

# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

## MENÚS BODAS 2017

---



En nombre de todo el equipo del restaurante de la Real Sociedad Hípica de Valladolid le damos nuestra más sincera enhorabuena.

Desde hace más de diez años de experiencia en esta sociedad contamos con un equipo de profesionales que ponemos a su servicio para ofrecerles garantía de éxito en la celebración de su evento.

Para ello hemos preparado una selección de menús donde podrá aportar las ideas y sugerencias que crea oportunas en la confección de su menú.

Disponemos de jardines y jaima exterior de uso exclusivo por evento para sus invitados.

Ponemos especial atención en el servicio y cuidamos hasta el último detalle en su celebración.

No dude en ponerse en contacto con nosotros para concertar una visita a nuestras instalaciones

Esperando cumplir con sus expectativas reciban una cordial saludo.



# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

## CONDICIONES GENERALES BODAS 2017

---

La reserva del evento se realizará una vez abonado el importe del depósito -750 euros-

El pago del importe total se realizará en los dos días posteriores a la celebración del evento

El número total de invitados y distribución de las mesa se cerrará 15 día antes de la fecha elegida

La prueba de menú se realizará 30 días antes del evento

Todos los menús de bodas incluyen:

- Cóctel en jaima y jardines
  - Decoración jaima
  - Minuta recuerdo para sus invitados
  - Centros de flores en mesas y presidencia
  - Suite Nupcial en Hotel Juan de Austria \*\*\*\*(o similar)
  - Desayuno Buffet en el Hotel
  - Degustación prueba menú para 6 personas (+ 100 comensales)
- 
- Opción Barra libre: 16 euros/ comensal adulto
  - Precio combinados: 5 euros
  - Precio refrescos: 2 euros
  - D.j.: 500 euros (2.5 horas)
  - Opción de Recena (consultar)

# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



## MENÚ BODA 1

---

### COCKTAIL

Jamón ibérico de bellota al corte

Cecina del Bierzo y virutas de parmesano

#### **Mesa de Quesos**

oveja curado - pico melero - pata mulo - valdeón - torta de Pollos  
-incluido uvas, surtido de panecillos y mermeladas-

Salmorejo y virutas de jamón

Brocheta de pulpo y pimentón de la vera

Brocheta de cherry y emmental en aceite de albahaca

Brocheta de langostino, piña y mayonesa suave

### MENÚ

Ensalada de Bogavante, canónigos y vinagreta especial

Rape del Cantábrico y salsa de marisco con piñones

Sorbete de limón y cava

Solomillo de Ternera, crema de foie y boletus con mix de pimientos asados

Tarta nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas

Refrescos

PRECIO/PERSONA: 106 EUROS + 10% iva

---

# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



## MENÚ BODA 2

---

### COCKTAIL

Jamón ibérico al corte

Vasito de gazpacho de sandía y menta

Torta de queso cremoso de Pollos

Brocheta de cherry y emmental en aceite de albahaca

Ibéricos de Guijuelo

Tosta de salmón ahumado, alcaparra y eneldo

### MENÚ

Ensalada de Bogavante, canónigos y vinagreta especial

Lomo de Merluza Gallega sobre cama de patata panadera, almejas y gambas

Sorbete de limón y cava

Lechazo churro (i.g.p.) asado - Ensalada de la huerta

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava Codorniu - Licores

PRECIO/COMENSAL: 103 EUROS + 10% iva

---



# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

## MENÚ BODA 3

---

### COCKTAIL

Ibéricos de Guijuelo

Vasito de gazpacho y picadito ibérico

Brocheta de pulpo y pimentón de la vera

Brocheta de cherry y emmental en aceite de albahaca

Brocheta de Cecina y foie

Milhoja de salmón ahumado, queso, pasas y eneldo

### MENÚ

Ensalada de Langostinos salteados, Jamón de bellota y vinagreta de frutos secos

Rodaballo al horno con setas de temporada y aroma de azafrán

Sorbete de limón y cava

Lechazo churro asado y ensalada de la huerta

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava Codorniu - Licores

PRECIO/COMENSAL: 99 EUROS + 10% iva

---



# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

## MENÚ BODA 4

---

### COCKTAIL

Ibéricos de Guijuelo

#### **Mesa de Quesos**

oveja curado - pico melero - pata mulo - valdeón - torta de Pollos  
-incluido uvas, surtido de panecillos y mermeladas-

Vasito de gazpacho y picadito ibérico

Cucurucho de calamares fritos

Brocheta de cherry y emmental en aceite de albahaca

Mini croquetas de jamón

Mini croquetas de bacalao

### MENÚ

#### **AL CENTRO**

Carpaccio de solomillo de buey y virutas de parmesano

Lomo de mero en salsa verde con almejas y gambas

Sorbete de limón y cava

Solomillo de ternera y salsa de queso idiazábal

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava Codorníu - Licores

PRECIO/COMENSAL: 95 EUROS + 10% iva

---



# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

## MENÚ BODA 5

---

### COCKTAIL

Jamón ibérico al corte

#### **Mesa de Quesos**

oveja curado - pico melero - pata mulo - valdeón - torta de Pollos  
-incluido uvas, surtido de panecillos y mermeladas-

Vasito de gazpacho de sandía y menta

Brocheta de pulpo y pimentón de la vera

Cake pop de manzana, foie gras, chocolate blanco y pistachos

Crujiente de morcilla y cebolla caramelizada

Tartar de Atún Rojo y mayonesa de cilantro

Brocheta de cecina y foie

### MENÚ

Ensalada de Langostinos salteados, Jamón de bellota y vinagreta de frutos secos

Lomo de Merluza Gallega sobre cama de patata panadera, almejas y gambas

Sorbete de mandarina y cava

Solomillo de ternera, salsa de queso idiazábal y daditos de patata

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava Codorníu - Licores

PRECIO/COMENSAL- 110 EUROS + 10% iva

---



# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

## MENÚ BODA 6

---

### COCKTAIL

Ibéricos de Guijuelo

Queso de oveja "viejo"

Cucurucho de gambas orly

Mini croquetas de jamón

Brocheta de langostino y piña natural

Brocheta de cecina y foie

### MENÚ

Rollito de Espárragos y salmón ahumado gratinado en salsa de roquefort

Lomo de Merluza Gallega sobre cama de patata panadera, almejas y gambas

Sorbete de limón y cava

Lomo de Novillo a la parrilla, mix de pimientos asados y daditos de patata  
(salsa de pimienta blanca - salsa de foie)

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava Codorníu - Licores

PRECIO/COMENSAL: 85 EUROS + 10% iva

---





# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

## MENÚ BODA 7

---

### MENÚ

Jamón ibérico al corte

#### **Mesa de Quesos**

oveja curado - pico melero - pata mulo - valdeón - torta de Pollos  
-incluido uvas, surtido de panecillos y mermeladas-

Vasito de gazpacho y su guarnición

Brocheta de langostino y piña natural

Brocheta de pulpo con pimentón de la vera

Sorbete de limón y cava

Pincho de lechazo churro en brasas de sarmiento  
(asado en directo para sus invitados)

Ensalada de la huerta

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava Codorníu - Licores

PRECIO/COMENSAL: 65 EUROS + 10% iva

---

# RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



## MENÚ INFANTIL

---

### MENÚ INFANTIL 1

Ibéricos de Gujuelo - calamares fritos - croquetas de jamón

Escalopines de Solomillo de Ternera y patatas fritas

Tarta Nupcial y helado

Agua Mineral - Refrescos

PRECIO/NIÑO: 33 EUROS + 10% iva

### MENÚ INFANTIL 2

Ibéricos de Gujuelo - calamares fritos - croquetas de jamón

Chuletillas de Lechazo y patatas fritas

Tarta Nupcial y helado

Agua Mineral - Refrescos

PRECIO/NIÑO: 35 EUROS + 10% iva