

BODAS 2019 ORIENTATIVOS
Temporada Alta

(MAYO-OCTUBRE Y 31/12)





Vuestro Cuento llevado a la realidad en Los Jardines de Arbesú

Os presentamos nuestro espacio, para la celebración de vuestro gran día. Un negocio familiar, acogedor y tranquilo, que con los años, se fue innovando hasta llegar al día de hoy, donde celebramos tan sólo 35 bodas al año y nunca dos en el mismo fin de semana para trabajar todo el equipo exclusivamente para vosotros.

El año se divide en la temporada alta y baja. La temporada alta, comprende desde mayo a octubre (ambos inclusive) y el 31 de diciembre, teniendo un mínimo de 60 personas, en caso de no llegar, se cobrarán 50 euros por cada invitado hasta llegar al número. Todo el recinto será para la boda, dando mas privacidad, espacio y opciones para vuestros invitados.

Nuestra cocina es propia, de la mano de las hermanas Arbesú, donse se une la excelente calidad del producto existente en el mercado, junto con el cariño para la elaboración de los platos. Diseñando una presentación para cada opción.

Para aquellas personas que tengas intolerancias alimenticias, asi como, alergías, estaremos con especial atención para que su disfrute sea igual que el resto de invitados.

Contamos con La Finca Arbesú ó en su defecto la Bodega, para la celebración de Ceremonias Civiles. Desde enero de 2017, pueden hacerse legales, siendo necesario trasladar el expediente matrimonial a Siero, si no se pertenece al mismo ó paripé de la mano de nuestra Maestra de Ceremonias.

Un entorno en plena naturaleza, en el centro de de Asturias, que permite pasar un día inolvidable a vuestros invitados por nuestros diferentes escenarios.

María Arbesú, será vuestra Wedding Planner. Estará a vuestra disposición desde el inicio al fin, siendo siempre la comunicación con ella. Será vuestra agenda, para la organización, asesorando sobre cualquier aspecto de la boda y llevará a cabo la coordinación de vuestro gran día, estando pendiente de todos los detalles y en contacto con todos los proveedores.

Máxima claridad y transparencia en todos los aspectos legales concernientes, estando todo en regla.

Os proponemos unos menús para tener una referencia, pudiendo ser elaborados a vuestro gusto, dentro de la comida ofertada.



Aperitivo Bienvenida
(escoger 10 de la lista desde cucharitas hasta puntos fijos)
-Incluido en el precio de los menús-

Cucharitas

Cucharita de Bombon de Morcilla con Jarabe de Vino Tinto
Cucharitas de Trufas de Foie con Base de Mango
Cucharita de Pulpo con Puré de Patata
Cucharita de Manzana con Cabrales y Chocolate Blanco
Cucharita de Pisto con Huevo de Codorniz

Brochetas

Langostinos de Ali Oli de Citricos
Cuadros de Calamar Fresco
Foie, Manzana y Dulce Membrillo
Nubes de algodón y Foie

Vasitos y Copitas

Espuma de Queso con Mermelada de Tomate
Crema de Fabada
Espuma de Fresa

Degustaciones

Cazuelita de Fabada
Latas de Arroz con Pitu de Caleya
Cazuelita de Rissotto con Setas



Variedad

Cornetto Crema de Guacamole con Pico de Gallo
Bocata de Macarons con Compota de Chorizo
Zamburiñas Gratinadas
Croquetitas Caseras
Caramelos de Morcilla
Mini Tosta de Aguacate con Anchoas
Caña de Pollo al Limón
Torto de Guacamole con Gambas y Queso
Bocarte relleno de Pimiento de Piquillo con Vinagreta
Mini Pizza de Maiz con Queso Vidiago, Tomate, Pimiento y Anchoas
Bao de Carne Guisada, Cebolla Fresca y Pimientos del Piquillo

Puntos Fijos

Buffet de Quesos – 10 variedades
Sushi de la Casa

Escanciador con Sidra Arbesú y Barra con Bebidas – incluido

Extras

Cortador de Jamón – 170 euros
Jamón Ibérico de Bellota – 350 euros

Show-cooking

Mini-hamburguesas- 4 euros / comensal
Mini – Hot Dog – 3 euros / comensal
Tacos Mexicanos – 3 euros / comensal



Menú 1

Tartar de Atún Rojo

Mero a la Plancha con Bizcocho de Oricios con Aros de Cebolla al Vino Tinto

Sorbete a escoger

Cochinillo con Manzana Asada, Zanahoria Baby y Crema de Patata

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D.O Rioja Reserva ó D.O Ribera del Duero

Vino Blanco D. O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Café e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 144,00 € (Iva incluido)

Menú 2 – para darle un toque asturiano a la boda

Crema de Centollo

Merluza del Cantábrico con Perlas de Manzana a la Sidra

Sorbete a escoger

Meloso de Ternera acompañado de Higos con Queso de Cabra y Jamón

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Agua minerales

Vino Tinto D.O Rioja Reserva ó D.O Ribera del Duero

Vino Blanco D. O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 125,00 € (Iva incluido)



Menú 3

Bogavante a la Plancha (pieza 500 gramos)

Lubina Plancha con Langostinos Guisados con Uvas y Vino

Sorbete a escoger

Asado de Cabrito con Patatines y Piquillo

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D. O. Rioja Reserva ó Ribera del Duero D.O

Vino Blanco D. O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 145,00 € (Iva incluido)

Menú 4

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Manzana Acida y Pil Pil de Mango

Cola de Rape Negro a la Plancha con Pisto, Polvo de Kikos y Fideos Chinos

Sorbete a escoger

Lechazo con Patata Paja y Crema de Pimiento

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D.O Rioja Reserva ó Ribera del Duero D.O

Vino Blanco D. O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 150,00 € (Iva incluido)



Menú 5

Crema de Bogavante

Bacalao a la Vizcaína con Mermelada de Pimiento

Sorbete a escoger

Solomillo Ternera con Guiso de Setas a la Crema de Foie, Paja y Padrón

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva ó Ribera del Duero D.O

Vino Blanco D.O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 138,00 € (Iva incluido)

Menú 6

Plato Marisco Plancha

(1/2 Bogavante Cola Azul, 3 Gambones, 1 Vieira)

Lubina a la Plancha con Arroz Negro sobre Base de Yema

Sorbete a escoger

Paletilla de Lechazo con Patatines y Piquillo

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva ó Ribera del Duero D.O

Vino Blanco D.O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 152,00 € (Iva incluido)



Menú 7

Ensalada de Virutas de Foie, Jamón Ibérico y Vinagreta Frambuesa

Merluza del Cantábrico en Salsa de Oricios

Sorbete a escoger

Solomillo de Ternera con sus Purés (manzana, castaña y patata)

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva ó Ribera del Duero D.O

Vino Blanco D.O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 140,00 € (Iva incluido)

Menú 8

Milhoja Lasaña de Centollo Guisado a la Crema

Sorbete a escoger

Paletilla de Lechazo con Crema de Patata Ahumada

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva ó Ribera del Duero D.O

Vino Blanco D.O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 130,00 € (Iva incluido)



Menú 9

Crema de Cigalas

Rodaballo con Asado de Verduritas y Mayonesa Ligera de Marisco

Sorbete a escoger

Solomillo de Ternera con Burrito Vegetariano en chocolate

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva ó Ribera del Duero D.O

Vino Blanco D.O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 140,00 € (Iva incluido)

Menú 10

Bogavante con Caviares de Colores a la Vinagreta Cremosa

Lubina con Sirope de Frambuesa, Aire de Limón y Crujiente de Roquefort

Sorbete a escoger

Cabrito con Patata William

Postre

A escoger con Bola de Helado

Bebidas

Aguas minerales

Vino Tinto D.O. Rioja Reserva ó Ribera del Duero D.O

Vino Blanco D.O. Albariño

Cava Codorniu y Sidra Gaitero

Cafés e Infusiones

Surtido de Licores

PRECIO: 148,00 € (Iva incluido)



Menú de Niños

Entremeses Fríos y Calientes

Plato de Carne

Escalope con Patatas ó 2 Mini-Hamburguesa

Postre

Tarta Helada de Chocolate

Bebidas

Aguas minerales

Surtido de Refrescos

PRECIO: 28,00 € (Iva incluido)

MENÚS ESPECIALES-

Para todos aquellos invitados que tengan alguna intolerancia o alergia, se les prepararán platos aptos tanto del menú principal como aperitivos y cenas para las bodas de todo el día.



Cenas para Bodas de día

Opción 1 – modalidad sentado

Jamón Ibérico
Empanada de Cecina con Queso de Cabra
Tabla de Quesos- 4 variedades
Paté de Cabracho
Croquetitas
Bollitos de Chorizo
Calamares frescos
Tacos de Tortilla Asturiana
Pizza
Mini Hamburguesa
Mini Pastelitos Dulces
Copas Cóctel de Frutas
Bebidas
Aguas minerales
Vino Tinto D.O Rioja ó Ribera del Duero Crianza

PRECIO: 27,00 € (Iva incluido)

Opción 2 – modalidad sentado

Pulpo a la Gallega
Tostas de Puré de Manzana con Queso Azul
Almejas Marinera
Croquetas de Jamón Ibérico
Calamares frescos
Huevos Rotos
Gambas al Ajillo
Brochetas de Solomillo
Brochetas de Pixín con Langostinos
Mini Hamburguesas
Mini Pastelitos
Cazuelita de Arroz con Leche
Bebidas
Aguas minerales
Vino Blanco D.O. Albariño
Vino Tinto D. O. Rioja ó Ribera del Duero Crianza

PRECIO: 30,00 € (Iva incluido)



Opción 3 – modalidad de pie

Pulguita Jamón Ibérico con Tomate
Pulguita de Salmón Ahumado
Cucharita Canutillo Cecina con Foie y Puré de Manzana
Bollín de Chorizo Casero
Croquetitas Caseras Variadas – jamón, cabrales y oricios
Bocadito de Hamburguesa
Mini Perrito Caliente
Tartaletas Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
Pizzas de Jamón y 4 quesos
Langostino Tempura
Tacos de Tortilla Patata
Brocheta Ternera con Pimiento

Brochetas Fruta Fresca
Bombones Helados
Bebidas en Barra (no se sirven en mesa)

PRECIO: 15,00 € (Iva incluido)



ATENCIONES – para todas nuestras opciones-

- **Decoración Centros de mesas con Velas y Flores Naturales**
- **Minutas Personalizadas de menú**
- **Mesero acorde a la decoración**
- **Prueba de menú (6 personas) bodas desde 65 personas (menos invitados prueba para 2 personas)**
- **Protocolo de toda la Boda**
- **Atención y Asesoramiento Personalizado**
- **Aparcamiento Exterior**
- **Total disponibilidad para realizar reportaje fotográfico en los exteriores**
- **Zona de Juegos Infantiles / Campo de Futbol**
- **Menús Especiales para personas con dietas**
- **Noche de Hotel para Novios (desde 70 pax) -hotel elegido por el Restaurante- y transporte al hotel (taxi)**
- **Exclusividad para el día de tu Boda**
- **Uso de Pantalla y Cañon para Proyecciones audiovisuales durante el evento- hay que traer el portátil PC**
- **Sillas Forradas con lazo a escoger – rojo, gris de organza, arpillera**
- **Gaita y Tambor durante el Cóctel de Bienvenida (desde 60 pax) para Ceremonia y Aperitivo ó violin y órgano para Ceremonia**
- **Libro Firmas, Buzón de Deseos ó árbol de los deseos**
- **Bajo – Plato a escoger**
- **Servicio Emplatado**
- **Seguimiento con todos los Proveedores**

BARRA LIBRE

- Opción A: Cobrar lo que se consume
- Opción B: 3 Horas – 12 € / persona / Hora Extra: 5 € persona (ii)
- Copas – 5 € / Refrescos, Chupitos, Cerveza – 2 € (ticket)
- Tarifa Plana bodas de día con la cena tipo coctel – 21 € (ii) persona Desde el inicio al final.

<u>GINEBRAS</u>	<u>RONES</u>	<u>VODKAS</u>	<u>WHISKIES</u>	<u>LICORES</u>	<u>REFRESCOS</u>
<u>Beefeater</u> <u>Larios</u> <u>Bombay</u> <u>Saphire</u> <u>Seagrams</u> <u>Puerto de</u> <u>Indias</u>	<u>Bacardi</u> <u>Brugal</u> <u>Cacique</u> <u>Barceló</u> <u>Havana-7</u> <u>Bacardi</u> <u>Limón</u>	<u>Absolut</u> <u>Eristoff</u>	<u>J & B</u> <u>White Lab.</u> <u>Ballantines</u> <u>Jhonny</u> <u>walker</u> <u>etiqueta</u> <u>roja</u>	<u>Manzana</u> <u>Avellana</u> <u>Baileys</u> <u>Guindas</u> <u>Orujos</u> <u>Anís</u> <u>Brandy</u>	<u>Cocacola</u> <u>Naranja</u> <u>Limón</u> <u>Zumos</u> <u>Nestea</u> <u>Schweppes</u> <u>Red-Bull</u>

Coctelería : 3 horas con la barra libre : 5 € / persona (Iva incluido)

Se escogerán 3 cócteles de nuestra carta y va en barra independiente.

MUSICA – precios orientativos puesto que cada dj tiene sus propias tarifas. Para Nochevieja consultar.

- DJ 3 Horas – a partir de 390 €
- DJ Hora Extra – a partir de 100 €
- Tarifas Planas a partir de 575 €
- SGAE – hasta 75 pax 150 euros – a partir consultar
- AGEDI – por cuenta del restaurante

En caso que la música sea contratada directamente, por los novios, deberán abonar solamente al establecimiento, el impuesto de SGAE.



CEREMONIA CIVIL Y RELIGIOSA

Disponemos de un jardín para celebrar ceremonias civiles, en caso que la climatología acompañe, en su defecto, en nuestra bodega, dando un toque astur a la ceremonia.

Paquete Ceremonia Civil: 250 €

Incluye:

- Maestro de ceremonias
- Megafonía
- Altar – distintos tipos a escoger
- Bolsitas de pétalos y arroz
- Recibimiento a los invitados con sidra, limonada y cerveza
- Asientos a escoger entre: (dependiendo del decorado)

* 60 sillas blancas

* 40 fardos

- Mantenimiento, montaje y desmontaje

A tan sólo, 250 metros del Restaurante, se encuentra una preciosa Iglesia del Románico Asturiano, para celebrar las ceremonias religiosas y despreocuparse del desplazamiento de los invitados.

EXTRAS :

- Buffet de Chuches – distintas opciones
- Photo-Call –
- Fuegos Artificiales – A partir de 250 €
- Suelta Globos –
- Fotomatón –
- Fuente de Chocolate
- Letras
-



NOTAS

-Los menús pueden tener todo tipo de modificaciones desde aumentar, disminuir o cambiar platos.

-Al efectuar la reserva se dará una señal de 800 Euros y se firmará un contrato de común acuerdo entre los contratantes y el establecimiento. En caso de anulación hasta 6 meses antes del evento la devolución será íntegra.

-La forma de pago será el 50% del importe total durante la semana del evento y el otro 50% restante, el lunes mediante transferencia bancaria.

-El número de personas exacto se concretará con siete días de antelación, el mínimo de comensales a facturar será el confirmado en esta fecha.

-Atendiendo a la normativa vigente, sólo se podrá fumar en las zonas habilitadas.

-Los niños a partir de los 12 años pagarán el cubierto completo.

-Si por razones de mercado no podemos servirles alguno de los platos ofertados, la empresa sustituirá por otro de la misma calidad con consentimiento previo de los novios.

-La hora límite para bodas de día es las 2:00 de la madrugada. La hora límite para las bodas de noche son las 5:00 de la madrugada.

-Los precios de los menús corresponden al presente año y podrán sufrir modificaciones para años posteriores.

-Para las bodas de Nochevieja o víspera, se revisarán los precios de los productos en función del mercado en el momento.



Confeccione su propio menú:

Aperitivo Recepción:

Menú:

Vinos:

Blanco:

Tinto:

Cava:

Sidra Achampanda:

Otros:

Cenas para bodas de día :

Barra Libre:

Extras/Ideas:

Dudas:

Precio:

Los Jardines
de Arbesu

Los Jardines
de Arbesu