

Menús de BODA





Bodas Palacio de Esquileo

Palacio de Esquileo

Todos los menús que se muestran a continuación **incluyen** el **cóctel de bienvenida**, constituido por aperitivos variados (7 por comensal), barra abierta de bebidas durante el mismo y **dos horas** de **barra libre**.

Los menús no son cerrados, pudiendo combinar los platos a su gusto. Igualmente pueden escoger más platos de nuestras cartas. Los precios **incluyen 10% de IVA** y son válidos para el año 2021.

Asimismo, se incluyen para bodas de 100¹ invitados adultos o más, decoración floral de las mesas, impresión de minutas, habitación de la noche de bodas para los novios en nuestra *Habitación Deluxe*, degustación del menú para 6 personas², **exclusividad de la finca** y todo lo necesario para que la boda sea un éxito.

Todas las bodas celebradas en viernes o domingo (excepto vísperas de festivo) tendrán un **10% de descuento** sobre los precios marcados en los menús (no acumulable con otras ofertas vigentes).

Igualmente, contamos con una promoción y menús especiales para **“Bodas de Invierno”** (consultar Dossier aparte).

Nuestros menús contienen productos alérgenos. Consúltenos los menús especiales.

1Para bodas con menos de 100 invitados en concepto de alquiler y exclusividad del espacio será necesario el pago de 1.500€ (consultar condiciones especiales de exención de este pago). 2Con un mínimo de 60 días antes del banquete deberá hacerse la prueba del menú. Será gratuita para 6 personas siempre y cuando superen los 150 invitados; para bodas de más de 100 invitados será gratuita para 2 personas; para bodas de menos de 100 invitados la degustación tendría que ser abonada.

Cóctel

Bienvenida

Croquetitas Caseras de Jamón Ibérico
Croquetitas Caseras de Cabrales
Croquetitas Caseras Vegetales
Pulpo con Puré de Patata y Pimentón
Huevos de Codorniz sobre Tosta de Pan con Sobrasada
Tabla de Queso Curado de Oveja con Uvas y Nueces
Bocado de Morcilla y Compota de Manzana
Confitura de Tomate con Perla de Mozzarella y Aceite de Albahaca
Salmorejo Cordobés con Puntas de Jamón
Brocheta de Salmón con Melón y Salsa de Menta
Gazpacho de Cereza y Fresón
Torreznos de Soria Crujientes con Pan de Pueblo
Crema de Calabaza con Aroma de Canela
Mejillones Gallegos al Vapor
Consomé Casero
Pastel de Hummus con Crudités de Verduras
Guacamole Casero con Triángulos de Maíz

(Incluido en los menús-selección de 7 aperitivos)

Bodega: Vinos de Castilla, Cava, Refrescos, Zumos, Cerveza
Coste del cóctel incluido en los menús (elección de 7 productos)



Fotografía: Dibujando Luz



Completa tú Cóctel

- Croquetitas Caseras de Rape con Mermelada de Piña
- Ensalada de Rúcula con Jamón de Pato y Lascas de Queso
- Pimiento Relleno Casero de Bacalao con Salsa de Chipirones
- Mini Burguer de Buey con Tomate Seco y Queso
- Verduritas en Tempura con Salsa de Soja
- Picatoste con Piquillo Glaseado y Anchoa del Cantábrico
- Tosta con Solomillito de Ibérico y Puré de Cereza
- Pan de Cristal con Foie y Mermelada de Frambuesa
- Piruleta de Langostino con Tempura de Sésamo Negro
- Brochetas de Pollo Teriyaki
- Tartar de Atún Rojo
- Wok Verduras
- Crispy de Parmesano
- Mini Taco de Carpaccio de Buey con Parmesano y Rúcula
- Solomillo de Salmón Ahumado con Salsa Tártara
- Mini Taco de Bacalao con Salsa de Tomate Dulce y Manzana Rejmeta

.....Por solo 1,20 € / aperitivo / persona



Corner....

Jamón de Cebo Ibérico (criado en campo) de Salamanca

500,00 €: cortador + 1 pieza de jamón

Jamón de Bellota Ibérico (criado en campo) de Salamanca

700,00 €: cortador + 1 pieza de jamón

Bodegón de Quesos de España

4,00 € / persona, curado de oveja, cabrales, tetilla y torta del Casar acompañado de picatostes y panes recién horneados, uvas, miel, membrillo y nueces.

Bodegón de Castilla

6,00 € / persona, lomo y chorizo de la olla, morcilla de Burgos acompañado de pan de hogaza.

Bodegón de Ibéricos

5,00 € / persona, mesa con chorizo, salchichón y lomo ibéricos de Salamanca, acompañado con pan de pueblo.

Mesa Gallega

10,00 € / persona, tablas de pulpo a la gallega, mejillones al vapor, empanada gallega.

Mesa de Arroces

11,00 € / persona, Paella valenciana, arroz negro con chipirones y risotto de verduras y setas.

Guisos de Puchero

6,00 € / persona, carrillera de Ibérico, Judiones de la Granja, Pollo de Corral.

Mesa Marina

8,00 € / persona, mini-taco de bacalao confitado, tartar de atún rojo y tablas de pulpo a la gallega.

Mesa de Carne

18,00 € / persona, entrecot de Vaca Rubia Gallega (showcooking)

Mesa Oriental

12,00 € / persona, sushi variado, showcooking de tataky de atún rojo , wok verduras.

Mesa Vermuth

5,00 € / persona, en lata: mejillones y berberechos, anchoas y boquerones, patatas de Riaza, mini embutidos, encurtidos variados y Vermuth.

Mesa Italiana:

11,00 € / persona, 3 variedades de pastas y salsas, pizzas caseras, piccola piadine, mozzarella con pesto y cherry.

Mesas de cervezas, de ensaladas, de patés, de marisco, de cremas...

Cóctel de Bienvenida (incluido)

1

Mesa de Cremas

Crema de Fresas y Cereza
Crema de Calabaza

Mesa de Quesos de España

Tetilla
Cabrales
Torta del Casar
Curado de Oveja

Mesa Marina

Taco de Bacalao
Tataký Atún Rojo
Mejillones al Vapor

Mesa de Carne

Lomo de Vaca Rubia Gallega
Patatas Gajo Horneadas con Hierbas Aromáticas

Mesa de Panes

Hogaza de Pueblo y Chapata
Pan Candeal
Pan de Semillas

Mesa de Postres

3 tipos de tartas

Precio por Persona 105,00 €

Vino Tinto , Vino Blanco, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
2 horas de Barra libre incluidas

Menú tipo cóctel-Buffer



Fotografía: Setroimagen

2

Cóctel de Bienvenida (incluido)

Ensalada de Perdiz Escabechada
con Frutos Rojos y Piñones Tostados

Salmón Noruego Horneado al Vino Blanco Cremoso
y Esencia de Albahaca

Cochinillo de Segovia Asado en Horno de Leña
con Guarnición de Patata Panadera

Milhojas de Nata y Crema
con Mermelada Casera de Arándanos

Precio por Persona 109,28 €
(IVA incluido)

Cóctel de Bienvenida (incluido)

Crema de Calabaza con Daditos
Confitados al Aroma de Canela

Lomo de Dorada con Salsa de Tomates Escabechados
y Huevas de Módena

Asado de Cordero Lechal (sello de Garantía Tierra de
Sabor) en Horno de Leña con Ensalada del Huerto

Yogurt Cremoso con Helado, Frutos Rojos y Menta

Precio por Persona 101,51 €
(IVA incluido)

3

Vino Tinto , Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
2 horas de Barra libre incluidas



Fotografía: Patricia Martín



Cóctel de Bienvenida (incluido)

Hojaldre Relleno de Hongos y Foie con Mermelada de Piña
Lubina al Horno con Salsa de Cítricos y Alga Wakame
Asado Cordero Lechal de Segovia en Horno de Leña
Tarta de Queso Curado de Oveja con Salsa de

Precio por Persona 116,25 €

Vino Tinto , Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
2 horas de Barra libre incluidas

4

Menú

Cóctel

Cuchara con confitura de tomate, mozzarella y aceite de albahaca
Cubo de Pulpo con Puré de Patata y Pimentón
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Brocheta de Salmón Melón y Menta
Salmorejo Cordobés con Tacos de Ibérico
Torreznos Crujientes
Huevos de Codorniz Sobre Mini Tosta de Pan con Sobrasada

Bodegón de Quesos de España

Queso de Cabrales
Queso curado de Oveja
Queso de Tetilla
Torta del Casar
Selección de panes, picatostes y guarniciones de uvas, uvas pasas, nueces y miel

Bodegón de Castilla

Lomo de la Olla
Chorizo de la Olla
Morcilla de Burgos
Pan de Hogaza de Pueblo

Sentado en mesa:

Gazpacho de Frutos Rojos con Lascas de Parmesano
Cochinillo de Segovia en Horno de Leña con Patata Panadera
Milhojas de Nata y Crema con Mermelada

Precio por Persona 107,00 €

Vino Tinto , Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
2 horas de Barra libre incluidas

5 Menú cóctel + mesa



Fotografía: Sara Lobla



nuestra cocina...

Entrantes:

Crema de Calabaza con Daditos Confitados al Aroma de Canela
Vichyssoise con Toque de Cebollino
Salmorejo Cordobés con Taquitos de Ibérico , Picatostes y Mini Mezclum
Ajo Blanco a la Almendra con Guarnición de Uva de la Ribera
Crema de Guisantes al Aroma de Menta
Sopa Fría de Fresa con Carpaccio de Pulpo
Gazpacho de Frutos Rojos con Lascas de Parmesano
Tartar de Tomate con Dátiles, Gamba y Sopa de Leche de Coco
Tartar de Tomate con Dátiles, Zamburiñas y Sopa de Leche de Coco
Pimientos Caseros Rellenos de Bacalao con Salsa de Chipirones
Ibéricos de Salamanca (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso Curado)
Cigalas (2), Langostinos(2), Gambas(3), Nécoras (1) con Salsas
Hojaldre Relleno de Hongos y Foie con Salsa de Piña
Medallones de Mi Cuit con Mermelada Casera de Frambuesa
Ensalada de Colas de Langostino, Puré de Aguacate y Aliño de Piquillo
Ensalada de Bogavante con Mango, Fresas y Aliño de Salsa de Miel y Limón
Ensalada de Confit de Pato, Melón Cantalupo y Uvas Pasas
Ensalada de Perdiz Escabechada con Frutos Rojos y Piñones Tostados
Timbal de Mi-cuit, Manzana Caramelizada, Queso de Cabra y Reducción de Tinto

Sorbetes:

Sorbetes Frutal de frambuesa, mango, maracuyá, limón, mandarina

Sorbetes Preparados de Mojito, Pisco Sour, Bloody Mary, Sidra y Gin-Tonic

Pescados:

Lomo de Salmón Noruego con Piperrada
Lomo de Salmón Noruego al vino Blanco, Esencia de Albahaca y Semillas de Sesamo
Lomo de Merluza a la Donostiarra
Lomo de Merluza a la Marinera
Lomo de Merluza Con Salsa de Cítricos y Musgo de Mar
Taco de Bacalao Confitado con Salsa de Tomate Dulce y Manzana Reineta
Lomo de Dorada Con Salsa de Tomates Escabechados y Huevas de Módena
Rape con salsa Americana, Arroz Basmati y Salvaje
Lomo de Lubina Con Salsa de Cítricos y Musgo de Mar
Lomo de Lubina al Horno con Salsa de Setas de Temporada

Carnes:

Asado Cordero Lechal de Segovia (sello de Garantía IGP Indicación Geográfica Protegida) en Horno de Leña con Guarnición
Cochinillo de Segovia en Horno de Leña con Guarnición
Solomillo de Vaca Rubia Gallega con Pimientos Glaseados y Cubo de Patata
Jarrete de Cordero Asado con Gelatina de pasas y Mermelada de Melocotón

Postres:

Milhojas de Nata y Crema con Mermelada Casera de Arándanos
Tarta de Queso de Oveja con Helado de Miel y Salsa de Pasas
Tarta de Tres Chocolates con Aroma de Menta
Ponche Segoviano con Puré de Naranja Amarga
Tarta de Yogurt con Fruta y Galleta Crujiente
Yogurt Natural con Helado y Frutos Rojos con Aroma de Menta

Los postres pueden ir acompañados con helado de violeta, vainilla, turrón, nata con nueces, yogurt búlgaro

Sellos de Garantía de nuestros productos:



Pincha Discos después del Banquete y Barra libre:

- 2 horas: 0,00 € por persona + 250,00 € (Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc
- 3 horas: 6,60 € por persona + 450,00 € (Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc
- 4 horas: 14,85 € por persona + 550,00 € (Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc
- 5 horas: 21,45 € por persona + 650,00 € (Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc

} + 300,00 € (DJ)

A partir de contratar la 4ª hora de barra libre te regalamos la recena-snack para tus invitados (pizzas variadas y empanadas de atún y de carne)

Marcas de Bebidas en la Barra Libre:*

Whisky: White Label, Dyc, J.B, Dyc 8 años, Ballantines, Johnnie Walker Red Label, Cutty Sark

Ron: Brugal, Cacique, Bacardí, Barceló

Ginebra: Beefeater, Larios, Tanqueray, Seagrams, Puerto de Indias

Vodka: Absolut

Refrescos de botella individual de cristal

*Estas bebidas son una representación de las que utilizamos. Cualquiera de estas y otras que considere necesaria en su boda, rogamos nos informe para que así conste.



Barra Libre...

Fotografía: Marcus Ovidiu

Cervezas y Aguas previas para tus invitados (autoservicios).....	3,00 €/persona
Sorbetes de Frutas	4,00€ / persona
Sorbetes preparados.....	6,00 € / persona
Músicos de Chocolate (bombones).....	2,00 € / persona
Tejas y Bombones durante el café.....	3,00 € / persona
Mesa de Chuches Personalizada.....	135,00€
Recena-snack para el baile con Pizzas variadas y Empanadas.....	4,00€/persona
Recena de Chocolate con Churros.....	5,00€/ persona
Recena con Perritos calientes.....	3,50 €/ perrito
Barra de Mojitos: (durante el coctel o las dos primeras horas de barra libre).....	5,00 € /persona
Barra de Gin-Tonic: en la barra libre.....	3,00 € / persona
After Party: alquilar sala el Torreón por 250,00€, (después de 4 horas de barra libre), botella de alcohol , refrescos de cristal de 20 cl., hielos y vasos.....	75,00€/botella
Servicio de Babysitter (mínimo de 2 horas de servicio).....	30,00 €/ hora
Servicio de Guardarropía (Desde el inicio del cóctel hasta 3 horas de barra libre (máximo de 7 horas)).....	200,00 €
Zona Infantil y de Juego.....	150,00€
Alquiler de coche clásico: (conductor, botella de cava, traslado de la novia y decoración del vehículo, consultar kilómetros).....	300,00 €
Pared Donuts: (hasta 80 donuts).....	250,00 €
Photocall rústico-vintage.....	100,00€
Photocall (fondo decorado y attrezzo).....	200,00 €
Photocall (fondo decorado, attrezzo y cámara instantánea-1 carrete).....	250,00 €
.....carrete extra 15,00 € (de 10 fotos).....	

...y te proponemos
nuestros servicios:

Menús Infantiles:

(De 1 a 9 años de edad) / 30,00 €

Fingers Caseros de Pollo con Patatas Fritas y Tarta Nupcial

Decoración:

Mantelería blanca o dorada:	Incluida
Mantelería gris.....	1,50 € / persona
Lazos en silla (verde, morado, yute, blanco.....)	1,50 € /persona
Copas de Agua de color.....	0,50 € / persona
Decoración exterior con velas y farolillos.....	170,00 €
Decoración Vintage con Bombillas exteriores.....	200,00 €
LOVE letras madera con bombillas.....	150,00 €



Pide Cita:

info@palaciodeesquileo.es
patricia.dediego@palaciodeesquileo.es

www.palaciodeesquileo.es

T: +34 921 125 512
F: +34 921 557 384
M: +34 637 716 889

Carretera de Burgos (Autovía del Norte), Salida 107.
40593, Sotos de Sepúlveda, Segovia

