta de Espinacas a la Crema
Ensaladilla de Merluza con Tostadita

Menú

Ensalada de Perdiz Escabechada con Brotes y Soja

Pimientos del Piquillo Rellenos de Merluza y Gambas

6 Gambas Blancas Plancha
6 Gamba Roja Fresca Plancha
3 Cigalas de la Bahía Plancha

Lomo de Bacalao con Crema de Ajo Suave y Verduritas al Horno

* * *

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 - 2018

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 2018

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 200.00 €. 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 300,00€.
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 (Pedir presupuesto).

CONTRATO 2018

*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 de 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:

D. /Dña.:

SL

DNI:

Fdo.

CONTRATADO:

JARDINES SANTA ISABEL,

CIF. B02393114

D. /Dña.

Fdo.