

Celebraciones con Aperitivo

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

Cestita de croquetas melosas de jabugo

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 y de sopita de melón

Calamares a la andaluza con toque de cítrico

Patatas chips

Barra de bebidas

En la Barra de bebidas podrán encontrar ...

Vermouth blanco y negro Casero

Refrescos y cervezas

Vino blanco y tinto

Cava Mas Pericot Brut Nature



Los más pequeños ...

Zumos y refrescos

1 55,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

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

* * *

Canelón de pescado y marisco con salsa de ceps

* * *

Pastel de Celebración

Massini ó Selva negra ó Sacher

Bodega

*Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil - Penedès -
Cava Mas pericot Brut Nature - artesà -*

Cafés y licores digestivos

2 58,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

Bouquet de ensaladas con jamón de pato, langostinos y vinagreta de frutos rojos

* * *

Meloso de ternera con parmantier trufada y salsa de Oporto

* * *

Pastel de Celebración

Massini ó Selva negra ó Sacher

Bodega

*Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil - Penedès -
Cava Mas pericot Brut Nature - artesà -*

Cafés y licores digestivos

3 60,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

*Bolitas de melón, fina lechuga, cancrejo, salsa cóctel
y brocheta de langostinos*

* * *

*Tournedó de corderito de Huesca con setas y
patatas rosti*

* * *

Pastel de Celebración

Massini ó Selva negra ó Sacher

Bodega

*Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil - Penedès -
Cava Mas pericot Brut Nature - artesà -*

Cafés y licores digestivos

4 63,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

*Suprema de dorada con refrito donostiarra, lecho
de patatas y virutas de jamón*

* * *

*Medallones de solomillo de cerdo al café de París
sobre coca de cebolla dulce y setas*

* * *

Pastel de Celebración

Massini ó Selva negra ó Sacher

Bodega

*Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil - Penedès -
Cava Mas pericot Brut Nature - artesà -*

Cafés y licores digestivos

5 67,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

Capricho marinero de merluza con cigala

* * *

½ Espalda de cordero lechal al horno

* * *

Pastel de Celebración

Massini ó Selva negra ó Sacher

Bodega

*Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil - Penedès -
Cava Mas pericot Brut Nature - artesà -*

Cafés y licores digestivos

6 74,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

Bacalao confitado al tomillo sobre lecho de trigueros

* * *

*Solomillo de ternera con salsa de trufa sobre
patata asada y virutas de foie*

* * *

Pastel de Celebración

Massini ó Selva negra ó Sacher

Bodega

*Agua mineral, refrescos, cerveza
Vino blanco y tinto Ermita de San Gil - Penedès -
Cava Mas pericot Brut Nature - artesà -*

Cafés y licores digestivos

Propuestas para Celiacos

Pan sin gluten

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

Niños
Celiacos
28,00€

Pan sin gluten

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



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

Bebidas
Fruta del tiempo
Helados especiales

Infantil 28,00€

1º Plato

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



2º Plato

Escalopa de pollo con patatas fritas
Calamares a la andaluza
Libritos de lomo con jamón dulce y queso

Bebidas
Helado Infantil
Pastel

“Combinado las Botas” 22,00€

- Macarrones a la boloñesa + lagrimitas de pollo
+ patatas fritas

Bebidas
Helado Infantil
Pastel

Buffets adicionales en Aperitivo

Huevos de codorniz sobre tosta mallorquina. 3,50€ / pax.
Espalda de jamón ibérico con pan con tomate. 390€ / pieza
Jamón ibérico con pan con tomate. 550 / pieza
RECOMENDADO Fideua marinera con "all i oli". 2€ / pax

Un toque dulce antes del pastel

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

Brocheta de frutas con helado de menta fresca. 6,80€

Fuente de chocolate

Apróximadamente a la mitad del baile,
Llega una sorpresa más en su Celebración.
Una fondue de frutas con una fuente de delicioso chocolate.
550€

Otra Bodega

-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 5,50€

Especial Comuniones...

Mago ... 350€
Animación infantil ... 300€
- mini show de magia, juegos y baile de coreografía -



NOTA: el coste de la animación se repartirá a partes iguales entre todas las comuniones.

Más detalles ...

Sweet buffet de chuches. 4€ / pax.

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

**¡¡ Precios
a
Consultar !!**



Especial Bodas ...

La Ceremonia 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 !!

Horario:

Almuerzo 12.00h Cena 18.30h

Música y Baile 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 13€

Precio por persona adulta
Durante todo el baile.

Ginebra Beefeater y Seagrams
Whisky J.B y Ballantines.
Ron Baccardi y Cacique. Wodka Absolut.

Canguro

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



Bodas

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 se tendrá que confirmar una semana antes del banquete. 48 horas antes no se podrán hacer cambios en la cantidad de comensales.
- La decoración de las mesas, las sillas con fundas, las minutas y las tarjetas para poner el nombre de los invitados están incluidas en el precio del menú.
- las pruebas de Boda se celebrarán de Lunes a Viernes. 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

