



**De pequeños detalles
nacen grandes momentos**

BODAS OLYMPIA

Desde 1987 venimos dedicándonos a la Hostelería.

Ofreciendo lo mejor de nuestros Salones y de un gran equipo de profesionales.

Con el equilibrio perfecto entre lo tradicional y las nuevas tendencias.

Preservando así nuestros orígenes y adaptándonos a nuevos tiempos.

Sabores mediterráneos, selección, exquisitez, elegancia y sencillez.

Experiencia y vanguardismo.

Situados a 10 minutos del centro de Valencia,

Nuestros Salones dan cabida a un total de 1800 personas.

Disponemos de todos los medios técnicos y humanos necesarios para que no falte nada.

Organización, detalle y buen ambiente.

Para que la boda sea un éxito.

A vuestra entera disposición en un día inolvidable.

Os esperamos.

Enero 2.010



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

- Nuestros servicios incluyen... (Mínimo 100 comensales)
- Carta de Platos Olympia para confeccionar vuestro propio menú.
 - Degustación de menús.
 - Elección de menús especiales para niños.
 - Menús para regímenes especiales (adelgazamiento, vegetariano, sin sal, sin gluten, dieta blanda, etc.)
 - Regalo de una sesión de circuito termal para los novios en nuestro Balneario-Spa.
 - Minutas personalizadas en las mesas para cada uno de los invitados.
 - Centros de flor natural en cada mesa.
 - Elección de mantelerías - Blanca, Azul, Gris.
 - Distribución de mesas a vuestro agrado. Os facilitaremos con antelación el plano del salón elegido y os aconsejaremos la mejor opción de disposición.
 - Habitación noche de bodas en nuestro hotel con cesta de fruta y botella de cava para los recién casados y desayuno en buffet día siguiente incluido.
 - Alojamiento para los invitados de boda 60 € + 7% IVA. Hab./noche. con desayuno buffet incluido. Y circuito de SPA.
No aplicable en Ferias, Fallas, Campeonatos de Motociclismo, Formula I y acontecimientos especiales. (Tarifa 100 € +7 % IVA Hab./noche)
 - Participación en la fiesta anual "Bodas Olympia" que cuenta con el sorteo de muchos regalos.
 - Parking gratuito para invitados de boda.

Promoción 2.010 y 2.011 obsequiamos Barra Libre durante el baile



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Cócteles de Bienvenida en Terraza Exedra

Venenciador de Vino..... 300.00 € + 7 % IVA

Cóctel 1

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas, Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Brocheta de Huevos de Codorniz con Membrillo, Turbantes de Salmón Ahumado con Guacamole, Pulpo a la Gallega, Humus con Pipas Tostadas a la Sal, Croquetas de Ave, Bombón de Brandada de Bacalao, Bolsitas de Escalibada, Bolsitas de Cangrejo, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos.

Precio: 15,00 € + 7 % I. V. A.

Cóctel 2

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas, Tosta de Foie de Oca y Compota de Manzana, Huevos de Codorniz con Membrillo, Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Tartaleta de Queso con Cherri y Mojama, Cebiche de Bacalao Ahumado y Aceitunas Negras, Salmón Ahumado con Patata a la Vainilla, Mousse de Manzana, Pulpo a la Gallega, Bolsita de Escalibada, Estrudes de Verduras, Brochetas de Rape con Bacón y Salsa Romescu, Croquetas de Ave, Bombón de Brandada de Bacalao, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Precio: 18,00 € + 7 % I. V. A.

Cóctel 3

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas, Tosta de Foie de Oca y Compota de Manzana, Huevos de Codorniz con Membrillo, Erizos de Mar con Palmitos, Cebiche de Bacalao Ahumado y Aceitunas Negras, Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Tartaleta de Queso con Cherri y Mojama, Salmón Ahumado con Patata a la Vainilla, Pulpo a la Gallega, Soufle de Queso, Estrudes de Verduras, Carpacio de Solomillo con Picadillo de Tartar, Croquetas de Ave, Bombón de Brandada de Bacalao, Langostino Rebozado con Hilo de Patata, Brochetas de Rape con Bacón y Salsa Romescu, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Precio: 21,00 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacem grandes momentos

MENU CLASSIC

Terrina de Puerros con Langostinos
Con su Ensalada y Vinagreta de Balsámico

Brandada de Merluza al Graten
Tomate Provenzal, Puntas de Espárragos y Patatas Vapor

Sorbete de Limón

Noisettes de Ternera con Salsa de Albahaca
Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Preludio de Chocolate sobre Salsa Inglesa

Tarta de Yema San Marcos

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viña América
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut
Licores: Magno, Chinchón y Licor de Frutas
Decoración Floral Básica

Precio: 55,00 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENU 1

Cóctel 1

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas, Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Brocheta de Huevos de Codorniz con Membrillo, Turbantes de Salmón Ahumado con Guacamole, Pulpo a la Gallega, Humus con Pipas Tostadas a la Sal, Croquetas de Ave, Bombón de Brandada de Bacalao, Bolsitas de Escalibada, Bolsitas de Cangrejo, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos.

Terrina de Puerros con Langostinos
Con su Ensalada y Vinagreta de Balsámico

Sorbete de Maracuyá

Carrillera Ibérica Confitada al Marsala
Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Tiramisú sobre Salsa Inglesa

Tarta de Tres Chocolates

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viña América
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut
Licores: Magno, Chinchón y Licor de Frutas
Decoración Floral Básica

Precio: 60,50 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENU 2

Entremeses Costa de Azahar
Mouse de Manzana con Foie, Micuit de Pato, Queso de Cabra,
Pimiento del Piquillo, Lomo Ibérico, Canapé de Caviar,
Delicia Hawaiana, Croqueta de Gambas, Saquito Crujiente de Cangrejo,
Bolsita Crujiente de Morcilla.

Merluza Rellena de Gambas con Salsa Mariscada
Brocheta de Langostinos, Puntas de Espárragos y Patata Vapor

Sorbete de Limón al Cava

Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero
Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Crepe Relleno de Nata con Nueces y Salsa de Chocolate

Tarta de Yema San Marcos

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viña América
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut
Licores: Magno, Chinchón y Licor de Frutas
Decoración Floral Básica

Precio: 61,50 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENU 3

Cóctel 1

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas, Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Brocheta de Huevos de Codorniz con Membrillo, Turbantes de Salmón Ahumado con Guacamole, Pulpo a la Gallega, Humus con Pipas Tostadas a la Sal, Croquetas de Ave, Bombón de Brandada de Bacalao, Bolsitas de Escalibada, Bolsitas de Cangrejo, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos.

Lomo de Merluza a la Espalda con Salsa de Pimientos Amarillos
Colas de Langostinos, Puntas de Espárragos y Tomatitos Cheri

Sorbete de Mandarina

Muslo de Pato en Confit Crujiente al Oporto
Manzanas Mini Puré Almendrado, y Ciruelas

Preludio de Chocolate Sobre Salsa Inglesa

Tarta de Limón con Merengue

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viña América
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut
Licores: Magno, Chinchón y Licor de Frutas
Decoración Floral Básica

Precio: 63,00 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacem grandes momentos

MENU 4

Cóctel 1

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas, Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Brocheta de Huevos de Codorniz con Membrillo, Turbantes de Salmón Ahumado con Guacamole, Pulpo a la Gallega, Humus con Pipas Tostadas a la Sal, Croquetas de Ave, Bombón de Brandada de Bacalao, Bolsitas de Escalibada, Bolsitas de Cangrejo, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos.

Lomo de Lubina a la Sidra
Colas de Langostinos, Manzana Mini y Tomatitos Cherry

Sorbete de Limón al Cava

Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie
Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Combinado de Mango con Textura de Piña
Coulis de Frambuesa

Tarta de Moka

Café y Licor

Bodega nº 1
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viña América
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut
Licores: Magno, Chinchón y Licor de Frutas
Decoración Floral Básica

Precio: 67,50 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENU 5

Cóctel 2

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas,
Tosta de Foie de Oca y Compota de Manzana, Huevos de Codorniz con Membrillo,
Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Tartaleta de Queso con Cherri y Mojama
Cebiche de Bacalao Ahumado y Aceitunas Negras, Salmón Ahumado con Patata a la Vainilla,
Mousse de Manzana, Pulpo a la Gallega, Bolsita de Escalibada, Estrudeis de Verduras,
Brochetas de Rape con Bacón y Salsa Romesco, Croquetas de Ave,
Bombón de Brandada de Bacalao, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Lomo de Bacalao a la Asturiana
Brocheta de Langostino con Cherri, Puntas de Espárragos y Manzana Mini

Sorbete de Hierbabuena

Entrecot de Ternera Lechal al Vino de Rioja
Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Lagrima SemiFría de Naranja con Frutas del Bosque

Tarta Tarta de Frambuesa

Café y Licor

Bodega nº 2
Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut
Licores: Chinchón, Magno, y Licor de Frutas
Decoración Floral Superior

Precio: 73,50 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacén grandes momentos

MENU 6

Cóctel 2

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas,
Tosta de Foie de Oca y Compota de Manzana, Huevos de Codorniz con Membrillo,
Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Tartaleta de Queso con Cherri y Mojama
Cebiche de Bacalao Ahumado y Aceitunas Negras, Salmón Ahumado con Patata a la Vainilla,
Mousse de Manzana, Pulpo a la Gallega, Bolsita de Escalibada, Estrudeis de Verduras,
Brochetas de Rape con Bacón y Salsa Romesco, Croquetas de Ave,
Bombón de Brandada de Bacalao, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Brocheta de Rape y Langostinos con Salsa Romesco
Puntas de Espárragos Tomatitos Cherri y Patatas Vapor

Sorbete de Hierbabuena

Carrillera de Ternera Confitada y Reducción de Pedro Ximenez
Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate

Tarta de Limón con Merengue

Café y Licor

Bodega nº 3
Agua Mineral
Blanco Alicante Marina Alta
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de la Vega Brut
Licores: Chinchón, Magno, J.B. y Licor de Frutas
Decoración Floral Superior

Precio: 76,50 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

MENU 7

Cóctel 2

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas,
Tosta de Foie de Oca y Compota de Manzana, Huevos de Codorniz con Membrillo,
Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Tartaleta de Queso con Cherri y Mojama
Cebiche de Bacalao Ahumado y Aceitunas Negras, Salmón Ahumado con Patata a la Vainilla,
Mousse de Manzana, Pulpo a la Gallega, Bolsita de Escalibada, Estrudeis de Verduras,
Brochetas de Rape con Bacón y Salsa Romescu, Croquetas de Ave,
Bombón de Brandada de Bacalao, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Filetes de Rodaballo con Salsa de All i Pebre
Puntas de Trigueros, Tomatitos Cherri, y Patatas Vapor

Sorbete de Limón al Cava

Paletilla de Cordero Asada la Flor de Tomillo
Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Semi-Frío de Chufas de Alboraya
Con Crema de Cacao

Tarta de Yema San Marcos

Café y Licor

Bodega nº 3
Agua Mineral
Blanco Alicante Marina Alta
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de la Vega Brut
Licores: Chinchón, Magno, J.B. y Licor de Frutas
Decoración Floral Superior



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Precio: 81,50 € + 7 % IVA

MENU 8

Cóctel 2

Jamón Ibérico al corte, Lomo Ibérico con Almendras, Queso de Finas Hierbas con Uvas,
Tosta de Foie de Oca y Compota de Manzana, Huevos de Codorniz con Membrillo,
Bombón de Paté de Ave con Gelatina de Flores, Tartaleta de Queso con Cherri y Mojama
Cebiche de Bacalao Ahumado y Aceitunas Negras, Salmón Ahumado con Patata a la Vainilla,
Mousse de Manzana, Pulpo a la Gallega, Bolsita de Escalibada, Estrudeis de Verduras,
Brochetas de Rape con Bacón y Salsa Romesco, Croquetas de Ave,
Bombón de Brandada de Bacalao, Chupito de Langostino en Suc de Peix
Vino Blanco, Vermouth, Cervezas y Refrescos

Bogavante Frío Bellavista con su Ensalada
y Vinagreta a la Miel de Romero

Sorbete de Maracuyá

Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas
Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias

Texturas de Chocolate

Tarta de Limón con Almendra y Merengue

Café y Licor

Bodega nº 3
Agua Mineral
Blanco Alicante Marina Alta
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de la Vega Brut
Licores: Chinchón, Magno, J.B. y Licor de Frutas
Decoración Floral Superior

Precio: 92,50 € + 7 % IVA



**De pequeños detalles
nacen grandes momentos**

Menús Infantiles Olympia

1. Classic

Entremeses Surtidos
Jamón Serrano,
Jamón de York,
Salchichón, Queso
Calamares a la Romana

Paella Valenciana Deshuesada

o

Escalope de Ternera
Con Patatas Fritas

o

Emperador a la Plancha
Con Patatas Fritas

Helado Fantasía

Tarta Nupcial

Bebidas
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 30,00 € + 7 % IVA



**De pequeños detalles
nacen grandes momentos**

2.Fantasía

Delicias del "Oso Yogui"
Papas, Cheetos, Calamares Romana
Croquetas Charcutier, Croquetas de Gambas, Emperador Orly

Hamburguesa "Tarzán"
Con Patatas Fritas y Ketchup

Helado Fantasía

Tarta Enanitos del Bosque

Bolsa de Golosinas y Globos

Bebidas
Agua Mineral
Refrescos

Precio: 33,00 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Carta de Platos Banquetes

Entradas

Concentrado de Ave a la Esencia de Apio.....	5.00 €
Crema de Calabacín con Crujiente de Jamón.....	5.00 €
Vichyssoise Fría en Taza.....	5.00 €
Crema Fría de Melón	5.00 €
Crema de Ceps y Patata Nueva	5.00 €
Crema de Calabaza	5.00 €
Crema de Langosta Villa Magna.....	6.00 €
Ensalada de Bacalao Marinado..... Con Salsa de Mango	12.00 €
Terrina de Puerros con Langostinos con su Ensalada	10.00 €
Y Vinagreta de Balsámico	
Combinado de Foie de Oca y Terrina Casera	14.00 €
Ensalada de Bogavante y Vinagreta a la Miel de Romero.....	14.00 €
Ensalada de Langosta con Aceite de Trufas y Salsa de Mango	14.00 €
Entremeses Costa de Azahar.....	13.00 €
Sugerencias del Cheff.....	13.00 €
Entremeses Especiales	14.00 €

(+ 7 % IVA.)



De pequeños detalles
nacén grandes momentos

Pescados

Pastel de Berenjenas con Langostinos.....	12.00 €
Lomo de Merluza a la Espalda, con Salsa de Pimientos Amarillos	13.00 €
Colas de Langostinos, Puntas de Trigueros y Tomatitos Cherri	
Lomo de Merluza con Salsa Romescu	13.00 €
Brocheta de Cigala con Cherri, Puntas de Espárragos, y Patatas Vapor	
Merluza Rellena de Gambas Con Salsa Mariscada	13.00 €
Brocheta de Langostinos, Puntas de Espárragos y Patatas Vapor	
Langostinos Hervidos al Estilo de Vinaroz	13.50 €
Con Salsa Tártara	
Lomo de Lubina a la Sidra.....	14.00 €
Colas de Langostinos, Manzana Mini y Tomatitos Cherri	
Lomo de Bacalao a la Asturiana	15.00 €
Brocheta de Langostino con Cherri, Puntas de Espárragos, Manzana Mini,	
Brocheta de Rape y Langostinos con Salsa Romescu	15.00 €
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherri y Patatas Vapor	
Filetes de Rodaballo con Salsa de All i Pebre	18.00 €
Puntas de Espárragos, Tomatito Cherri y Patatas Vapor	
Cigalas y Langostinos Fríos con Salsa Tártara.....	24.00 €
Bogavante Frío Bellavista.....	24.00 €
Parrillada de Pescados y Mariscos.....	27.00 €
Zarzuela de Pescados y Mariscos.....	27.00 €
Langosta Fría Bella Vista	27.00 €
Surtido de Mariscos Fríos.....	32.00 €
Con Salsa Tártara	

(+ 7 % IVA.)



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

Carnes

Muslo de Pato en Confit Crujiente al Oporto Manzanas Mini, Puré Almendrado y Ciruelas	11.00 €
Centros de Solomillo Ibérico al Perfume de Romero Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata , Atadillo de Zanahorias	11.00 €
Carrillera Ibérica Confitada Al Vino de Marsala Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata , Atadillo de Zanahorias	11.00 €
Carrillera de Ternera Confitada Al Vino de Marsala Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata, Atadillo de Zanahorias	14.00 €
Milhojas de Solomillo Ibérico al Foie con Mixtura de Setas Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	14.00 €
Entrecôte de Ternera Lechal Al Vino de Rioja Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	14.00 €
Carré de Cordero Asado a la Flor de Tomillo Patata Panadera y Pimientos de Padrón	16.00 €
Paletilla de Cordero Asada a la Flor de Tomillo..... Patata Panadera y Pimientos de Padrón	16.00 €
Solomillo de Ternera con Salsa de Trufas..... Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	18.00 €
Milhojas de Solomillo de Ternera al Foie con Mixtura de Setas Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	21.00 €
Solomillo de Ternera al Foie con Salsa de Trufas..... Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	21.00 €
Paletilla de Cordero Lechal Asada al Estilo de Aránda de Duero Cebolletas Confitadas, Pastel de Patata y Atadillo de Zanahorias	30.00 €

(+ 7 % IVA.)



De pequeños detalles
nacén grandes momentos

Postres

Crêpe Relleno de Nata y Nueces con Chocolate	5.00 €
Preludio de Chocolate Sobre Crema Inglesa	5.00 €
Trilogía de Chocolates con Guirlache	5.00 €
Lagrima Semi-Fría de Crema de Naranja	5.00 €
Con Frutas del Bosque	
Semi-Frío de Chufas de Alboraya	5.00 €
Con Crema de Cacao	
Parfait de Caramelo con Enrejado de Chocolate	5.00 €
Pequeñas Locuras con Salsa de de Chocolate	5.00 €
Combinado de Mango con Textura de Piña	5.00 €
Fantasía Olympia	5.00 €
Texturas de Chocolates con Milhojas de Café	5.00 €
Semi Frío de Capuchino con Enrejado de Chocolate	5.00 €
Semi Frío de Arrope con Milhojas de Brasilia	5.00 €

Tartas de Boda

Tarta de Yema San Marcos.....	4.50 €
Tarta de Tres Chocolates	4.50 €
Tarta de Frambuesa	4.50 €
Tarta de Limón con Almendra y Merengue	4.50 €
Tarta de Moka.....	4.50 €
Tarta de Frutas Naturales con Nata	4.50 €



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

(+ 7 % IVA.)

Bodega 1

Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Valenciano Viña América
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut
Café y Licor: Chinchón, Magno, y Licor de Frutas
Decoración Floral Básica

15,00 € + 7 % I.V.A.

Bodega 2

Agua Mineral
Blanco Valenciano Viña Costosa
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de Calles Brut
Café y Licor: Chinchón, Magno, y Licor de Frutas
Decoración Floral Superior

17,00 € + 7 % I.V.A.

Bodega 3

Agua Mineral
Blanco Alicante Marina Alta
Tinto Rioja Lagunilla Crianza
Cervezas, Refrescos
Cava Dominio de la Vega Brut
Café y Licor: Chinchón Magno, J.B. y Licor de Frutas
Decoración Floral Superior

20,00 € + 7 % I.V.A.

Bodega 4

Agua Mineral
Blanco Alicante Marina Alta
Tinto Rioja Lagunilla Reserva
Cervezas Heineken, Refrescos
Cava Carlota Suria Brut Nature
Café y Licor
Principe de Larios , Peche, Baileys Beefeater, Whisky J.B.
Decoración Floral Superior

22,00 € + 7 % IVA



De pequeños detalles
nacen grandes momentos

*Si desea una bodega de categoría superior, díganos sus gustos, y le ofreceremos opciones y precios (según mercado).

➤ **Servicios Opcionales**

➤ **Bebidas después del banquete.**

- Barra libre durante el baile..... 6.00 € - por comensal hasta las 18.00 p.m.
 - Barra libre durante el baile..... 8.50 € - por comensal hasta las 2.30 a.m.
 - Por Consumiciones 4.00 € - por consumición
 - Barra presupuestada por botellas..... 50.00 € - botella de whisky etc.
 - Hora Extra de Barra Libre3.00 € - por comensal
- (+ 7 % IVA.)

➤ **Amenización y Baile.**

- Estas actuaciones estarán sometidas al horario de comidas y cenas

- Horario de mañana: de 13.30 a 18:00 horas
- Horario de noche: de 21.00 a 2.30 horas

- Disco Móvil 650 €
- Orquesta Dúo 650 €
- Orquesta Trío 750 €
- Orquesta Cuarteto 850 €
- Hora Extra adicional de música 150 €

- **Animador infantil** y cuidado exclusivo de niños..... 150 €
- Se destinará un animador por cada 10 niños

(+ 16 % IVA.)

➤ **Forma de pago.**

- Con cheque bancario o en metálico:
- Cantidad mínima de reserva: 300 €
- Resto:..... día de la celebración.

➤ **El número de comensales se confirmará 10 días antes de la celebración.**

- 3 Días antes de la celebración no se podrá disminuir en número confirmado
- Con el fin de evitarle esperas innecesarias, concierte previamente una cita
- Le atenderemos sin ningún tipo de compromiso.