

MENÚS

Otoño-Invierno



2023

BODAS

Invierno:



Disfrute de una boda especial en Otoño e Invierno en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero ó Febrero.

Todos los menús que se muestran a continuación **incluyen** el **cóctel de bienvenida sin cargo** y el coste por persona de la tercera hora de **barra libre** , (excepto DJ y cánones).

Los menús no son cerrados, pudiendo combinar los platos a su gusto. Igualmente pueden escoger más platos de nuestras cartas. Los precios **incluyen el 10 % de IVA** y son válidos para el otoño-invierno 2023.

Asimismo, se incluyen decoración floral de las mesas, decoración especial de invierno con la chimenea encendida y decoración exterior con velas y farolillos, impresión de minutas, habitación de la noche de bodas para los novios en nuestra Habitación Deluxe, exclusividad de la finca y todo lo necesario para que su boda sea un éxito.

No duden en comentarnos sus gustos y necesidades para poder ayudarles en la elaboración de otros menús, sugiriéndoles nuevos platos y elaborando nuevos presupuestos individualizados.

(No acumulable con otras ofertas vigentes)
(Para un mínimo de 50 invitados adultos)



Cóctel

Bienvenida SIN COSTE

Croquetitas Caseras de Jamón Ibérico
Croquetitas Caseras de Cabrales con Mermelada de Frambuesa
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 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

(selección de 7 aperitivos)

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 Solomillo de Ibérico y Puré de Ciruela
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 Lomo de Bacalao con Salsa de Tomate Dulce y Manzana Reineta

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

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

Otoño/Invierno

Croquetitas Caseras
Torreznos Crujientes
Bocado de Morcilla con Compota de Manzana
Cubo de Pulpo con Puré de Patata y Pimentón
Huevos de Codorniz en Mini Tosta con Sobrasada
Dados de Queso Curado de Oveja con Nueces y Uvas
Confitura de Tomate con Perla de Mozzarella y Aceite de Albahaca

Bodega: Vinos de Castilla, Cava, Refrescos, Zumos, Cerveza
Coste del cóctel incluido en los menús

Menú 1

de Castilla

Cóctel de Bienvenida

Judiones del Real Sitio
de la Granja de San Ildefonso

Cochinillo de Segovia en Horno de Leña
con Patata Panadera

Ponche Segoviano

Precio por Persona 95,26 €

Vino Tinto, Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
3 horas de barra libre incluidas

2

Cóctel de Bienvenida

Crema de Calabaza con Aroma de Canela

Salmón Noruego al Vino Blanco con Esencia de Albahaca

Cochinillo de Segovia en Horno de Leña con Patata Panadera

Milhojas de Nata y Crema con Frutos del Bosque

Precio por Persona 103,03 €

Vino Tinto, Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
3 horas de barra libre incluidas

Menú

3

Cóctel de Bienvenida

Hojaldre Relleno de Hongos y Foie
con Mermelada Casera de Arándanos

Bacalao Confitado con Salsa
de Tomate Dulce y Manzana Reineta

Asado Cordero Lechal en Horno de Leña
con Ensalada del Huerto

Tarta de Yogurt con Frutas

Precio por Persona 121,63 €

Vino Tinto, Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
3 horas de barra libre incluidas



Menú 4

Cóctel de Bienvenida
POTENCIADO

Medallones de Mi Cuit con Mermelada de Albaricoque y Sal de Escamas

Solomillo de Vaca de Rubia Gallega con Guarnición

Yogurt Cremoso con Helado, Frutos Rojos y Menta

Precio por Persona 106,40 €

Vino Tinto, Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café y Licores
3 horas de barra libre incluidas

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: sin coste (se regala 6,60 € por persona) + 450,00 € (Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc
 - 4 horas: 14,85 € - 6,60 € = **8,25 €** por persona + 550,00 € (Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc
 - 5 horas: 21,45 € - 6,60 € = **14,85 €** por persona + 650,00 € (Canon SGAE, AGEDI, uso del espacio, equipo de audio, proyector audiovisual, etc
- } + 300,00 € (DJ)

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, Bombay

Vodka: Absolutt

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.



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..... (carrete extra 15,00 € (de 10 fotos))	250,00€



...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 y ven a conocernos:

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

