

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

MENÚS BODAS 2018



En nombre de todo el equipo del restaurante de la Real Sociedad Hípica de Valladolid le damos nuestra más sincera enhorabuena.

Desde hace más de diez años de experiencia en esta sociedad contamos con un equipo de profesionales que ponemos a su servicio para ofrecerles garantía de éxito en la celebración de su evento.

Para ello hemos preparado una selección de menús donde podrá aportar las ideas y sugerencias que crea oportunas en la confección de su menú.

Disponemos de jardines y jaima exterior de uso exclusivo por evento para sus invitados.

Ponemos especial atención en el servicio y cuidamos hasta el último detalle en su celebración.

No dude en ponerse en contacto con nosotros para concertar una visita a nuestras instalaciones

Esperando cumplir con sus expectativas reciban una cordial saludo.

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



CONDICIONES GENERALES BODAS 2018

La reserva del evento se realizará una vez abonado el importe del depósito -750 euros-

El pago del importe total se realizará en los dos días posteriores a la celebración del evento

El número total de invitados y distribución de las mesa se cerrará 15 día antes de la fecha elegida

La prueba de menú se realizará 30 días antes del evento

Todos los menús de bodas incluyen:

- Cóctel en jaima y jardines
 - Decoración jaima
 - Minuta recuerdo para sus invitados
 - 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)
-
- Opción Barra libre: 17 euros/ comensal adulto
 - Precio combinados: 5 euros
 - Precio refrescos: 2 euros
 - D.j.: 500 euros (2.5 horas)
 - Opción de Recena (consultar)

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ BODA 1

COCKTAIL

Jamón ibérico de bellota al corte

Cecina del Bierzo y virutas de parmesano

Mesa de Quesos

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

Salmorejo y virutas de jamón

Brocheta de pulpo y pimentón de la vera

Brocheta de cherry y emmental en aceite de albahaca

Brocheta de langostino, piña y mayonesa suave

MENÚ

Ensalada de Bogavante, canónigos y vinagreta de Jerez

Rape del Cantábrico y salsa de marisco con piñones 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

Cava

Agua Mineral

Cervezas

Refrescos

PRECIO/PERSONA: 106 EUROS + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ BODA 2

COCKTAIL

Jamón ibérico al corte

Vasito de gazpacho de sandía y menta

Queso viejo de oveja

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

MENÚ

Ensalada de Bogavante, canónigos y vinagreta especial

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

Sorbete de limón y cava

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

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava - Licores

PRECIO/COMENSAL: 103 EUROS + 10% iva



RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

MENÚ BODA 3

COCKTAIL

Ibéricos de Guijuelo

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

Milhoja de salmón ahumado, queso, pasas y eneldo

MENÚ

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 limón y cava

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

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava - Licores

PRECIO/COMENSAL: 99 EUROS + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ BODA 4

COCKTAIL

Ibéricos de Guijuelo

Mesa de Quesos

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

Vasito de gazpacho y picadito ibérico

Cucurucho de calamares fritos

Crujiente de morcilla y crema de Valdeón

Mini croquetas de jamón

Mini croquetas de bacalao

Mini croquetas de chipirón

MENÚ

AL CENTRO

Carpaccio de solomillo de buey y virutas de parmesano

Lomo de mero en salsa verde con almejas y gambas

Sorbete de limón y cava

Solomillo de ternera y salsa de queso idiazábal

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava - Licores

PRECIO/COMENSAL: 95 EUROS + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ BODA 5

COCKTAIL

Jamón ibérico al corte

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

MENÚ

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

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava - Licores

PRECIO/COMENSAL- 110 EUROS + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ BODA 6

COCKTAIL

Ibéricos de Guijuelo

Queso de oveja "viejo"

Cucurucho de gambas orly

Mini croquetas de jamón

Brocheta de langostino y piña natural

Brocheta de cecina y foie

MENÚ

Rollito de Espárragos y salmón ahumado gratinado en salsa de roquefort

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

Sorbete de limón y cava

Lomo de Novillo a la parrilla, mix de pimientos asados y daditos de patata
(salsa de pimienta blanca - salsa de foie)

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava - Licores

PRECIO/COMENSAL: 85 EUROS + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ BODA 7

MENÚ

Jamón ibérico al corte

Mesa de Quesos

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

Vasito de gazpacho y su guarnición

Brocheta de langostino y piña natural

Brocheta de pulpo con pimentón de la vera

Sorbete de limón y cava

Pincho de lechazo churro en brasas de sarmiento
(asado en directo para sus invitados)

Ensalada de la huerta

Tarta Nupcial y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero cr.

Vino blanco D.O. Rueda

Agua Mineral

Cervezas - Refrescos

Café - Cava - Licores

PRECIO/COMENSAL: 75 EUROS + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

MENÚ INFANTIL



MENÚ INFANTIL 1

Ibéricos de Gujuelo - 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 INFANTIL 2

Ibéricos de Gujuelo - calamares fritos - croquetas de jamón

Chuletillas de Lechazo y patatas fritas

Tarta Nupcial y helado

Agua Mineral - Refrescos

PRECIO/NIÑO: 35 EUROS + 10% iva