



2017 - 2018

www.restaurantelasbotas.com



Avd. Constitución 326 Castelldefels 08860

Tel. 93.665.18.24

Parking por C/ de los pinos ,4

info@restaurantelasbotas.com

Atendido por: _____

Aperitivo de Bienvenida

Croquetas melosas de jabugo

“Taco” de alitas de pollo y verduritas

Mini flauta de remena

Mini hamburguesas con cebolla dulce

Steak-Tartar sobre gofre de patata

Revuelto de gambitas y trigueros

Enrollados de salmón con salsa tártara

Nuestra versión de pizza margarita

Langostino con espuma de mayonesa picante

Huevos a baja temperatura con migas de sobrasada

Patatas bravas “Las Botas”

Degustación de gazpacho

Calamares a la andaluza con toque de cítrico

Patatas chips

Barra de bebidas

Copa de Coctail de cava de bienvenida.



*En la Barra de bebidas podrán encontrar
Vermouth blanco y negro Casero
Refrescos y cervezas
Vino blanco y tinto*



*Los más pequeños ...
Zumos y refrescos*

1

55,00€

Aperitivo de Bienvenida y

1º Plato

Ensalada de brotes verdes, piña y melón con virutas de jabugo y vinagreta de mostaza

De 2º

Pollo al ajillo con cigalitas

Pastel de Celebración

Massini
- nata, trufa y yema quemada -

Sacher
Selva Negra

Bodega

Agua mineral, refrescos
Vino Ermita de San Gil blanco y tinto
Cava Mas Pericot Brur Nature
Cafés y digestivos

2

58,00€

Aperitivo de Bienvenida y

1º Plato

Ensalada de langostinos en texturas con vinagrea fresca de cítricos

De 2º

Dado meloso de ternera con manzana, foie y membrillo

Pastel de Celebración

Massini
- nata, trufa y yema quemada -

Sacher
Selva Negra

Bodega

Agua mineral, refrescos
Vino Ermita de San Gil blanco y tinto
Cava Mas Pericot Brur Nature
Cafés y digestivos

3

60,00€

Aperitivo de Bienvenida y

1º Plato

Bolitas de melón con fina lechuga, cangrejo, salsa coctail y brocheta de langostinos al sésamo

De 2º

Tournedó de corderito de Huesca con setas y parmantier trufado

Pastel de Celebración

Massini
- nata, trufa y yema quemada -

Sacher
Selva Negra

Bodega

Agua mineral, refrescos
Vino Ermita de San Gil blanco y tinto
Cava Mas Pericot Brur Nature
Cafés y digestivos

4

63,00€ *Aperitivo de Bienvenida y*

1º Plato

Suprema de dorada con zamburiñas

De 2º

Solomillo de cerdo fileteado sobre coca de cebolla dulce y setas

Pastel de Celebración

*Massini
- nata, trufa y yema quemada -
Sacher
Selva Negra*

Bodega

*Agua mineral, refrescos
Vino Ermita de San Gil blanco y tinto
Cava Mas Pericot Brur Nature
Cafés y digestivos*

5

67,00€ *Aperitivo de Bienvenida y*

1º Plato

Merluza al "all cremat" con pincho gallego al estilo de los pescadores

De 2º

Media espalda de cordero lechal cocida a baja temperatura con hierbas aromáticas y su guarnición

Pastel de Celebración

*Massini
- nata, trufa y yema quemada -
Sacher
Selva Negra*

Bodega

*Agua mineral, refrescos
Vino Ermita de San Gil blanco y tinto
Cava Mas Pericot Brur Nature
Cafés y digestivos*

6

74,00€ *Aperitivo de Bienvenida y*

1º Plato

Bacalao confitado al tomillo sobre lecho de trigueros

De 2º

Solomillo de ternera con salsa de trufa sobre patata asada

Pastel de Celebración

*Massini
- nata, trufa y yema quemada -
Sacher
Selva Negra*

Bodega

*Agua mineral, refrescos
Vino Ermita de San Gil blanco y tinto
Cava Mas Pericot Brur Nature
Cafés y digestivos*

Propuestas para Celiacos

Hummus con crudités de verduras
Pasta con berenjenas y queso fresco
Revoltillo de gambas
Ensalada César con pollo rustido y salsa clásica



Bacalao a la brasa con habitas baby con jamón
Brocheta de ternera a las finas hierbas
Paella de pescado y marisco
Merluza al estilo Santurce

Manzana asada con canela
Macedonia de frutas naturales

Pan sin gluten

Infantil



28,00€

Macarrones a la boloñesa
Arroz a la cubana con huevo frito
Espaguetis a la carbonara



Escalopa de pollo con patatas fritas
Canelones de carne con bechamel
Hamburguesa con patatas fritas

Bebidas
Helado Infantil
Pastel

Niños Celiacos

Pan sin gluten

Pasta a la boloñesa
Arroz a la cubana con huevo frito
Croquetas de pollo



Calamares a la plancha con moyonesa
Pechuga de pollo a la plancha con chips
Albóndigas con salsa de tomate natural

Bebidas
Fruta del tiempo
Helados especiales

Buffets adicionales en Aperitivo

Ap

Huevos de codorniz sobre tosta mallorquina. 3,50€ / pax.
Espalda de jamón ibérico con pan con tomate. 375€ / pieza
Jamón ibérico con pan con tomate. 525 / pieza
RECOMENDADO Fideua marinera con "all i oli". 2€ / pax

Otra Bodega

Bo

Suplemento por comensal
Blanco Palomo Cojo - D.O Rueda - 3€

Tinto Azpilicueta Crianza - D.O Rioja - 3,50€
Protos Roble - D.O Ribera del Duero - 3,50€
Pack blanco y tinto 5€

Un toque dulce antes del pastel

Po

Tulipa con surtido de sorbetes. 5,25€
- limón, manzana verde y mandarina -

Brocheta de frutas con helado de menta fresca. 5,50€

Fuente de chocolate

Fu

Apróximadamente a la mitad del baile,
Llega una sorpresa más en su Boda.
Una fondue de frutas con una fuente de delicioso chocolate.
490€

Más detalles ...

De

Sweet buffet de chuches. 4€ / pax.

Carrito de Hot- dogs
Carrito de helados
Carrito de palomitas
Carrito de algodón de azucar

¡¡ Precios
a
Consultar !!

Música y Baile **Mú** 650€

Durante toda la comida la música correrá a cargo de nuestro D.J y posteriormente 2 horas de Baile.

Horario fin de actividades:

Almuerzo. 19.30h Cena 02.00h (máx. Limite horario)

Barra libre **Ba** 12€

*Precio por persona adulta
Durante todo el baile.*

Ginebra Beefeater y Seagrams

Whisky J.B y Ballantines.

Ron Baccardi y Cacique. Wodka Absolut.

La Ceremonia **Ce** 570€

*La Ceremonia es simulada y se realiza en la terraza del
Restaurante.*

Alfombra roja, flores, altar, sillas con funda y lazos.

Pétalos de rosa, Música ... Os encantará !!

Canguro **Ca**

*Durante 5 horas una persona se encargará
de entretener y cuidar a los más pequeños
140€.*

Teléfono profesionales

FOTOGRAFIA:

**NADIA. Jose Antonio Santiago
605.852.502**

D.J.

Tito. 615.068.418

Notas de interés

CONDICIONES DE PAGO:

300€ para la firma del contrato.

50% una semana antes de la celebración del banquete.

El resto se abonará el mismo día antes del inicio del baile.

ESPECIFICACIONES:

- El número de comensales lo tendrán que confirmar una semana antes del banquete. 48 horas antes no se podrá hacer cambios en la cantidad de comensales.
- El mínimo de comensales será de 40, en caso de ser menos se cobrará un suplemento de 200€.
- La decoración de las mesas, las sillas con fundas, las minutas y las tarjetas para poner el nombre de los invitados está todo incluido en el precio del menú.
- las pruebas de Boda se celebrarán los Viernes por la noche. Para los novios es gratuita y para acompañantes el precio será de 30€.
- Todos los precios son con IVA incluido.

Distribución de las mesas, capacidad máxima 10 comensales

