

Bodas a la Carta



2013

¿Te imaginas poder elegir el menú personalizado para tu banquete de boda?

Descubrimos para ti una nueva forma de organizar el evento con muchos complementos.

Incluido en nuestros menús la decoración floral natural de todas las mesas y centro imperial en la presidencia, tarjetas de menú personalizadas, plano y distribución de invitados.

En nuestros salones te sentirás cómodo y con toda la amplitud para disfrutar de la sobremesa.

Tras el almuerzo o cena los novios y los invitados disfrutareis de nuestra pista de baile con los efectos más espectaculares y la mejor música del momento.

Personaliza la tarta de boda eligiendo una variedad postres individuales y tartas: San Marcos, trufa y nata, mousse de chocolate, tiramisú, mousse de chocolate blanco y maracuyá, chocolate negro y frambuesa, bavarois de café y almendras, semifrío de limón y albahaca, mousse de arroz con leche y caramelo, tarta de natillas con galletas chiquilín y brownie de chocolate con leche y helado de vainilla.

Un sin fin de complementos:

Proyección de vídeos, fuente de chocolate, castillo hinchable, carrito de palomitas y un largo etc.

Te presentamos nuestros menús abiertos a diferentes combinaciones, al final le sumas la bebida con los vinos, refrescos, cerveza, cava e iva incluido y ya tienes el presupuesto final.

La Fragata
Duquesa
CELEBRACIONES
Nos encanta servir!

Aperitivos fríos y calientes

4,00 €	6 unidades a elegir entre fríos y calientes
6,00 €	8 unidades "
8,00 €	10 unidades "
10,00 €	12 unidades "

Entrantes

7,00 €	Ensalada de langostinos con piña macerada y salsa rosa
8,00 €	Ensalada de jamón de pato, frutos rojos y vinagreta de Módena
8,00 €	Ensalada de queso de cabra con manzana caramelizada
9,00 €	Ensalada de salmón ahumado y gulas al ajillo
8,00 €	Langostinos a la piña tropical con salsa rosa tradicional
7,00 €	Coca hojaldrada de verduritas con setas
6,00 €	Crema de mejillones con vieiras al jerez
8,00 €	Rabo de toro, fondue de patata y queso brie
9,00 €	Milhojas de Bacalao y tomate confitado

Pescados

10,00 €	Merluza confitada con verduras y salsa al aroma de cava
10,50 €	Salmón, salteado de arroz y bisquet de langostinos
11,50 €	Dorada con jamón ibérico y setas al parmesano
11,00 €	Bacalao sobre helecho de verduras de temporada salteadas
12,00 €	Lubina con raviolis crujientes y salsa a la pimienta

Sorbetes

3,00 €	De limón a la menta fresca
3,00 €	De frambuesa
3,00 €	De mandarina
3,50 €	De limón al mojito con toque de ron añejo

Carnes

- 12,00 € Lomo ibérico, patatas y salsa mostaza verde
- 13,50 € Solomillo cerdo con P.X y pastel bacon
- 14,50 € Carrillada de ternera confitada con tomillo
- 14,00 € Confit de pato, fruta de la pasión y brick de col china
- 15,50 € Cordero deshuesado con salsa de ajos y brócoli
- 12,50 € Pularda rellena al Jerez
- 18,00 € Solomillo de ternera, tomate braseado y jugo de asado

Postres y tartas

- 4,00 € San Marcos
 - 4,00 € Trufa y nata
 - 4,00 € Mousse de chocolate
 - 4,50 € Tiramisú
 - 4,50 € Mousse de chocolate blanco y maracuyá
 - 4,50 € Chocolate negro y frambuesa
 - 5,00 € Bavarois de café y almendras
 - 5,00 € Semifrio de limón y albahaca
 - 5,00 € Mousse de arroz con leche y caramelo
 - 4,00 € Tarta de natillas con galletas chiquilín
 - 4,50 € Brownie de chocolate con leche y vainilla
- 9,00 € Bebidas, vinos, refrescos, cervezas, aguas minerales y copa de cava. Iva incluido

Menú infantil

Aperitivo de bienvenida
Selección de canapés y
Caprichos calientes

Plato combinado fantasía
Escalope empanado
Salchicha Frankfurt
Hojaldritos fantasía
Patatas fritas muy finas y tomate kepchup

Refrescos y aguas minerales

Precio menú infantil 25,90 €.

Información general

salón asador	60 pax
salón infanta	100 "
salón duquesa	350 "
salón almirante	200 "
salón duquesa + almirante	590 "

Los detalles

Servicio muy profesional de cocineros y director de banquetes. Decoración de veladores, vajilla, cubertería, mantelería y cristalería de primera calidad. Pista de baile. Sable nupcial para el corte de tarta. Tarjetas de menú personalizadas. Decoración de flores en todas las mesas. Asistencia gratuita en protocolo para la organización del banquete.

Con muchos complementos

Karaoke 250.- €
Dúo musical 300.- €
Trío musical 400.- €
Grupo flamenco: guitarra, caja, cantaor y dos bailarinas 600.- €
Fuente chocolate 300.- € + 1 € p/p.
Recena de pitufos de ibérico 2,50.- € p/p.
Carrito de palomitas 150.- €
Biznaguero malagueño 200.- €
Castillo hinchable 140.- €
Botellitas de vino Málaga para regalo 1,80.- €
Cortador de jamón y jamón de Bodega 365.- €

Barra libre durante 1 hora 9.00 €
Barra libre durante 2 horas 12.00 €
Barra libre durante 4 horas 16.00 €
Botellas incluido refrescos y servicio 60.00 €
Por copas 6.00 €

Barra hasta las 4 de la madrugada, 250.- € suplemento por hora extra.

Información y reserva

La reserva será efectiva mediante un anticipo de 600.-€. El resto efectuará una vez finalizado dicho servicio en metálico o talón conformado. El número de comensales se concretará un mínimo de 8 días antes del banquete. 10 % de iva no incluido en los servicios.

Duquesa Celebraciones se reserva el derecho de realizar cambios que considere necesarios para la mejora del servicio

La Fragata
Duquesa
CELEBRACIONES

Síguenos en:



Avda. Carlota Alessandri, 282, Ed. Duquesa de España - Torremolinos

Tel. 952 44 11 11 - www.duquesacelebraciones.com