

# *Celebraciones con Aperitivo*

2018

[www.restaurantelasbotas.com](http://www.restaurantelasbotas.com)



Avd. Constitución 326 Castelldefels 08860

Tel. 93.665.18.24

Parking por C/ de los pinos ,4

[info@restaurantelasbotas.com](mailto:info@restaurantelasbotas.com)

Atendido por: \_\_\_\_\_

## *Aperitivo de Bienvenida*

*Cestita de croquetas melosas de jabugo*

*Mini flauta de remena*

*Mini hamgurguesas 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 azucar

**¡¡ 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

