



**Toboso** apar-turis

## MENÚS BODAS 2019

### Su evento más especial en Apartamentos Toboso

Os facilitamos todo lo necesario para disfrutar de esa boda con la que siempre habéis soñado.

Nuestro restaurante y su amplia terraza con vistas al Mediterráneo se convertirán en el lugar ideal para que todos vuestros invitados y familiares tengan un fantástico recuerdo de la celebración.

**¡Apartamentos Toboso hará realidad la boda de vuestros sueños!**

 (+34) 952 52 74 74

 [eventos@tobosohotels.com](mailto:eventos@tobosohotels.com)

# Coctel de bienvenida

---

## Canapés fríos (a elegir 3 tipos)

- Taquitos de tortilla española
- Surtido de jamón serrano y queso manchego
- Surtido de ibéricos (Chorizo, Salchichón)
- Nevaditos
- Chupitos de gazpacho andaluz
- Salmón ahumado con alcaparras
- Mini brochetas de tomates cherry con queso

## Canapés calientes (a elegir 3 tipos)

- Gambas rebozadas
- Bolitas de queso
- Nuggets de pollo
- Aros de cebolla rebozada
- Mini brochetas de pollo
- Saquitos de pollo con curry verde
- Croquetas de pollo, jamón o espinacas
- Mini empanadillas de bonito
- Salchichas con beicon
- Buñuelos de bacalao
- Mini rollito chino con salsa agridulce
- Trio crujiente de langostinos

## Canapés Premium (suplemento de 1€ por tipo)

- Gambas envueltas de crujiente de patatas con salsa de curry
- Torpedo de langostinos
- Croquetas de cocido o rabo de toro
- Twister de queso cheddar con cebolla caramelizada
- Piruleta de pollo



## *Nuestros packs de bodas incluyen:*

- Cóctel de Bienvenida en nuestra terraza. Vinos tinto y blanco, cerveza, cava, refrescos, tinto de verano, agua y surtido de canapés. (El cóctel tendrá una duración de 1 hora).
- Decoración floral estándar.
- Durante el banquete se servirá: vinos tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua.
- Minutas personalizadas.
- Plan de mesas.
- Copa de cava para el brindis (suplemento 1 €).
- Té o café (suplemento 1 €)
- Mantelería de color blanco para las mesas.
- Habitación con vistas al mar para los novios para la noche de la boda (a partir de 50 comensales).
- Tarifas especiales de alojamiento para sus invitados (sujeto a disponibilidad y mínima estancia).

## *NOTAS:*

- Los precios de los menús están fijados para un mínimo de 50 personas.
- Los números finales de comensales debe ser dados 10 días antes de la boda – éste será el número mínimo a pagar.
- El postre está también incluido o puede elegir una tarta en su lugar. También puede tomar un postre y ofrecer una tarta pequeña para las fotos (precio aproximado 50€).
- IVA incluido en todos los precios.



### OTRA INFORMACION:

- Para el uso privado de la terraza exterior se requiere un gasto mínimo de 7000 € y para el uso privado de Cochran´s Iris Pub hasta las 4am: 1.200€ (viernes y sábados), 800€ (resto de la semana)

Para el uso privado, los novios pueden pagarlo directamente o sus invitados pagan por sus bebidas.

Si el mínimo no ha sido alcanzado al final de la noche, los novios pagaran la diferencia.

- La música en vivo en la terraza está permitida hasta 11:30pm.
- El depósito para reservar es 600€ - a pagar directamente al Hotel por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta.
- El depósito es no reembolsable
- El 50% del total se pagará la semana de la boda por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta. Y el resto será pagado el día después de la boda en efectivo o tarjeta directamente al hotel.
- Para tu banquete de boda puedes elegir de una selección de menú con 3 platos. Puedes elegir un plato de cada sección que te presentamos a continuación:

- ❖ Coctel de bienvenida ( Durante 1 hora )
- ❖ Entrante
- ❖ Plato principal ( Carne o Pescado)
- ❖ Postre

Precio por adulto: 59,95 €

- El menú se compone de: Coctel de bienvenida, entrante, elección de carne o pescado como plato principal y postre. También puedes elegir una selección de menú con 4 platos: Entrante, Pescado, Carne y Postre. Precio por adulto: 69,95 €
- Cualquier requerimiento de menú especial para vegetarianos, alérgicos o dieta especial debe ser notificada tan pronto como sea posible.
- Las elecciones deben darse con 10 días de antelación a la boda, los invitados no pueden elegir el día de la boda.





## CEREMONIAS PRIVADAS

Si usted desea celebrar su ceremonia en nuestra terraza de forma exclusiva hasta cierta hora, le proponemos los siguientes tramos y tarifas:

- Hasta las 5pm: 1.200 € de alquiler
- Hasta las 6pm: 1.500 € de alquiler
- Hasta las 7pm: 1.800 € de alquiler

Nuestros precios incluyen los siguientes servicios:

- Sillas para invitados y una mesa de altar
- Amenización de la ceremonia con música ambiental

Gasto floral, no incluido



# Menús

---

## Entrante (a elegir uno)

Sopa de verduras con picatostes

Ensalada verde con tiras de pollo asado y bacón frito

Ensalada tropical con fruta de temporada y gambas

Dúo de Melón con jamón

Bollito de Hojaldre con langostinos a la crema de puerros y arroz salvaje

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas

Timbal de piña con ensalada de langostinos en salsa rosa

## Pescados (a elegir uno)

Turbante de lenguado con salsa de champagne acompañado de patatas al vapor y arroz con pasas

Suprema de salmón a la pimienta rosa acompañada de daditos de patatas a la riojana y arroz al tomillo

Lomo de rosada con salsa mediterránea acompañado de verduritas de la huerta

Gambones en salsa al whisky acompañados de arroz

Lomo de bacalao a la roteña acompañado de patatas al vapor y arroz a las finas hierbas (4€ suplemento)

Filete de Dorada al horno en cama de patatas con salsa de marisco y verduritas de la huerta (4 € suplemento)



# Menús

---

## Carne (a elegir uno)

Pechuga de pollo a la pimienta verde acompañada de patatas y verduritas de la huerta

Codillo de cerdo al horno sobre nido de cebolla confitada acompañado de patatas horneadas y verduritas de la huerta

Medallones de solomillo de cerdo con salsa a la pimienta verde acompañados de patatas y verduritas

Cordon Bleu en salsa de champiñones acompañado de arroz al tomillo (3€ suplemento)

Pierna de cordero al horno acompañada de patatas a lo pobre con pimientos (6€ suplemento)

Centro de solomillo de ternera con salsa de pimienta acompañado de patatas y verduritas de la huerta (6€ suplemento)

Secreto Ibérico (3€ suplemento)

## Postre (a elegir uno)

Tarta nupcial

Tiramisú casero

Macedonia de frutas de temporada

Tarta 3 chocolates con helado de fresa (2€ suplemento)

Brownie con helada de vainilla (3€ suplemento)



# SNACKS POR LA NOCHE

Selección de Sándwiches (Jamón, queso, atún, mayonesa...) 5.00€ por persona

Ofrecido para un mínimo del 60% del total de invitados

## Menú niños (23,00€ por niño)

Entrantes variados (Croquetas, queso, jamón...).

\*\*\*

Escalope de pollo con patatas fritas

ó

Nuggets de pollo con patatas fritas

ó

Hamburguesa

\*\*\*

Tarta nupcial ó Helado





# Opción tipo buffet

---

**2 Opciones de Entradas**

\*\*\*

**Paella**

\*\*\*

**2 Opciones de Carnes**

\*\*\*

**2 Opciones de Pescado**

\*\*\*

**Con acompañamiento de patatas a lo pobre y verduras**

\*\*\*

**Postre / Tarta**



Toboso Hotels