

## RESTAURANTE PATIO HERRERIANO PROGRAMA DE BODAS 2012

### Condiciones generales

El programa de bodas que hemos diseñado consta de seis menús orientativos, sobre los cuales la pareja, asesorada por nuestro maitre podrá confeccionar el menú que más se adecue a sus preferencias.

La reserva de su boda, se dará por confirmada mediante el abono de 1000 euros en concepto de depósito. Este depósito se devolverá íntegramente, sólo cuando la anulación del evento se produzca con más de una año de antelación.

La cantidad restante se hará efectiva a la finalización del evento o durante la semana posterior a la celebración del evento.

Los espacios destinados en el museo "Patio Herreriano", a la realización de bodas son los siguientes, con sus respectivas tarifas (iva 18% no incluido):

- |   |         |
|---|---------|
| • Patio de los Reyes                        | 3.500 € |
| • Alas del Claustro de los Reyes (cada una) | 900 €   |
| • Patio de Novicios                         | 1.800 € |

El número estimado de participantes es dado entre un año y seis meses antes del evento, para la reserva del espacio. Una variación posterior del número de invitados puede hacer necesario el cambio del espacio elegido, por lo que rogamos nos lo hagan saber a la mayor brevedad posible.

El número definitivo de asistentes nos será comunicado con 72 horas de antelación al evento, mediante la firma del documento correspondiente de confirmación.

La selección del menú deberá ser comunicada, tras la prueba del menú, mínimo con un mes de antelación a la celebración del evento. Para la elección de un vino o espumoso diferente a los seleccionados no dude en pedirnos presupuesto.

La distribución de las mesas deberá especificarse, al menos 72 horas antes de la celebración del evento.

Después de la cena, comenzará el baile en la cafetería-restaurant del museo, donde estará montado el servicio de barra libre, cuya duración será hasta las 3 de la madrugada. El coste de la misma es de 14€ + 8% IVA por persona adulta, si bien cabe la posibilidad de optar por una fórmula de consumiciones mediante tickets al precio de 6€+8%iva por consumición. (mínimo una consumición por comensal).

El Restaurante Patio Herreriano les facilitará la contratación del disk-jockey, cuyo coste será de 600 €+18% IVA.

Así mismo, les informamos que nuestro programa de bodas incluye:

- Prueba de menú para seis personas (mínimo 120 personas)
- La noche de bodas para los novios, en una suite del hotel asignado.
- El desayuno de los novios durante su estancia en la suite.
- Menús impresos de recuerdo para cada comensal.
- Centros de flores en cada mesa y especial en la mesa de los novios.
- Precio especial de alojamiento a sus invitados en los hoteles asignados.
- Posibilidad de menús para dietas especiales

# MENÚ 1

---

## COCKTAIL

### APERITIVOS FRIOS

Gazpacho de fresas al aroma de albahaca

Mezclum de lechuguitas con cecina, caviar y uva al ali-oli de rúcula

Brocheta de salmón marinado con dátíl, crouton y jamón ibérico

### IBÉRICOS

Queso añejo de oveja de Sardón

Jamón Ibérico de bellota al corte

### APERITIVOS CALIENTES

Tempura de langostino y pimiento asado

Esfera crujiente de morcilla dulce con pasas, piñones y miel

Empanada casera de atún

### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto joven, refrescos, agua

## CENA

Ensalada templada de langostinos salteados con frutas de temporada

Rape empiñonado "Gran Mesón"

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de hierbabuena

Solomillo de buey al foie con patata panadera

Tinto crianza de Ribera de Duero "Emina"

Tarta aniversario de "Maro Valles" con coulis de naranja

Cava "Blanc de Blancs de Codorníu"

Café y licores de la casa

## MENÚ 2

---

### ■ COCKTAIL

#### APERITIVOS FRIOS

Vichysoisse con aceite de trufa

Mini vol-au-vent de mousse de conejo escabechado al vinagre de módena

Cucharita de pulpo con geleé de pimentón y aceite de oliva

#### IBÉRICOS

Jamón ibérico de bellota al corte

Queso añejo de oveja de Sardón

Cecina del Bierzo al aceite de oliva

#### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico y huevo

Brocheta de langostino y calabacín

Tosta de venado con mousse de ciruelas y almendras

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto joven, refrescos, agua

### ■ CENA

Terrina de foie a la reducción de pistachos y cremoso de mango

Ensalada de bogavante en vinagreta de miel y Módena con naranja

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de manzana verde

Capón de "Cascajares" relleno de frutos rojos, foie y piñones

Tinto crianza de Ribera de Duero "Emina"

Tarta milhojas de "Maro Valles" con salsa de chocolate

Cava "Blanc de Blancs de Codorníu"

Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA 8% NO INCLUIDO

111,00 euros

---

## MENÚ 3

---

### ■ COCKTAIL

#### APERITIVOS FRIOS

Chupito de ajo blanco con gambas

Tosta de brandada de bacalao al aceite de tomate y trufa

Terrina de foie sobre pan de coca con chalota caramelizada y punto de manzana

#### IBÉRICOS

Queso añejo de oveja de Sardón

Jamón Ibérico de bellota al corte

#### APERITIVOS CALIENTES

Langostino con fideos chinos y aceite de soja

Brocheta de mollejas y setas de temporada

Canapé de tomate gratinado al gorgonzola

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto joven, refrescos, agua

### ■ CENA

Ensalada de perdiz escabechada con hojas de menta y nuez

Bacalao al pil-pil de boletus con verduritas al dente

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de limón al cava

Lechazo I.G.P. asado en horno de leña

Tinto crianza de Ribera de Duero "Emina"

Tarta St Honoré de "Maro Valles" con coulis de natillas

Cava "Blanc de Blancs de Codorníu"

Café y licores de la casa

## MENÚ 4

---

### ■ COCKTAIL

#### APERITIVOS FRIOS

- Canapé de salmón marinado a la mostaza
- Brocheta de queso con uvas y aceite de orégano
- Cucharita de tartare de ahumados, aguacate y boletus

#### IBÉRICOS

- Cecina del Bierzo al aceite de oliva
- Jamón Ibérico de bellota al corte

#### APERITIVOS CALIENTES

- Mini vol-au-vent de mousse de gambas con gulas al ajillo
- Crema de perdiz de tiro con polvo de nuez
- Tartaleta de rilette de pato y uvas pasas

#### BEBIDAS COCKTAIL

- Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto joven, refrescos, agua

### ■ CENA

- Ensalada templada de magret de pato, cebolla caramelizada y compota de naranja amarga
- Rodaballo gallego salvaje con gratín de setas y queso de cabra
- Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"
- Sorbete de mandarina
- Carrillera melosa de ternera con salteado de frutos del bosque
- Tinto crianza de Ribera de Duero "Emina"
- Tarta de cava de "Maro Valles" con chocolate en hilos
- Cava "Blanc de Blancs de Codorníu"
- Café y licores de la casa

## MENÚ 5

---

### ■ COCKTAIL

#### APERITIVOS FRIOS

Brocheta de huevo de codorniz con chalotas caramelizadas y bacalao marinado  
Dippas de cecina con guacamole de aceituna verde  
Tosta de pastel de cabracho al ali-oli de rúcula

#### IBÉRICOS

Queso añejo de oveja de Sardón  
Jamón Ibérico de bellota al corte

#### APERITIVOS CALIENTES

Chupito de crema castellana  
Albóndiga crujiente de foie y boletus sobre carbonara  
Tosta de txangurro con chips de ajo

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto joven, refrescos, agua

### ■ CENA

Crema de perdiz roja de tiro con su picada  
Lubina salvaje grillé sobre risotto de mar  
Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de naranja

Cochinillo de Segovia lacado al romero  
Tinto crianza de Ribera de Duero "Emina"

Tarta Bienvenida de "Maro Valles"

Cava "Blanc de Blancs de Codorníu"  
Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA 8% NO INCLUIDO

104,00 euros

---

## MENÚ 6

---

### ■ COCKTAIL

#### APERITIVOS FRIOS

- Ventresca de bonito con verduritas al dente
- Cucharita de cecina con mango y caviar de salmón
- Chupito de tortilla de patata con espuma de cebolleta

#### IBÉRICOS

- Queso añejo de oveja de Sardón
- Jamón Ibérico de bellota al corte

#### APERITIVOS CALIENTES

- Tempura de dátil con mousse de pato
- Empanada casera de pulpo con almejas
- Pechuguita de codorniz macerada al limón con piña

#### BEBIDAS COCKTAIL

- Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto joven, refrescos, agua

### ■ CENA

- Carpaccio de reno ligeramente ahumado
- Vieira gratinada con cebolla morada crujiente
- Merluza confitada con veloute de mejillones
- Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de naranja

- Solomillo de buey hojaldrado "Fragua"
- Tinto crianza de Ribera de Duero "Emina"

Tarta de yema de "Maro Valles"

Cava "Blanc de Blancs de Codorníu"

Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA 8% NO INCLUIDO

120,00 euros

---

## MENÚ INFANTIL

---

### CENA

Solomillo de buey a la pancha con patatas fritas

Rabas de calamar

Croquetas caseras de jamón

Gambas Orly

Postre elegido en el menú de adultos

Agua mineral

Refrescos

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

30,00 euros

---

**RESTAURANTE PATIO**  
**GRATUIDAD BARRA LIBRE**  
**(CONDICIONES GENERALES)**

**1. SABADOS**

- Bodas de 100 o más invitados con menú de adulto
- Menú de importe mayor o igual a 100€+iva

**2. VIERNES TODO EL AÑO Y SABADOS DE NOVIEMBRE A ABRIL INCLUIDOS**

- Barra libre gratuita hasta las 3 a.m. (sin limitaciones)
- Servicio de DJ gratuito hasta las 3 am (sin limitaciones)