



Posada del Cordobés

HOTEL - CAZORLA- JAÉN



RESTAURANTE TERRAZA EL CORDOBÉS
HOTEL POSADA DEL CORDOBÉS
MENÚS DE CELEBRACIONES 2024

Celebraciones con Encanto

En Grupo Reysol Nerja llevamos más de 35 años organizando eventos. Cada uno es diferente y requiere una atención personalizada por ello les invitamos a compartir con nosotros sus preguntas e inquietudes. Los platos que les mostramos en este catálogo son sólo una pequeña muestra de lo que podemos preparar. Si desea o tiene cualquier sugerencia que quisiera incluir en su menú, no dude en hacérselo saber.

¿Por qué en “El Cordobés”?

El Hotel Posada del Cordobés y Restaurante Terraza El Cordobés es una empresa familiar y entendemos perfectamente cuán importante es una boda o una celebración de un 50º aniversario. No es sólo una transacción económica, es un recuerdo compartido para toda la vida. Y nosotros somos los primeros en procurar hacerlo bien y que sus invitados se sientan cómodos y contentos.

¿Qué capacidad tiene “El Cordobés”?

El aforo máximo para una celebración en nuestra terraza es de 150 personas sentadas (también podemos trabajar en configuración cóctel en cuyo caso podríamos aumentar a 170 personas). En nuestro restaurante interior, 60 personas y en nuestro privado, 24 (en configuración banquete).

¿Qué incluye el precio?

- Detalle Floral Básico en cada mesa
- Minutas Personalizadas
- Fundas para Sillas (sólo color beige y para modelo Miami)
- Plano de Ubicación de Invitados
(proporcionado por el cliente con una antelación 3 días)
- Tarifas preferenciales en nuestras habitaciones
para todos los invitados de la boda

A partir de 100 personas, disfrutarán de las siguientes ventajas

- Degustación para 4 personas
- Habitación para los novios (según disponibilidad)
- Desayuno en nuestro Restaurante El Cordobés incluido

Otros Servicios (no incluidos en el precio)

Ceremonia Nupcial

Mesa Nupcial, Alfombra Roja, Decoración Floral, Fundas para Sillas: preguntar

Barra Libre

- Se abrirá una caja registradora para controlar el gasto.
- Los novios pueden decidir si se hacen cargo de todas las bebidas o prefieren que los invitados se paguen cada uno su consumición.
- La lista de bebidas se confeccionará con los gustos de los novios. La lista de precios se confeccionará según la selección

Extras

- Venenciador: (consultar precio)
- Cortador de Jamón (Jamón no incluido): (consultar precio)
- Mesa Dulce (consultar precio)
- Kir Royal: 4,50€ por persona
- Champagne: (consultar precio)
- Estación de Ostras (consultar precio)
- Estación de Quesos: (preguntar precio)
- Estación de Mojitos/Caipirinhas: (preguntar precio)
- Estación de Cocktails: (preguntar precio)
- Rosas: (estacional, preguntar precio)

*Cualquier tipo de alergia debe ser comunicada con 7 días de antelación para poder confeccionar un menú adaptado a sus necesidades.

Menú Don Joaquín

Cóctel de Bienvenida (ver menú)

Para Compartir (en mesa)

Ensaladilla Rusa con Melva
Patatas Bravas Estilo El Cordobés
Langostino Crujiente con Romesco
Tosta de Queso de Cabra y Tomate Seco

Primer Plato

Mariscada Individual (Langostinos, Gambas y Cigala)

Plato Principal (a elegir uno)

Pluma de Cerdo Ibérico con Salsa de Mostaza Antigua y Pasas al Ron
con Pisto de Hongos y Patatas Deluxe

O

Dorada al Horno con Infusión de Tomate
Patatas confitadas

Postre (a elegir)

Tarta Nupcial Artesana
Crema de Arroz con Leche Caramelizado y Helado de Canela
Centro de Fruta de Temporada

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza de Grifo
Vino Blancos, Tintos y Rosados de la Casa
Cava Semi o Sidra

Menú Don Rafael

Cóctel de Bienvenida (ver menú)

Para Compartir (en mesa)

Ensaladilla Rusa con Melva
Patatas Bravas Estilo El Cordobés
Langostino Crujiente con Romesco
Rin-Ran a la Pealeña

Primer Plato

Mariscada Individual (Langostinos, Gambas y Cigala)

Plato Principal (a elegir uno)

Presa de Cerdo Ibérico con Chimichurri Casero
con Papas al Mojo y Salteado de Verdura

O

Suprema de Salmón con Salsa de Vermut
Fideos de Calabacín Salteados

Postre (a elegir)

Tarta Nupcial Artesana
Bizcocho de Chocolate, Cremoso de Caramelo y Sopa de Chocolate Blanco
Centro de Fruta de Temporada

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza de Grifo
Vino Blancos, Tintos y Rosados de la Casa
Cava Semi o Sidra

Menú Doña Carmen

Cóctel de Bienvenida (ver menú)

Para Compartir (en mesa)

Ensaladilla Rusa con Melva
Patatas Bravas Estilo El Cordobés
Langostino Crujiente con Romesco
Tartar de Salchichón de Málaga

Primer Plato

Mariscada Individual (Langostinos, Gambas y Cigala)

Plato Principal (a elegir)

Carrilleras de Cerdo Ibérico con Jugo de Vino Dulce de Málaga
Verduras Salteadas y Parmentier de Chirivía y Calabaza

O

Bacalao al Pil-Pil de Ajo Negro y Cebollino
Verduras Salteadas y Arroz Salteado con Sepia y Gambas

Postre (a elegir)

Tarta Nupcial Artesana
Natillas de Praliné de Avellanas con Texturas de Galleta
Centro de Fruta de Temporada

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza de Grifo
Vino Blancos, Tintos y Rosados de la Casa
Cava Semi o Sidra

Menú Doña Angela

Cóctel de Bienvenida (ver menú)

Para Compartir (en mesa)

Ensaladilla Rusa con Melva
Patatas Bravas Estilo El Cordobés
Langostino Crujiente con Romesco
Tabla de Surtida de Ibéricos

Primer Plato

Mariscada Individual (Langostinos, Gambas y Cigala)

Plato Principal (a elegir)

Confit de Pato con Salsa de Frutas del Bosque
Manzana Asada a la Vainilla y Patatas Deluxe

O

Lubina al Horno con Salsa Verde y Almejas
Verduras Salteadas y Patatas al Vapor

Postre (a elegir)

Tarta Nupcial Artesana
Tiramisú al Baileys con Gelatina de Amaretto y Helado de Café
Centro de Fruta de Temporada

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza de Grifo
Vino Blancos, Tintos y Rosados de la Casa
Cava Semi o Sidra

Menú Doña María

Cóctel de Bienvenida (ver menú)

Para Compartir (en mesa)

Ensaladilla Rusa con Melva

Pulpo a la Brasa con Patata Machada, Pimentón y Almendra

Salmón Marinado, Coulis de Mango y Aguacate

Langostino Crujiente con Romesco

Tabla de Surtida de Ibéricos

Primer Plato

Mariscada Individual (Langostinos, Gambas y Cigala)

Plato Principal (a elegir)

Costilla de Ternera a Baja Temperatura con Reducción de su Jugo

Verduras Salteadas y Patatas Deluxe

o

Lomo de Dorada con Costra de Pan Verde

Espinacas Esparragadas

Postre (a elegir)

Tarta Nupcial Artesana

Natillas de Praliné de Avellanas con Texturas de Galleta

Centro de Fruta de Temporada

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza de Grifo

Vino Blancos, Tintos y Rosados de la Casa

Cava Semi o Sidra

Menú Don Enrique

Cóctel de Bienvenida (ver menú)

Para Compartir (en mesa)

Ensaladilla Rusa con Melva

Pulpo a la Brasa con Patata Machada, Pimentón y Almendra

Salmón Marinado, Coulis de Mango y Aguacate

Langostino Crujiente con Romesco

Tabla de Surtida de Ibéricos

Primer Plato

Mariscada Individual (Langostinos, Gambas y Cigala)

Plato Principal (a elegir)

Lingote de Cordero Segureño

con Gratin de Patatas y Flan de Verdura

o

Lomo de Corvina al Horno

Guiso de Pimientos y Cebolla y Patatas Panaderas

Postre (a elegir)

Tarta Nupcial Artesana

Frutos Rojos de Temporada con Sopa de Chocolate Blanco y Toffee

Centro de Fruta de Temporada

Bodega

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza de Grifo

Vino Blancos, Tintos y Rosados de la Casa

Cava Semi o Sidra

Menú Infantil

Para niños de 3 a 12 años

Plato combinado con
Pechuga de Pollo a la Plancha
Croquetas Caseras
Patatas Fritas
Ketchup
Helado
Bolsa de Chuches Individual

Copa de Bienvenida

Recepción previa al menú
(duración estimada de 45 minutos)

Queso de Oveja
Crujientes de Atún Marinado
Guacamole Ahumado con Nachos
Croquetas de Puchero
Bocado de Ave con Lluvia de Ibérico

*Cualquier tipo de alergia debe ser comunicada con 7 días de antelación para poder confeccionar un menú adaptado a sus necesidades.



