

Dossier de Bodas

2024



Nuestra Filosofía



Te ayudamos a hacer realidad ese día especial

Celebra tu boda en nuestro espacio exclusivo y disfruta de una experiencia única.

Nuestros maravillosos jardines y espacios luminosos te cautivarán, al igual que nuestra filosofía culinaria basada en la tradición que deleitará tu paladar. Además, contarás con un equipo de profesionales dedicado en exclusiva para ti y tu pareja. ¡No pierdas la oportunidad de celebrar tu amor con nosotros!



Ceremonia Civil



INCLUIAMOS:

- Sillas enfundadas
- Arco de Flores
- Mesa de ceremonia
- Alfombra Central
- Rincones de Bienvenida
- Plano de situación de los invitados
- Listado de los comensales
- Asesoramiento Personalizado

Precio: 700€

Precio Oficiante: 150€

Menú 1

Cocktail de Bienvenida

Cup de frutas, refrescos, cervezas, martini, etc.

Jamón Ibérico de pura bellota (D.O. Guijuelo) cortado "in situ" por maestro cortador

Canapés de huevo y Langostino

Tartaleta de pastel de rodaballo al Oporto y salsa rosa artesana

Cucharita de hojaldre-pan con pulpo a la gallega sobre crema de patata y alioli gratinado

Brocheta de piña natural de Puerto Rico con Langostino y crema de frambuesa

Gambas especiales orly

Croquetas artesanas

Queso curado de oveja churra

Lomo ibérico de bellota (D.O. Guijuelo)



Pollo de Corral y Pavo de cría ecológica escabechados sobre hoja de roble con cebolleta y salsa romescu ligera

Rape a la crema de naranja con gambas rojas troceadas

Sorbete de mandarina clementina

Lechazo churro de 5.5 kg., asado de 4 horas y ensalada individual de la huerta

Tarta nupcial con helado artesano y chocolate fundido

144,00€



Menú 2

Cocktail de Bienvenida

Cup de frutas, refrescos, cervezas, martini, etc.

Jamón Ibérico de pura bellota (D.O. Guijuelo) cortado "in situ" por maestro cortador

Canapés de huevo y Langostino

Tartaleta de pastel de rodaballo al Oporto y salsa rosa artesana

Cucharita de hojaldre-pan con pulpo a la gallega sobre crema de patata y alioli gratinado

Brocheta de piña natural de Puerto Rico con Langostino y crema de frambuesa

Gambas especiales orly

Croquetas artesanas

Queso curado de oveja churra

Lomo ibérico de bellota (D.O. Guijuelo)



Pencas de acelga rellenas de jamón de bellota con crema de queso, piñones y gambas troceadas

Lomo limpio de Rodaballo gallego con viciras, verduras de temporada y setas

Sorbete de manzana verde al Champagne

Solomillo de ternera de Avila con hojaldre, cremoso de Boletus, setas, pimienta negra y reducción de nata fresca

TaTarta nupcial con helado artesano y chocolate fundido

149,00€



Menú 3

Cocktail de Bienvenida

Cup de frutas, refrescos, cervezas, martini, etc.

Jamón Ibérico de pura bellota (D.O. Guijuelo) cortado "in situ" por maestro cortador

Canapés de huevo y Langostino

Tartaleta de pastel de rodaballo al Oporto y salsa rosa artesana

Cucharita de hojaldre-pan con pulpo a la gallega sobre crema de patata y alioli gratinado

Brocheta de piña natural de Puerto Rico con Langostino y crema de frambuesa

Gambas especiales orly

Croquetas artesanas

Queso curado de oveja churra

Lomo ibérico de bellota (D.O. Guijuelo)



Salpicón de marisco marinado con vinagreta vegetal y aliño de aceite de oliva virgen extra con vinagre de Jerez y perlas de Salmón

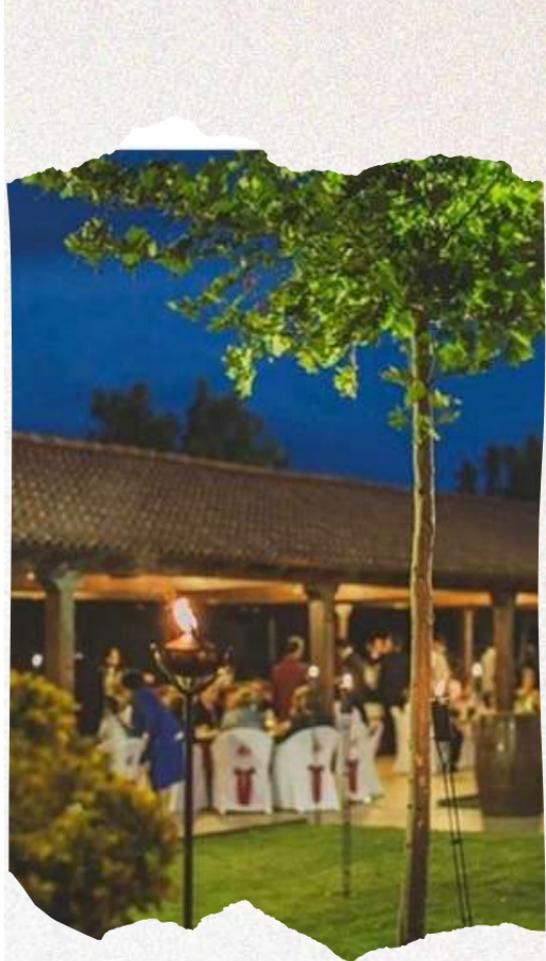
Merluza fresca de pincho al ajo tostado sobre crema de piquillos

Sorbete de piña de Puerto Rico

Tostón de Segovia, asado durante 4 horas con ensalada individual de la huerta

Tarta nupcial con helado artesano y chocolate fundido

144,00€



Menú especial Palacio

Cup de frutas, refrescos, cervezas, martini, etc.

Jamón Ibérico de pura bellota (D.O. Guijuelo) cortado "in situ" por maestro cortador

Canapés de huevo y Langostino

Canapés de pastel de Rodaballo

Cucharita de pulpo a la gallega

Brocheta de piña natural de Puerto Rico con Langostino y crema de frambuesa

Gambas especiales orly

Croquetas artesanas

Lomo ibérico de bellota (D.O. Guijuelo)

Cecina de León curada al humo de Roble con picos de pan fritos en aceite de oliva virgen

Empanada artesana de lechazo churro

Tacita de Salmorejo estilo Barbate

Canapés de Foie de Pato

Estación de quesos con 5 tipos (zonas, variedades) y picos

"Regañás" con sus maridajes



159,00€



Gran vieira gallega rellena de marisco troceado, lasca de jamón ibérico de bellota con setas y Boletus, cubierto de queso suave con salsa holandesa gratinada al horno

Sorbete de manzana verde al Champagne

Lechazo churro de 5.5 kg., asado de 4 horas con ensalada individual de la huerta

Tarta nupcial con helado artesano y chocolate fundido

(Recena incluida)

Especial Niños

Refrescos, zumos.... etc y cocktail elegido en el menú

Delicias calientes :

Calamares frescos fritos

Croquetas caseras de bonito

Gambas frescas "Orly"

Chuletillas de Lechazo churro
con su guarnición de patatas fritas

Postre elegido en el menú



Menú Infantil
45,50

Menú Cadete
65,50

(Adaptado en cantidades)



Nuestra Bodega

Blanco D.O. Rueda 100% puro Verdejo

Tinto D.O. Ribera de Duero

Agua mineral

Café variedad arábica 100% natural

Whisky, anís, brandy, licores de frutas

Cava Brut



Fiesta

Barra libre..... 20.00€ (por persona)

Paga solo lo que consumas.....8.00€ copa / 3,50 refrescos y cerveza

Servicio de DJ, Alquiler de discoteca y canon de discoteca 1.500,00€ (iva incluido)

(Camareros incluidos)

Contamos con servicio de recena..... (pregúntanos)

Invitados solo a barra libre..... 22€ (por persona)

Seguimos de Fiesta

Barra libre..... 5.00€ por persona por hora en la totalidad de los invitados al evento

Servicio de DJ..... incluido

Bodas de almuerzo hasta las

23:00 (Comida)

Bodas de cena hasta las 05:00

(Cena)



Servicios Adicionales



Disfruta de un pequeño bocado de queso con sus maridajes que te llevará a saborear distintos rincones de España.

10.00€ por persona



Haz de tu boda un evento inolvidable con un maestro pulpeiro que deleitará a tus invitados con delicioso platillo de mar.

12.00€ por persona

Condiciones generales

- Prueba de menú : se probará el banquete del menú elegido, gratis para los novios y los acompañantes pagarán el 50%
- Adaptamos nuestros menús a alergias y intolerancias
- Podemos proponer menús vegetarianos y veganos
- Estarán incluidas las minutas personalizadas
- Centro de flores naturales tanto en mesa presidencial como en la de los invitados
- Posibilidad de realizar el reportaje fotográfico en el jardín, sin restricciones
- Distribución de las mesas : redondas con capacidad entre 6 y 12 comensales, también podemos incluir mesas rectangulares
- Montaje previo de las mesas, 1 mes antes. Montaje definitivo 7 días antes
- Si no celebras la ceremonia civil con nosotros pero quieres la decoración (rincones de bienvenida, sitting plan y asesoramiento) 450€
- La lista de invitados para la colocación en las mesas, deberá entregarse con una semana de antelación
- Para confirmar la reserva se deberá abonar a la firma del contrato una señal de 1.500€ (para bodas de mas de 100 personas) y una señal de 1.000€ para bodas de menos de 100 personas.
Nota : la fianza se descontará del total de la boda
- Los precios que figuran en este catálogo son los actuales de esta temporada y podrán subir un 5% la próxima (salvo indicación contraria en contrato).



Plaza Cristo de Amparo, 1
47240 VALDESTILLAS, Valladolid, España

Tel.: 983 042 011



palacio_banquetes_teodoro



restaurante palacio de banquetes Teodoro