

PRESUPUESTO Y MENÚ



LA JAIMA DE LA HÍPICA

BIENVENIDOS LA JAIMA:

En nombre de todo el equipo del restaurante de la Hípica les damos nuestra más sincera enhorabuena!

Atendiendo a la solicitud de información para su banquete de boda les presentamos una serie de menús que esperamos sean de su agrado.

Hemos preparado una selección de 6 menús con aperitivo para el año 2020 y 2 menús para los más pequeños donde podrá aportar las sugerencias que crea conveniente.

El cóctel se celebrará en la jaima y jardines del restaurante siendo de uso exclusivo para sus invitados

Todo el personal de la Hípica se pone a su disposición para que el día de su boda sea inolvidable

Agradeciendo de antemano su interés y confianza reciban un cordial saludo



CÓCTEL 1

Jamón ibérico D.O Güijuelo con maestro cortador

Cecina del Bierzo, virutas de parmesano y aceite de arbequina

Mesa de Quesos

Pico melero - Pata mulo - Valdeón - Idiazábal - Campoveja ahumado. -Incluido uvas, surtido de panecillos y mermeladas-

Copita de Salmorejo y virutas de jamón

Brochetas de:

Pulpo y pimentón de la vera

Cherry y emmental en aceite de albahaca

Langostino, en tempera y mayonesa de wasabi

MENÚ 1

Bogavante sobre tartar de aguacate y mango

Rape negro asado, almejas de la ría y gambas

Sorbete de limón y cava

Solomillo de Ternera, crema de foie y boletus con mix de pimientos asados

Tarta nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr. -- Vino blanco

D.O. Rueda -- Vino rosado D.O. Cigales --

Cava -- Agua Mineral -- Cervezas -- Refrescos --

Licores -- Café

PRECIO/PERSONA: 115 EUROS + 10% iva

CÓCTEL 2

Jamón ibérico D.O Güijuelo con maestro cortador

Vasito de gazpacho de sandía y menta

Mesa de Quesos

Pico melero - Pata mulo - Valdeón - Idiazábal -
Campoveja ahumado. -Incluido uvas, surtido de
panecillos y mermeladas-

Brocheta de cherry y emmental en aceite de
albahaca

Brocheta de cecina y foie con mermelada de
tomate

Mini ensalada de salmón marinado y vinagreta de
mostaza y miel

Cucurucho de mini croquetas (Jamón, queso azul,
chipirón)

MENÚ 2

Ensalada de Bogavante, canónigos y
vinagreta de Jerez

Lomo de Merluza Gallega al horno con
almejas y gambas

Sorbete de frutos rojos

Lechazo churro (i.g.p.) asado - Ensalada de
la huerta

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr. -- Vino blanco
D.O. Rueda -- Vino rosado D.O. Cigales --
Cava -- Agua Mineral – Cervezas -- Refrescos --
Licores -- Café

PRECIO/PERSONA: 110 EUROS + 10% iva

CÓCTEL 3

Tabla de ibéricos d.o. Guijuelo (jamón, lomo, chorizo, salchichón, cecina)

Vasito de gazpacho y picadito ibérico

Brocheta de pulpo y pimentón de la vera

Brocheta de cherry y emmental en aceite de albahaca

Brocheta de Cecina y foie y mermelada de tomate

Crujiente de morcilla con piñones y crema de queso valdeón

MENÚ 3

Ensalada de Langostinos salteados, Jamón de bellota y vinagreta de frutos secos

Rodaballo al horno con setas de temporada y aroma de azafrán

Sorbete de naranja sanguina

Lechazo churro asado y ensalada de la huerta

Tarta nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr. -- Vino blanco D.O. Rueda -- Vino rosado D.O. Cigales -- Cava -- Agua Mineral -- Cervezas -- Refrescos -- Licores -- Café

PRECIO/PERSONA: 105 EUROS + 10% iva

CÓCTEL 4

Mesa de Quesos
oveja curado - pico melero - pata mulo -
valdeón - campoveja ahumado
-incluido uvas, surtido de panecillos y
mermeladas-

Vasito de gazpacho y picadito ibérico

Cucurucho de calamares fritos

Mini croquetas de jamón

Mini croquetas de queso azul

Mini croquetas de chipirón

MENÚ 4

Carpaccio de pulpo, espuma de patata y
vinagreta de olivas negras

Lomo de mero en salsa verde con almejas y
gambas

Sorbete de limón y cava

Solomillo de ternera, patata baby asada y
mojo verde

Tarta nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr. -- Vino blanco
D.O. Rueda -- Vino rosado D.O. Cigales --
Cava -- Agua Mineral -- Cervezas -- Refrescos --
Licores -- Café

PRECIO/PERSONA: 99 EUROS + 10% iva

CÓCTEL 5

Jamón ibérico D.O Güijuelo con maestro cortador

Mesa de Quesos:

Oveja curado - pico melero - pata mulo - valdeón -
torta de Pollos , incluido uvas, surtido de
panecillos y mermeladas

Vasito de gazpacho de sandía y menta

Brocheta de pulpo y pimentón de la vera

Cake pop de manzana, foie gras, chocolate blanco
y pistachos

Crujiente de morcilla y cebolla caramelizada

Tartar de Atún y nuestro guacamole

Brocheta de cecina y foie y mermelada de tomate

MENÚ 5

Ensalada de Langostinos salteados, Jamón
de bellota y vinagreta de frutos secos

Lomo de Merluza Gallega sobre cama de
patata panadera, almejas y gambas

Sorbete de mandarina y cava

Solomillo de ternera, salsa de queso
idiazábal y daditos de patata

Tarta nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr. -- Vino blanco
D.O. Rueda -- Vino rosado D.O. Cigales --
Cava -- Agua Mineral – Cervezas -- Refrescos --
Licores -- Café

PRECIO/PERSONA: 110 EUROS + 10% iva

CÓCTEL 6

Jamón ibérico D.O Guijuelo (Maestro cortador)

Pulpeiro (cocción en directo)

Mesa de Quesos

oveja curado - pico melero - pata mulo - valdeón -
cabra - campoveja ahumado

-incluido uvas, surtido de panecillos y mermeladas-

Copita de salmorejo y virutas de jamón

Brocheta de cecina, foie y mermelada de
tomate

Tartar de atún sobre pan de trigo y vinagreta
de cítricos

Crujiente de morcilla, piñones y crema de
queso valdeón

MENÚ 6

Bogavante, tartar de aguacate y mango

Sorbete de mandarina y cava

Lechazo churro asado y ensalada de la
huerta

opción pescado: Rape negro asado y almejas
de la ría

Tarta nupcial con helado

RECENA:

Pincho de pollo campero y pancita ibérica en brasas
de sarmiento

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr. -- Vino blanco
D.O. Rueda -- Vino rosado D.O. Cigales --
Cava -- Agua Mineral -- Cervezas -- Refrescos --
Licores -- Café

PRECIO/PERSONA: 125 EUROS + 10% iva

MENÚ INFANTIL

MENÚ 1

Ibéricos de Guijuelo - calamares fritos
- croquetas de jamón

Escalopines de Solomillo de Ternera y
patatas fritas

Tarta Nupcial y helado

Agua Mineral - Refrescos

PRECIO/NIÑO:
33 EUROS + 10% iva

MENÚ 1

Ibéricos de Guijuelo - calamares fritos
- croquetas de jamón

Chuletillas de Lechazo y patatas fritas

Tarta Nupcial y helado

Agua Mineral - Refrescos

PRECIO/NIÑO:
35 EUROS + 10% iva



UN ESPACIO EN PLENO VALLADOLID,
QUE REÚNE TODO LO QUE NECESITÁIS
PARA VUESTRO GRAN DÍA 



CONDICIONES CONTRATO:

Para la correcta elección de su menú Rte de la Hípica les invita a una prueba **degustación** para 6 personas en todas las bodas excepto en las de menos de 60 invitados, que será para 2 personas. La degustación se fijará entre un mes y dos meses anteriores a la celebración del banquete.

La **reserva** del evento se formalizará una vez abonado el importe de la fianza 750€ y firmado el contrato. El día de la prueba de menú se depositará un anticipo de 750€. El resto del importe final deberá ser abonado tras la realización del banquete.

Las **formas de pago** aceptadas para la fianza, anticipo y pago final son efectivo (siempre en cantidades inferiores a 2500€, según marca la legislación vigente) y transferencia bancaria. Se facturará al menos por el número de comensales fijados 7 días antes del banquete

Ponemos a su disposición nuestro jardín y patio para la celebración de ceremonia civil. El precio de este servicio es de 500€ e incluye mesa presidencial, sillas, decoración floral, mobiliario de jardín.

Consulte con nosotros las diferentes opciones de rincones y espacios decorativos



SERVICIOS

Todos los menús de bodas incluyen:

- Minuta recuerdo para sus invitados

- Meseros y centros de flores en mesas y presidencia

- Suite Nupcial en Hotel Juan de Austria ****
(o similar)

- Desayuno Buffet en el Hotel

- Degustación prueba menú para 6 personas
(+ 100 comensales)

- Asesora Wedding Planner
Coordinadora decoración y boda

LA DECO

La decoración en parte corre de nuestra cuenta:

- Mesas altas, mesas bajas, sillas, mantelería...etc
- Iluminación y guirnaldas
- Carteles y rincones de bienvenida – pizarras
- Seating plan- Protocolo de mesas
- Decoración en árboles: jaulas, o guirnaldas o pompones...etc
- Rincones especiales (a consultar)
- Carros

Las parejas contratantes pueden decorar como quieran la Jaima!

Nuestra Wedding Planner se encargará de colocaros todas vuestras cosas (a consultar casos especiales ...etc)



OTROS SERVICIOS

MONTAJE Y DECO CEREMONIA CIVIL	250,00 €
MAESTROS DE CEREMONIAS desde	150,00 €
BARRA LIBRE (invitado adulto)	17,00 €
PRECIO COMBINADOS	5,00 €
PRECIO REFRESCOS	2,00 €
DISCKJOCKEY (Opcional, desde..)	300,00 €
RECENA (pvp comensal desde...)	€
CANDYBAR con carro desde(consultar catálogo)	100,00 €
ILUMINACIÓN EXTRA (pvp m2)desde	15,00 €
LETRAS CORPOREAS POREX	99,00 €
LETRAS LUMINOSAS LOVE grandes	250,00 €
MESEROS ESPECIALES a consultar	
DECO ESPECIAL a consultar	



Patricia de la Fuente

WEDDING EVENT PLANNER

Tfno: 677 65 01 95
bodasenlajaima@gmail.com

