



91.316.00.46.

www.laperdizdesomontes.com

Administración@laperdizdesomontes.com

MENU BODAS TEMPORADA 2019

Hemos preparado una amplia selección de productos de primera línea que harán que sus invitados disfruten de una hora y media en coctel, de una gastronomía exquisita.

CÓCTEL DE BIENVENIDA.

Incluido en todos los cócteles.

80 a 140 comensales un jamón Ibérico.

140 a 220, comensales dos jamones Ibéricos.

Incluido en todos los cócteles.

- Estación de panes, quesos y embutidos variados.
- Estación Marinera. (mejillones al vapor, tabla de pulpo a feira con cachelos, ostras de Árcade y salpicón)
- Estación de cervezas variadas de todo tipo.
- Jamón Ibérico lonchado a la vista.
- Tartaletas rellenas de crema de champiñones.
- Empanada crujiente de la abuela.
- Mini tortillas.
- Cristal de salmorejo.
- Cristal de crema de calabaza y nata.
- Cristal de guisantes al limón.
- Chatka con gambas.
- Brocheta de tomatitos cherry y mozzarella.
- Petisú con esparrago y huevo hilado.
- Pastel de cabracho.
- Hojaldre con foie y manzana.



BEBIDAS.

Incluidas en todos los cócteles de bienvenida y menús de boda.

- Vino Blanco de Rueda
- Vino Tinto Rioja Crianza.
- Vino tinto Ribera del Duero o Albariño (opcional 2.00€ +)
- Cerveza de bodega.
- Refrescos
- Cava o sidra.
- Finos.
- Martini
- Aguas minerales.
- Cafés.
- Infusiones.
- Licores variados con y sin alcohol.

Primero.

Nuestra selección de entrantes, a elegir uno por menú de boda

- Dos vieiras, gratinadas o naturales con suave vinagreta
- Langostinos rayados y gambas dos salsas.
- Rodaballo al horno.
- Lomo de merluza al horno con salteado de verduras.
- Corvina al horno con pepitoria de calamar y lombarda salteada con piñones y calabacín.
- Rape negro con puré de calabaza, judías verdes y salsa americana.



SORBETES.

Uno a elegir por menú de boda

- Sorbete de limón al cava.
- Sorbete de mandarina al cava.

SEGUNDO.

Uno a elegir por menú de boda.

- Solomillo de cebón Gallego, al carbón, a la crema de setas y salsa de Oporto.
- Pierna y paletilla de cordero lechal. 50%
- Solomillo Ibérico al queso de Arzúa.

POSTRES.

Variedad de tartas a elegir en degustación. Con presentación de tarta.

BARRA LIBRE.

La barra libre se celebrara en un espacio dentro de la finca perfectamente acondicionado. Incluye CUATRO horas al finalizar el almuerzo o cena, con posibilidad de ampliar.

Trabajamos con marcas de primera línea como:

Ballantines, J&B, Jhonny Walker, Barcelo, Brugal, Beefeater, Seagrams, Bombay y Puerto de Indias.

Estación de chuches.

Variado de golosinas de varios sabores y colores.

Estación fin de fiesta.

Horario a indicar por el cliente.

Perritos calientes.

Mini hamburguesas.

INCLUIAMOS EN TODAS LAS BODAS

- Puesto de limonada y agua.
- (Fotógrafo libre)
- Audio durante la boda.
- Cóctel de bienvenida.
- Jamón ibérico y cortador a la vista (Cóctel).
- Minutas de mesas personalizadas.
- Centros de mesa, flor natural.
- Distintas mantelerías a elegir.
- Pago 1.000.00€ reserva y resto hasta el día de la boda.
- Dj, entrevista para personalización previa.
- Parking gratuito.
- Pueden ampliar la barra libre.
- Ceremonia civil con actor, sonido y montaje 450.00€
- Puede traer su maestro de ceremonia. -150.00€
- Puede personalizar su boda a su gusto.
- Disponemos menús para alérgicos.
- Animación infantil (monitor y castillo hinchable 250.00€)
- Información sobre alérgenos.

-
- La prueba de boda para seis personas, será definida de mutuo acuerdo entre los novios y el restaurante y previa **selección de tres** menús por parte de los novios.
 - BODAS CON 150 COMENSALES O MÁS 5% de descuento.
 - Meses especiales descuentos 5%
 - Bodas al mediodía 5% descuento.
 - Disponemos de menús para bodas a partir de 50.00€

 - MENU INFANTIL A PARTIR DE 25.00€

 - Precio final: 88.00€ **Con cuatro horas, de discoteca y barra libre.**

Por segundo año consecutivo el mejor restaurante de bodas en Madrid, en relación calidad precio.

Nuestros menús pueden sufrir alteraciones hasta la hora de su contratación.