

Celebraciones



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

Copa Martini con guacamole y nachos
Mini cucuruchos rellenos de ensaladilla rusa
Cestita de croquetasmelosas de rustido con toque de ibérico
Mini hamburguesas con su pan, cebolla dulce y queso
Coccotte de parmantier, sobrasada y huevo pochée
Pan de baguette muy fina tostada al horno con steak tartare
Botellitas de degustación de crema de temporada
Fajitas de verduritas y pollo con salsa de soja
Brochetas de salmón macerado y mayonesa de eneldo
Cucharitas de brandada de bacalao
Flautín con fina lechuga, jabuguito y mayonesa
Mini freidoras de calamares enharinados

Algo más que añadir ?

Buffet de fideuà marinera con almejas. 4€
Buffet de espalda de jamón ibérico cortada a cuchillo
con pan con tomate. 500€ / pieza
Tabla de embutidos ibéricos y surtido de quesos. 4€
Buffet de Pierna de Jamón ibérico cortado a cuchillo
con pan con tomate. 650 / pieza

Barra de bebidas

En la Barra de bebidas podrán encontrar ...

Vermouths , refrescos y cervezas
Vino blanco y tinto
Cava Mas Pericot Brut Nature

**Los aperitivos del mediodía finalizaran a las 14h y
los de tarde - noche las 21h.**

1 59,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

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

* * *

Osso- bucco de ternera a la milanese con arroz pilaf

* * *

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

• • • •

Otra Bodega

-Suplemento por comensal - 5€

Vino blanco Xino Xano - Penedés -

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza - Rioja -

2 62,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

Canelón de pescado y marisco, suave salsa de ceps

* * *

Meloso de ternera con manzana, foie y membrillo

* * *

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

• • • •

Otra Bodega

-Suplemento por comensal - 5€

Vino blanco Xino Xano - Penedés -

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza - Rioja -

3 64,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

*Bolitas de melón, fina lechuga, cangrejo y gambitas
con salsa cóctel*

* * *

*Timbal de cordero lechal al horno con salsa
de boletus*

* * *

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

• • • •

Otra Bodega

-Suplemento por comensal - 5€

*Vino blanco Xino Xano - Penedés -
Vino tinto Ramón Bilbao Crianza - Rioja -*

4 68,00€

Aperitivo de Bienvenida y

* * *

Dorada al horno con gamba langostinera

* * *

Media espalda de cordero lechal

* * *

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

• • • •

Otra Bodega

-Suplemento por comensal - 5€

*Vino blanco Xino Xano - Penedés -
Vino tinto Ramón Bilbao Crianza - Rioja -*

5 70,00€

Aperitivo de Bienvenida y

** * **

*Paupiettes de lenguado con langostinos,
salsa de marisco*

** * **

*Escalopines de magret de pato al oporto
con naranja confitada*

** * **

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

• • • •

Otra Bodega

-Suplemento por comensal - 5€

*Vino blanco Xino Xano - Penedés -
Vino tinto Ramón Bilbao Crianza - Rioja -*

6 78,00€

Aperitivo de Bienvenida y

** * **

Tronco de merluza al estilo Santurce

** * **

*Solomillo de ternera, medallón de foie y
salsa de trufa*

** * **

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

• • • •

Otra Bodega

-Suplemento por comensal - 5€

*Vino blanco Xino Xano - Penedés -
Vino tinto Ramón Bilbao Crianza - Rioja -*

Menú Infantil (hasta 12 años)

Primeros a escoger

Macarrones a la boloñesa
Canelones gratinados con bechamel
Croquetas de jamón con patatas

Segundos a escoger

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

Helado infantil

Tarta
Bebidas

29€

Menú Infantil “ Combi Las Botas ”

Macarrones a la boloñesa + escalopa de pollo +
patatas fritas

Helado infantil

Tarta
Bebidas

24€

Música y Baile 690€

La música es de exclusividad del restaurante.

*Solo podrán contratar al D.J las celebraciones que se realicen
en el salón del primer piso.*

- La Terraza y la zona ajardinada quedan excluidas de este servicio -

*Durante la comida, la música correrá a cargo de nuestro D.J y
una vez empezado el baile,*

éste tendrá una duración máxima de 2 horas.

- independientemente de la hora de inicio del baile -

FIN DE ACTIVIDADES: ALMUERZO 19.00h / CENA 02.00h

Barra Libre durante el baile

15€ x pers.

GINEBRAS .. Seagram's - Beefeater - Bombay Sapphire

WHISKY .. Ballantines - White label

RON .. Cacique - Santa Teresa - Havana Ritual

Ceremonia Civil 850€

Empresa encargada de la decoración de la Ceremonia
thekoolevents.com 669.853.119

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 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

