

CÚPULA DEL MILENIO  
Valladolid



— *Menús de*  
**BODA** 2019  
2020 —



# Menús de **BODA** 2019 2020



## MENÚ A

### CÓCTEL

- Gilda de gamba encevichada
- Gazpacho estilo Bloody Mary
- Blini con salmón marinado y salsa yogur-menta
- Coca crujiente de escalibada y ventresca de bonito
- Bánh Mi de lomo ibérico asado con salsa hoisin
- Croqueta cremosa de jamón ibérico
- Patata hojaldrada con espuma de brava
- Gyoza crujiente de pollo de corral con mayonesa de chipotle

### PRECIO TOTAL POR PERSONA:

89€ /pax (IVA incluido. Mínimo 80 personas)

\* En este precio se incluye todo el mobiliario, minuta impresa, menaje y servicio profesional de camareros.

\* Se incluye una prueba de menú para 6 personas en los Restaurantes Rioluz o Aquarium.

\* Posibilidad de menú especial para personas que tengan alguna alergia o intolerancia alimenticia.

### COMIDA

#### ENTRANTE

- Ensalada de langostinos de Coruña y mejillones XXL escabechados al verdejo con verdura encurtida y emulsión

#### SEGUNDO (A ELEGIR UNA OPCIÓN PARA TODOS)

- Merluza de pincho de burela a la plancha sobre arroz meloso de berberechos y trigueros con cherrys confitados a la albahaca
- Meloso de ternera con demi glace de vino Ribera y milhoja de patata

#### POSTRE

- Milhoja de queso de Villalón con salsa de membrillo y helado de cheesecake

### BODEGA

**Blanco:** Blanco verdejo (D.O. Rueda)

**Tinto:** Roble (D.O. Ribera del Duero)

**Espumoso:** Frizzante (D.O. Rueda)

Agua mineral, cerveza Mahou, refrescos y zumos

Café Illy, infusiones y licores

### BARRA LIBRE - 2 HORAS INCLUIDAS

- Marcas: Cacique, Gordon's Pink, Tanqueray, Smirnoff, J&B...
- Hora extra: 6,50 €

# Menús de **BODA** 2019 2020



## MENÚ B

### CÓCTEL

- Ferrero de foie
- Brocheta de queso mozzarella, cherry y pesto genovés
- Gazpacho de cereza y parmesano
- Pan bao relleno de costilla barbacoa
- Atún rojo Balfegó con yuzu y guacamole casero
- Ceviche peruano de mero a la mandarina
- Croqueta cremosa de jamon ibérico
- Mini pita de pollo especiado con salsa yogur-curry

### COMIDA

#### ENTRANTE

- Delicias de marisco (vieira, langostino, carabinero, mejillones y pulpo) sobre tartar de tomate gourmet y aguacate con emulsión de centollo y micro-mezclum)

#### SEGUNDO (A ELEGIR UNA OPCIÓN PARA TODOS)

- Lechazo churro I.G.P. asado al estilo tradicional con ensalada clásica
- Lomo de lubina del Atlántico a la plancha con romescu de piñones y verduras de temporada asadas

#### POSTRE

- Tarta de tres chocolates con helado de chocolate belga y petazetas de chocolate

### BODEGA

**Blanco:** Blanco verdejo (D.O. Rueda)

**Tinto:** Roble (D.O. Ribera del Duero)

**Espumoso:** Frizzante (D.O. Rueda)

Agua mineral, cerveza Mahou, refrescos y zumos

Café Illy, infusiones y licores

### BARRA LIBRE - 2 HORAS INCLUIDAS

- Marcas: Cacique, Gordon's Pink, Tanqueray, Smirnoff, J&B...
- Hora extra: 6,50 €

### PRECIO TOTAL POR PERSONA:

99€ /pax (IVA incluido. Mínimo 80 personas)

\* En este precio se incluye todo el mobiliario, minuta impresa, menaje y servicio profesional de camareros.

\* Se incluye una prueba de menú para 6 personas en los Restaurantes Rioluz o Aquarium.

\* Posibilidad de menú especial para personas que tengan alguna alergia o intolerancia alimenticia.

# Menús de **BODA** 2019 2020



## MENÚ C

### CÓCTEL

- Aceituna gordal rellena de Martini
- Cubalibre de foie
- Blody Mary de mejillón gallego
- Japo taco de atún rojo Balfegó con guacamole casero
- Brocheta de jamón de pato y melón
- Croqueta de carabineros
- Mini brocheta de lagrimas de lechazo con mayonesa de curry
- Macarrón de frambuesa y queso trufado
- Gambas fritas con salsa mostaza-miel
- "Socarrat de quinoa" (Pincho de Oro en Valladolid 2016)

### COMIDA

#### ENTRANTE

- Ensalada de brotes frescos con rape y pulpo con vinagreta de mango y crujiente de verduras

#### PRIMERO

- Arroz meloso de bogavante azul

#### CORTANTE (A ELEGIR UNA OPCIÓN PARA TODOS)

- Sorbete de gin tonic
- Sorbete de mojito

#### SEGUNDO

- Tournedó de solomillo (vacuno mayor nacional) con salsa de foie y pastel de patata

#### POSTRE

- "La Merienda de los 80" postre de chocolate (Premio Postre Valladolid 2018) con leche merengada de Tordesillas

### BODEGA

**Blanco:** Blanco verdejo (D.O. Rueda)

**Tinto:** Roble (D.O. Ribera del Duero)

**Espumoso:** Frizzante (D.O. Rueda)

Agua mineral, cerveza Mahou, refrescos y zumos

Café Illy, infusiones y licores

### PRECIO TOTAL POR PERSONA:

125€ /pax (IVA incluido. Mínimo 80 personas)

\* En este precio se incluye todo el mobiliario, minuta impresa, menaje y servicio profesional de camareros.

\* Se incluye una prueba de menú para 6 personas en los Restaurantes Rioluz o Aquarium.

\* Posibilidad de menú especial para personas que tengan alguna alergia o intolerancia alimenticia.

\* Se podrá elaborar algún sorbete de mojito sin alcohol si se solicita.

### BARRA LIBRE - 2 HORAS INCLUIDAS

- Marcas: Cacique, Gordon's Pink, Tanqueray, Smirnoff, J&B...
- Hora extra: 6,50 €

**ESTOS SON MENUS TIPO, SI DESEA UN MENU PERSONALIZADO POR FAVOR INDIQUENOS SUS PREFERENCIAS Y LE DAREMOS EL MEJOR PRESUPUESTO**

## OTROS SERVICIOS

- Cortador de jamón, de salmón, pulpeiro, islas (arroces, quesos, sushi, atún rojo, ostras ...)
- Fuente de hielo para aperitivo, buffet de cervezas, barra de coctelería,..
- Recenas clásicas, bufet de burguers, hot-dogs, tacos....
- Candy bar, fuente de chocolate con frutas y gofres, helados artesanos....
- Consulte posibilidades y precios para cambio de vinos.
- Diseños personalizados, mapa de mesas, página web...
- Piano, DJ., flores, decoración, coches clásicos, fotomatón, ...

## MENÚ DE NIÑOS (PRECIO POR NIÑO: 30€)

- Croquetas de jamón, rabas de calamar y fingers de pollo caseros
- Filetes de solomillo de ternera a la plancha con patatas fritas naturales
- Helado de chocolate con espuma de vainilla, chuches, petazetas de chocolate y salsa de tofé

## ALQUILER DEL ESPACIO:

La Cúpula es un espacio municipal con un coste diario de 2178€ (IVA incluido).

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:

Es necesario cerrar el número de personas final 7 días laborables antes de la boda.

## CONDICIONES DE PAGO:

La reserva se formaliza mediante la entrega de un depósito de 2.500€ (no reembolsable).

El primer pago, con el 40% del servicio solicitado, se realiza dos meses antes del evento.

El pago restante, el 60% del servicio solicitado, se debe ingresar 15 días (hábiles) antes de la realización del evento, momento en el cual se efectuará el cierre de número de asistentes, siendo este el número mínimo a facturar.

## CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

Un mes antes del evento: devolución del 25% del importe de los servicios solicitados.

15 días antes del evento: devolución del 40% del importe de los servicios solicitados.

7 días antes del evento: devolución del 70% del importe de los servicios solicitados.


\* Depósito inicial de 2.500€ no incluido en la devolución

Los Precios incluyen el 10% de IVA

Conforme:

Fecha:

Firma:



*Confíe  
en nosotros  
para disfrutar  
de una boda  
de ensueño.*

*¡Muchas gracias!*



GRUPO

**MOGA**  
catering&eventos