

Bautizos



MENUS DE BAUTIZOS

La celebración de un bautizo es un momento muy importante en la vida de todos los papas. En La Fragata Duquesa somos conscientes de ello por lo que le ofrecemos un servicio personalizado, familiar, cuidando cada detalle y haciendo que cada evento sea diferente.

uno

Menu

Copa de bienvenida:

Vinos finos, Málaga PX Bodegas Quitapenas, Rioja, refrescos y cervezas.

Aperitivo:

Mini cocktail de langostinos, tosta de queso de cabra con manzana caramelizada, cornete relleno de queso y crujiente de pistacho, dátiles con bacón, croquetas del piquillo y gambitas orly

Ensalada de pétalos, langostinos mariposa y frutos rojos Escarola lisa, rúcula, lollo rojo, brotes de Batavia, savia roja, tatsoi, berros, iciberg, radiccio, bortes de espinaca, hoja de roble roja, canónigos, lechuga romana, red chard

Medallones de lomo de cerdo a la parrilla salsa al vino Málaga dulce Quitapenas, Patatas panadera

Tarta de bautizo artesana

Vino blanco D. O. Rueda VALDEPELAYO

Vino tinto D. O. Rioja RIOXTEGUI

Agua mineral

Refrescos y cerveza

Copa para el brindis

El precio del menú es de 30,90.- € por persona. Iva incluido.

tres

Menu

Copa de bienvenida:

Vinos finos, Málaga PX Bodegas Quitapenas, Rioja, refrescos y cervezas.

Aperitivo:

Mini cocktail de langostinos, tosta de queso de cabra con manzana caramelizada, cornete relleno de queso y crujiente de pistacho, dátiles con bacón, croquetas del piquillo y gambitas orly

Coca hojaldrada con verduras de temporada, salsa al cava

Sorbete de Mojito a la menta fresca

Codillo de cerdo Ibérico asado con salsa Española sobre helecho de patata panadera

Tarta de bautizo artesana

Vino blanco D. O. Rueda VALDEPELAYO

Vino tinto D. O. Rioja RIOXTEGUI

Agua mineral

Refrescos y cerveza

Copa para el brindis

El precio del menú es de 38,90.- € por persona. Iva incluido.

dos

Menu

Copa de bienvenida:

Vinos finos, Málaga PX Bodegas Quitapenas, Rioja, refrescos y cervezas.

Aperitivo:

Mini cocktail de langostinos, tosta de queso de cabra con manzana caramelizada, cornete relleno de queso y crujiente de pistacho, dátiles con bacón, croquetas del piquillo y gambitas orly

Langostinos a la Piña tropical con salsa rosa tradicional Cuarto de piña con langostinos XXL, salsa rosa y buquet de ensaladas con piña y caramelo de balsámico

Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta, pastel de patatas y bacón

Tarta de bautizo artesana

Vino blanco D. O. Rueda VALDEPELAYO

Vino tinto D. O. Rioja RIOXTEGUI

Agua mineral

Refrescos y cerveza

Copa para el brindis

El precio del menú es de 35,90.- € por persona. Iva incluido.

cuatro

Menu

Copa de bienvenida:

Vinos finos, Málaga PX Bodegas Quitapenas, Rioja, refrescos y cervezas.

Aperitivo:

Mini cocktail de langostinos, tosta de queso de cabra con manzana caramelizada, cornete relleno de crema de salmón, dátiles con bacón, croquetas del piquillo y gambitas orly

Surtido de embutidos selectos de Ibérico, jamón cortado a cuchillo, caña de lomo y queso curado de oveja

Lomo salvaje de bacalao con salsa de bisque de mariscos sobre verduras

Sorbete de limón al cava

Secreto de Ibérico con hongos, rizos de zanahoria, salsa de puerros y grosellas

Tarta de bautizo artesana

Vino blanco D. O. Rueda VALDEPELAYO

Vino tinto D. O. Rioja RIOXTEGUI

Agua mineral

Refrescos y cerveza

Copa para el brindis

El precio del menú es de 43,90.- € por persona. Iva incluido.



menú infantil

Aperitivo de bienvenida
Selección de canapés y caprichos calientes

Plato combinado fantasía:
Escalope de pollo empanado
Salchicha Frankfurt
Brocheta de jamón de york y queso
Patatas fritas muy finas
Tomate keetchup y mahonesa

Tarta de bautizo artesana con helado

Refrescos y agua mineral

El precio del menú infantil es de 25,90.- €.

cinco

Menu

Copa de bienvenida:
Vinos finos, Málaga PX Bodegas Quitapenas, Rioja, refrescos y cervezas.

Aperitivo:
Mini cocktail de langostinos, tosta de queso de cabra con manzana caramelizada, cornete relleno de crema de salmón, dátiles con bacón, croquetas del piquillo y gambitas orly

Ensalada de queso de cabra con manzana caramelizada

Taco de Merluza al vapor con salteado de setas y verduras

Sorbete de limón al cava

Hojas de Solomillo de Buey, sala de jugo de carne y verduras de la huerta

Tarta de bautizo artesana

Vino blanco D. O. Rueda VALDEPELAYO
Vino tinto D. O. Rioja RIOXTEGUI
Agua mineral
Refrescos y cerveza
Copa para el brindis

El precio del menú es de 46,90.- € por persona. Iva incluido.

Información general

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

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 de bautizo. 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 200.- €. 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