

Celebraciones con Aperitivo

BODAS

2018 / 2019

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

Buffets adicionales en Aperitivo

Huevos de codorniz sobre tosta mallorquina. 3,50€ / pax.
Espalda de jamón ibérico con pan con tomate. 450€ / pieza
Jamón ibérico con pan con tomate. 590 / pieza

RECOMENDADO

Fideua marinera con “ all i oli “. 3€ / pax

1 57,00€

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 60,00€

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 62,00€

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 65,00€

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 70,00€

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 77,00€

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
29,00€

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 29,00€

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” 23,00€

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

Bebidas
Helado Infantil
Pastel

Un toque dulce antes del pastel

Tulipa con surtido de sorbetes. 5,85€

- limón, manzana verde y mandarina -

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

Fuente de chocolate 580€

Apróximadamente a la mitad del baile,

Llega una sorpresa más en su Celebración.

Una fondue de frutas con una fuente de delicioso chocolate.

Otra Bodega

-Suplemento por comensal -

Blanco Palomo Cojo - D.O Rueda - 3,60€

Tinto Azpilicueta Crianza - D.O Rioja - 4,00€

Protos Roble - D.O Ribera del Duero - 4,25€

Chuches ...

Sweet buffet de chuches. 4€ / pax.

Canguro 150€

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

Especial Bodas ...

La Ceremonia 625€

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 690€

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

Horario fin de actividades:

Almuerzo. 19.00h Cena 02.00h (máx. Limite horario)

NOTA: La música es exclusividad del restaurante.

Barra libre 15€

Precio por persona adulta

Durante todo el baile.

Ginebra Beefeater y Seagrams

Whisky J.B y Ballantines.

Ron Baccardi y Caci que. Wodka Absolut.

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 si es en efectivo o el día antes si es por transferencia bancaria.

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 Martes a Jueves. 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

