



Cocktail de Bienvenida Aperitivos Fríos (10 a elegir)

Jamón Ibérico de Bellota
Queso Añejo
Caña de Lomo Ibérica
Mejillones al Vapor a la Vinagreta
Bombón de queso y Jamón
Rollitos de Salmón Noruego con Philadelphia
Piruletas de York y Queso
Brochetas de Melón con Jamón
Endivias con Queso Crema, Nueces y Miel
Endivias al Roquefort con Nueces
Tostas de Foie con Reducción de P.X.
Tomatitos Cherry con Queso
Brochetas de Jamón Cocido, Queso y Piña Natural
Nachos Crujientes
Uvas con Queso
Canapés Surtidos
Mini Boll de Salmorejo
Cucharitas de Marisco
Anchoas a la Cordobesa
Tartaletas de Crema de Queso y jamón
Tartaletas de Ensalada Tropical
Tartaletas de Patatas Ali-oli
Tartaletas de Atún
Tartaletas de Ensaladilla
Canapé de Pollo Asado
Chupitos de Gazpacho de Sandía
Chupitos de Gazpacho de Calabaza
Brochetas de boquerón en Vinagre con Aceitunas
Bocaditos de Membrillo y Queso
Cucurucho de Camarones
Rollito de Tortilla, York y Queso
Ajo Blanco con Brocheta de Uvas
Chupito de Melón con Jamón Crujiente
Timbal de Morcilla
Lollipops de Queso Manchego con Membrillo
Lollipops de Foie con Chocolate
Cucharitas de Lomo de Orza con Ali-Oli de Melocotón
Bombón de Foie, Nueces y Miel
Caramelo de Anchoas
Crujiente de Salmón
Tartaletas de Gambas
Tartaletas de Anchoas y Pimientos
Tartaletas de Salmón con Alcaparras
Tartaletas de Queso Azul y Manzana
Crujiente de Boquerón con Mahonesa de Remolacha
Piruleta de Paté de Perdíz con Naranja
Orza de Gazpacho Andaluz
Orza de Sangría al Cava

Aperitivos Calientes (10 a elegir)

Pulpo a la Gallega
Cucharitas de Habitas Baby y Jamón
Patatas Gratinadas con Jamón y setas
Gulas Salteadas al Ajillo
Cazuelita de Pisto con Huevo de Codorniz
Zamburiñas Gratinadas
Pavías de Langostinos
Dátiles con Bacon
Brandada de Bacalao
Pinchito de Langostino Al Piquillo
Alpaca de Jamón Ibérico con Patata Paja
Daditos de Bacalao
Bolitas de Flamenquín
Croquetas Cremosas de Jamón
Berenjenas Crujientes a la Miel
Delicias de Pollo
Queso Empanado con Mermelada de Frambuesa
Tostas de Bonito Escabechado
Tostas de Tres Quesos
Tostas de Salmón
Tostas de Queso y Bacon
Tostas de Roquefort
Empanada de Atún y Pisto
Empanada de York y Queso
Buñuelos de Bacalao
Corazones Crujientes Horneados
Chistorra en Pan de Pueblo
Champiñón Gratinado
Fundue de Queso
Albondigas minis de Carne
Albondigas minis de Pescado
Pescado en Adobo
Cucuruchos de Pescaito Frito
Croquetas de Rabo de Toro
Paquetitos de Morcilla
Fajitas Mejicanas
Muslitos de Codorniz Villaroy
Mini Kebab de Pollo
Bombitas de Queso
Rollito de Pera, Jamón Serrano y Cebolla Caramelizada
Croquetas de Patata y Bacalao con Ali-Oli
Calabacín Relleno de Langostino y Bacon
Saquito de Langostino y Queso al P.X.
Canelón de Brandada de Bacalao
Langostinos con Pasta Filo



Primer Plato...

Crema de Calabacín y Puerros al Roquefort
Crema de Espárragos con Pistachos y Roquefort
Ajo Blanco con Pasas y Manzanas Reinetas
Pimientos de Piquillo Rellenos de Merluza
Caldo Serrano a la Hierbabuena
Ensalada de Pimientos Asados con Bacalao Confitado
Ensalada de Bacalao y Naranja
Ensalada de Perdíz
Emparedado de Berenjena
Creps de Espinacas y Piñones
Saquito de la Huerta
Ensalada de Rape y Langostino
Ensalada de Salmón Marinado
Langostinos Cocidos
Milhoja de Bacalao
Milhoja de Salmón
Gambas Blancas de Huelva (+ 2 € cubierto)
Mixto Langostinos Cocidos y Gambas Blancas de Huelva (+ 1 € cubierto)

Segundo Plato...

Creps de Mar sobre Salsa de Pimientos del Piquillo
Lingote de Merluza al Horno
Bacalao a la Andaluza
Lubina Al Horno Sobre Lecho Cremoso
Dorada en Salsa Verde con Puré
Merluza Gratinada con salsa de Pimientos de Piquillo
Lingote de Bacalao con Jamón Crujiente y Salsa de Miel
Salmón en Salsa Verde
Lubina con Risotto y Chipirones
Merluza Rellena con Salsa Americana
Merluza de Pincho a la Marinera
Dorada al Horno con Compota de Tomate
Cocktail de Marisco Tropical sobre Piña Natural
Lubina A la Pimienta Verde
Canelón de Merluza y Gamba con Bechamel de Pimientos
Bacalao en Salsa de Pimientos al Jerez
Merluza al Horno con Salmón y Gamba
Salmón con salsa Holandesa
Mariscada Selecta (Gambas Blancas de Huelva, Langostinos Tigre de Cola Azul, Cigala, Cuerpo y Mejillones Gallegos) (+ 3 € cubierto)
Ventrecita Bonito

Tercer Plato (Para Saborear...)

Sorbete de Mojito Cubano con Lima
Sorbete de Mandarina al Cointreau
Sorbete de Limón a la Hierbabuena
Sorbete de Manzana Verde
Sorbete de Piña con Malibú
Sorbete de Puerto de Indias
Sorbete de Mango
Sorbete de Higos



Cuarto Plato...

Solomillo de Cerdo, Jamón y Queso
Carrillada Ibérica al Pedro Ximenez
Medallones de Solomillo de Cerdo al Vino Tinto
Montadito de Codillo y Patatas Panaderas con Cogollo al Ajillo
Medallones de Solomillo Ibérico al Aroma del Tomillo
Solomillo de Cerdo a La Frambuesa
Solomillo Relleno sobre Crema de Calabacín al Aroma de Moscatel
Redondo de Ternera al Coñac
Solomillo Envuelto al Caramelo
Lomo de Cerdo con Piña Caramelizada
Timbal de Rabo de Toro
Redonditos de Solomillo a la Pimienta
Milhoja de Solomillo y Patata Confitada
Pato Confitado
Milhoja de Secreto Ibérico con Reducción de P.X.
Solomillo de Cerdo con Paté de Perdíz
Lomo Relleno al Horno
Presa Ibérica a las 3 Pimientas (+ 1 € cubierto)
Entrecot de Ternera al Aroma de Tomillo (+ 1 € cubierto)
Cochinillo Segoviano al Horno (+ 5 € cubierto)
Solomillo de Ternera con Foie y Manzana Braseada (+ 5 € cubierto)
Paletilla de Cordero al Horno (+ 5 € cubierto)

Postre (Como Broche Final)

TARTAS ARTESANALES DE;

San Marcos (Yema Tostada)
Sacher
Trufa y Nata
Tiramisú
Selva Negra
Nata al Caramelo

ó

SEMIFRÍOS ARTESANALES DE;

Tarta de Queso
Tres Chocolates
Brownee de Chocolate
Bomba de Chocolate Rellena de Mus
Tarta de Limón
Tarta de Huesitos
Tarta Kinder Bueno
Tarta de Galleta Oreo

La elección anterior irá acompañada de Helado Nestle, Brocheta de Fruta y Chupito con Pedro Ximenez

Café y Cava

3 Horas de Barra Libre.

Nuestra Bodega

Señorio Real (D.O. Ribera del Duero) Roble, 828 Crianza (D.O.C. Rioja), Fino Montilla-Moriles, Vino Joven Viña Verde o Goleta Azul (Verdejo) Rueda, Lambrusco Rosado, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona; 70.00 Euros + IVA



“Menú Popete” Cocktail de Bienvenida

Plato Combinado...

Tortilla, Pizza y Pechuga Empanada con Patatas.

Postre

Helado.

Bebidas

Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

Precio por persona; 30.00 Euros + IVA

Dentro de los precios fijados están incluidos;

- Una hora de cocktail de Bienvenida.
- Menú completo (Incluidas bebidas, puede solicitar precio de otras variedades).
- Tres horas de Barra Libre de primeras marcas (consultar precio ampliación).
- Seguimiento personalizado (responsable a disposición de los novios).
- Centros florales en mesa estándar (consultar precios de copas cocktail y otros).
- Protocolo y Croquis (Estandar).
- Acceso con alfombra, candiles y tul en el Arco de entrada.
- Elección de mantelería.

Obsequios:

- Degustación gratuita para 6 personas (para eventos de más de 100 invitados).
- Servicio de Dj Profesional con equipo e iluminación. La pareja podrá ponerse en contacto con él los días previos (obsequio si son más de 150 invitados).
- El sable y la figura de la tarta (obsequio si son más de 100 invitados).
- Minutas de menú (si son más de 100 invitados).
- Servicio de Autocar de 54 plazas, desde Córdoba Capital (obsequio si son más de 150 invitados). Incluye una subida y una bajada, con lugar y hora exactos elegidos por los novios.
- Barra libre amenizada con gominolas y frutos secos.
- Zona Infantil con Castillo Hinchable con monitora (situado en terraza principal).
- Cásate en viernes o domingos no festivos ó en el periodo de Noviembre a Marzo, y obtendrás de regalo de la 4ª hora de barra libre y recena de chapatitas. (si son más de 100 invitados).
- Espacio para Ceremonia Civil (si son más de 100 invitados).

No incluye figurante, ni sonido, ni decoración.



Condiciones de Contratación;

- **Forma de Pago:** Al contratar se deberá abonar un mínimo de **500 €**.
El día de la prueba de menú se hará una segunda entrega de **1.000 €**. (Queda entendido que dichas entregas se perderán en el caso de no realizar dicha celebración).
- **Número de invitados:** Se contratará y pagará por el número total de asistentes al acto, abonando como mínimo la cantidad acordada ocho días antes del evento, la última modificación se hará 4 días antes del evento. Al total de cubiertos y servicios contratados se le incrementará el I.V.A. vigente en la fecha de la celebración.
- Los precios son válidos para banquetes en 2019.
- Servicio de cenas y almuerzos en los jardines o carpa..... + **450 €** (si son menos de 100 invitados)

Servicios Adicionales:

COCKTAIL DE BIENVENIDA

- Veneciadora con fino en rama... **180 € + IVA**.
- Cortador de Jamón Ibérico... **350 € + IVA**.
- Buffet de Quesos Variados (15 variedades)... **2 € persona + IVA** mínimo a facturar de **250 €**.
- Carrito de Limonada recomendado para ceremonias civiles. . . . **1 € comensal + IVA** (mínimo a facturar **150 €**)
- Tabla de Sushi... **1 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **150 €**)
- Bodegón de Aguas... **1 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **100 €**)
- Bodegón de Quintos... **1,5 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **300 €**)
- Bodegón de Ibéricos... **2 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **300 €**)
- Bodegón de Pescaito Frito... **2 € persona + IVA** (mínimo a facturar de **300 €**)

COMPLEMENTOS EN BARRA LIBRE

- Pack de Cocktelería, Mojitos, Piñas Coladas y Bebidas Energéticas... **1 € (persona) + IVA**.
- Carrito de Hot Dog... **280 € + IVA** (120 personas); **380 € + IVA** (240 personas).
- Molletitos Calientes ... **1 € + IVA** (mínimo 80 unidades).
- Mini Hamburguesas ... **1,50 € + IVA** (mínimo 80 unidades).
- Buffet de Pizzas cuatro Variedades; **240 € + IVA** (100 personas) ; **340 € + IVA** (200 personas)
- Buffet Clásico; Fruta Variada, Gominolas Surtidas, y Galletas Variadas (**200 € + IVA** para menos de 150 comensales)
(a partir de 150 comensales, **1€** por persona extra)
- Buffet Premium con; Fuente de Chocolate, Dulcecitos Variados, Fruta Natural, Gominolas, Galletas Surtidas, Barquillos y Fruta Esculpida ... **500 € + IVA**
- Buffet Premium sin; Fuente de Chocolate, Dulcecitos Variados, Fruta Natural, Gominolas, Galletas Surtidas, Barquillos ... **400 € + IVA**
- Dulces Finos ... **2,00 € + IVA** (mínimo 80 comensales)
- Churros con chocolate ... **2,20 € + IVA** (mínimo a facturar **120 €**)
- Caldo de la Abuela ... **1,50 € + IVA** (mínimo a facturar **120 €**)

Decoraciones:

CEREMONIAS

- Decoración Básica ceremonia incluye; Alfombra, Banqueta para novios y padrinos, Atril, 6 moñas, 60 % Sillas invitados vestidas, Decoración con pétalos, Mesa alta para colocar detalles ... **180 € + IVA**
- Pérgola Americana Incluye; Pérgola Americana, Alfombra, Banqueta para novios y padrinos, Atril, 6 moñas, 60 % Sillas invitados vestidos, Decoración con pétalos, Mesa alta para colocar detalles ... **300 € + IVA**

Otras Decoraciones

- Alfombra entrada (roja o fucsia) **100€ + IVA**
- Pack de Decoración Vintage; Bicicleta Antigua, Cajas de Madera con Panyculata, Maleta Vintage , Decoración Protocolo, Damajuanas decoradas, Máquina de escribir para libro de firmas (libro no incluido), escalera decorativa, Banderolas decorativas ... **150 € + IVA**
- Pack de Decoración; Bicicletas de forja, Cajas de Madera con Pan y culata, Pack de iniciales novios (1 metro), Decoración Protocolo, Damajuanas decoradas, Alpacas de Paja con Love de Madera, Banderolas decorativas, Corazones Decorativos, Bolsas Inífugas ... **290 € + IVA**
- LOVE Decoración Iluminado **150 € + IVA**
- Fuente de Fuego Frío **18 € + IVA**
- Bolsas Inífugas **3,00 € + IVA**
- Pack de iniciales (1 metro de altura) **80 € + IVA**

MÚSICA Y EXTRAS

- Servicio de Dj profesional, con equipo, iluminación, sonido y canon SGAE **300 € + IVA**
- Servicio de Proyector durante la barra libre **60 € + IVA**
- Sonido para Ceremonias **120 € + IVA**
- Mesa Dulce Infantil **170 € + IVA**
- Servicio de Castillo Hinchable con Monitor (2 horas de duración) **150 € + IVA**
- Máquina Photomatón, Asistente Responsable, Pen con todas las fotos y fotos ilimitadas durante 3 horas . . . **380 € + IVA** (incluye atrezzo, Albúm)
- Hora Extra ó Fracción de Barra Libre . . . **4 €** (por el 80% de comensales)+ IVA (mínimo a facturar **250 €+ IVA**)

TRANSPORTES

- Ford Lincoln Continental con chofer y adornos florales incluidos (servicio en Córdoba Capital) **220 € + IVA**
- Servicio de autocar de 54 plazas (servicio en Córdoba Capital, con una subida y una bajada) . . . **250 € + IVA**
- *Bajada extra **80€ + IVA**

Consulte otros servicios como; Animaciones, figurantes para ceremonias laicas, Carrito de palomitas, Seltas de Globos, Orquestas, Magos...
Todos los servicios, ajenos a nuestra empresa, contratados por los novios o invitados, tendrán que ser facilitados, mediante documentación, a la Familia Cardador.