



Toboso Hotels

MENÚS BODAS 2022

**Su evento más especial en
Hotel Toboso Chaparil**

Os facilitamos todo lo necesario para disfrutar de esa boda con la que siempre habéis soñado.

Nuestro amplio salón de celebraciones se convertirá en el lugar ideal para que todos vuestros invitados y familiares tengan un fantástico recuerdo de la celebración.

**¡Hotel Toboso Chaparil hará realidad
la boda de vuestros sueños!**

 (+34) 952 52 58 88

 eventos@tobosohotels.com

www.bodasnerja.net

Nuestros packs de bodas incluyen:

- Para tu banquete de boda puedes elegir de una selección de menú con 4 platos. Puedes elegir 2 entrantes fríos y 2 entrantes calientes a compartir y elige un plato para cada sección que te presentamos a continuación:
 - ❖ Entrantes fríos y calientes a compartir
 - ❖ Pescado
 - ❖ Sorbete
 - ❖ Carne
 - ❖ Tarta o Postre

Precio por adulto: 49€

- Decoración floral estándar en cada mesa.
- Durante el banquete se servirá: vinos tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua.
- Minutas personalizadas.
- Plan de mesas.
- Copa de cava para el brindis.
- Té o café
- **SE INCLUYE 2 HORAS DE BARRA LIBRE EN EL PRECIO.**
- **El servicio de música DJ está incluido.**



NOTAS:

- Los precios de los menús están fijados para un mínimo de 50 personas.
- Los números finales de comensales debe ser dados 10 días antes de la boda – éste será el número mínimo a pagar.
- El postre está también incluido o puede elegir una tarta en su lugar. También puede tomar un postre y ofrecer una tarta pequeña para las fotos (consultar precio extra).
- El depósito para reservar es 600€ - a pagar directamente al Hotel, por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta. El deposito es no reembolsable.
- El 50% del total se pagará la semana de la boda por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta. Y el resto se pagará el día después de la boda en efectivo o tarjeta directamente al Hotel.
- Cualquier requerimiento de menú especial para vegetarianos, alérgicos o dieta especial debe ser notificada tan pronto como sea posible.
- Se ofrece una habitación doble para los novios la noche de la boda (a partir de 50 comensales) y tarifas especiales de alojamiento para sus invitados (sujeto a disponibilidad y mínima estancia).
- IVA incluido en todos los precios.

Menús



Entrantes fríos (a elegir dos)

Surtido de Ibéricos (Jamón Serrano, Queso Manchego, Chorizo y Salchichón)

Bombón de Salmón ahumado con Queso crema y nueces, con mermelada de Higos y cebollino

Tartar de Atún

Cuchara de Pulpo con Porra antequerana y tinta de Chipirón

Vasito de Salmorejo con Jamón curado y Huevo hilado

Mini Brocheta de Langostino con salsa Tártara

Entrantes calientes (a elegir dos)

Saquitos de Verduras con queso de cabra

Torpedo de Langostinos con salsa de soja

Croquetas de cocido andaluz

Pimientos del piquillo rellenos de Marisco



Menús



Pescados (a elegir uno)

Popietas de Lenguado con Salsa de Cava y Pasas acompañado de Arroz a la jardinera y Patatas al vapor

Bollitos de Hojaldre con Langostinos a la Crema de Puerros acompañado de Arroz con Frutos Secos

Suprema de Rosada a la Marinera acompañada de Arroz a la Jardinera y Patatas al vapor

Lomo de Bacalao a la Vizcaína acompañado de Patatas al vapor y Arroz Pilaw (Suplemento 3€)

Lomo de Bacalao con Ajo Blanco, granizado de Mango y Salteado de Uvas (Suplemento 4€)

Medallones de Rape con Salsa de Gambas acompañado de Patatas al vapor y arroz con frutos Secos (6€ suplemento)

Sorbetes (a elegir uno)

Mango

Mandarina

Limón

Mojito



Toboso Hotels

Menús

Carnes (a elegir uno)

Medallones de Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde acompañado de Patatas Confitadas y Verduritas Frescas

Carrillada de Cerdo Ibérico en su Jugo acompañada de Patatas Gratinadas y Salteado de Setas y Champiñones

Medallones de Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa Española acompañado de Patatas Confitadas y Verduritas Frescas (Suplemento 2€)

Secreto Ibérico con Cebolla Confitada y Miel de Caña acompañado de Gratén de Patatas y Verduritas Frescas (Suplemento 4€)

Centro de Solomillo de Ternera a la Pimienta acompañado de Patatas Gratinadas y Salteado de Setas y Champiñones (Suplemento 6€)

Postres (a elegir uno)

Tarta Nupcial

Profiteroles de Nata con Chocolate y Helado de Vainilla

Mousse de Mango y Coco

Semifrío de Yogurt Griego y Frambuesa

Trifásico de Chocolate



Menú niños (21,00€ por niño)



Entrantes a compartir

Escalope de pollo con mini-pizza y patatas fritas

ó

Nuggets de pollo con mini-pizza y patatas fritas

Helado

