



Hort del Kalausí

Menú nupcial 2012



La casa de campo ilicitana de 1860 restaurada minuciosamente, cuidando en todo momento la estética de la época.

Estanques y fuentes en sus 8.000 metros de jardines regalan a los sentidos rincones de gran belleza, posibilitando crear varios ambientes en una misma celebración con cabida para más de 600 comensales.



Situada a tan sólo 5 minutos de Elche, constituye un entorno ideal para realizar todo tipo de eventos: bodas al aire libre, ceremonias civiles, reuniones de empresa, etc.

“Un oasis de paz rodeado de palmeras”

INSTALACIONES

- 3 aseos de señoras y 2 de caballeros.
- Zona para la celebración de ceremonias.
- Piscina, jardines, fuentes y estanque.
- Aparcamiento.
- Salón interior con capacidad para 80 personas aprox.



Catering Ya te presenta el siguiente menú de boda en la finca Hort del Kalausí (Elche) y te detalla las condiciones de contratación. Esperamos que sea de tu agrado y te recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que creas oportuna.

EL MENÚ INCLUYE

- Mantelería y fundas de sillas (Varios modelos a elegir)
- Mesas y sillas
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Prueba del menú para 6 personas (Si el número de comensales es superior a 100)
- Personal necesario para dar el servicio (Camareros y cocineros)
- Coordinador del evento (Maytre)
- Minutas (Menú impreso)
- Barra libre 3 horas de primeras marcas
- Servicio de vigilancia durante el evento
- Responsable de mantenimiento de guardia durante el evento
- Doncella para limpieza de aseos durante toda la noche y amenities
- Decoración de la finca: velas, antorchas y alfombra de césped artificial.
- Alquiler de la finca: mínimo 125 personas. En caso de ser menos de 125 invitados, se abonará la cantidad de 20€ por persona hasta alcanzar los 125 invitados.

EL MENÚ NO INCLUYE

- Equipo de música
- 8% de I.V.A.

CONDICIONES DE PAGO

1ª pago 1.300€ para reserva de fecha.

2º pago: 70% del total una semana antes del banquete.

3º pago: durante la semana posterior al banquete.

CONTACTO

Susi Alvarado

Dpto. Atención al cliente

clientes@cateringya.com

Tel.: 96 549 16 66 Móvil: 670 31 48 42



Cocktail de bienvenida

- Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
- Cucharita de pastel de bogavante con salsa de caviar
- Delicias de elche
- Mini croquetas de la casa (ibérico, marisco etc.)
- Vol-au-vent relleno de gratinado
- Micro hamburguesa de buey con cebolla caramelizada y queso
- Huevitos de codorniz a la mallorquina (show cooking)



Entradas en mesa

- Rueda de ibéricos de guijuelo
- Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
- Musaka de berenjena, bacon y cebollita
- Revuelto de bacalao y cebollita tierna con patatas paja sobre tulipa de brick
- Quisquilla cocida



Sorbete de cava / sandia

Plato principal (a elegir)

- Solomillo de ibérico con salsa de foie, patatitas paris, quiche de zanahoria y crujiente de boniato
- Lomos de dorada con picada tomates secos, almendra y aceite de oliva virgen



Postre

- Perfecto de turrón con hojaldre y chocolate caliente
- Tarta nupcial (para el “corte de tarta”. Se sirve en platos al centro de mesa con el café)

Bebidas

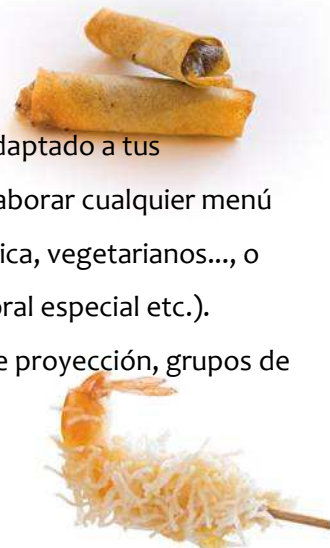
- Vino tinto D.O. Rioja Crianza y blanco D.O. Rueda
- Cerveza, refrescos y minerales
- Sidra y cava brut
- Café o infusiones



PRECIO: 91,60 €

CONSIDERACIONES GENERALES

Este es el menú que Catering Ya te propone, no obstante este podrá ser modificado y adaptado a tus necesidades, con el correspondiente cambio en tarifa. Te ofrecemos la posibilidad de elaborar cualquier menú especial que fuera necesario para algún invitado alérgico a algún alimento, dieta específica, vegetarianos..., o solicitar cualquier extra para tu boda (cambio en nuestra bodega, carpas, decoración floral especial etc.). Pregúntenos por su reportaje de fotos, alquiler de vehículos, arreglos florales, equipo de proyección, grupos de música, celebración de ceremonias civiles o cualquier duda sobre su evento. Los precios indicados serán aplicables para los eventos celebrados durante 2012.



ADEMÁS PUEDES INCLUIR EN TU MENÚ: (consulta tarifas)

Para el cocktail de bienvenida:

MESA DE QUESOS DEL MUNDO 24 VARIEDADES

MESA TOSCANA (embutidos y quesos italianos)

MESA ALICANTINA (embutidos de la zona y salazones, rebanaditas de pan con tomate)

MESA FRESCA (mini ensaladitas, gazpachos y sopas frías)

SHUSI (show cooking)

MESA IBERICA (Jamón, embutidos ibéricos y 4 quesos españoles)

MESA GALLEGA (pulpo feira elaborado delante de los invitados)



Para el postre:

MESA DE CUPCAKES

BUFFET DE GOLOSINAS Y CAMELOS

FUENTE DE CHOCOLATE CON GOLOSINAS

SELECCIÓN DE POSTRES (cupcakes, pastelería típica, chupitos dulces variados y fuente de chocolate)



Para el resopón (recena):

RESOPON SALADO (taquitos de tortilla, piquitos variados, mini croissants de txistorra, tartaletas, y montaditos de fiambre con tomate)

RESOPON DULCE – SALADO (piquitos variados, mini croissants de txistorra, montaditos de fiambre con tomate, chupitos dulces variados y brochetas de fruta)

BUFFET DE HAMBURGUESAS Y PERRITOS (Show cooking. Prepara tu hamburguesa o perrito al gusto)

