

 **ALBORADA**<sup>®</sup>  
INNOEVENTOS  
*Eventos a la carta*



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

M. 634-22-35-99

# Menú N1

## Cóctel de Bienvenida

45 min y 10 aperitivos

\*\*\*

## Primero (a elegir)

*Fideos Tostados con Alioli de Piquillo y Langostinos*  
*Ensalada de Queso de Cabra con Bacon tostado, nueces, cherry y reducción de*  
*Módena*

*Cóctel de Langostinos*

\*\*\*

## Segundo (a elegir)

*Presa Ibérica en su jugo acompañado de patatas Alborada*  
*Solomillo de Cerdo en salsa a la pimienta con patatas Alborada*  
*Lomo de Salmón en Salsa de Queso con arroz aromatizado y verduras*  
*Lomo de rosada en salsa de cava con verduras y arroz aromatizado*

\*\*\*

## Postre:

*Brownie de chocolate con Helado de Vainilla*

ó

*Tarta nupcial*

(BODEGA INCLUIDA)

# Menú N2

## Cóctel de Bienvenida

45 min y 10 aperitivos

\*\*\*

## Primero (a elegir)

*Lomo de rosada en salsa de cava acompañado de verduritas y arroz aromatizado*  
*Pez espada en Salsa Verde acompañado de verduritas y arroz aromatizado*  
*Lomo de Salmón en Salsa de Queso acompañado de verduritas y arroz aromatizado*

\*\*\*

## Segundo(a elegir)

*Solomillo de Cerdo en salsa a la pimienta acompañado de patatas Alborada*  
*Preso Ibérica al tomillo acompañado de patatas Alborada*  
*Carrilleras al vino Málaga acompañada de patatas Alborada*

\*\*\*

## Postre:

*Brownie con Helado de Vainilla*

ó

*Tarta nupcial*

(BODEGA INCLUIDA)

## *MENÚ N3:*

### *Cóctel de Bienvenida*

*45 min y 10 aperitivos*

\*\*\*

### *Primero (a elegir)*

*Ensalada de Queso de Cabra con Bacon tostado, nueces, cherry y reducción de*

*Módena*

*Cóctel de Langostinos*

\*\*\*

### *Segundo (a elegir)*

*Lomo de Salmón en Salsa de Queso con arroz aromatizado y verduras*

*Lomo de rosada en salsa de cava con verduras y arroz aromatizado*

\*\*\*

### *Plato Principal (a elegir)*

*Presa Ibérica en su jugo acompañado de patatas Alborada*

*Solomillo de Cerdo en salsa a la pimienta con patatas Alborada*

\*\*\*

### *Postre:*

*Brownie de chocolate con Helado de Vainilla*

*Ó*

*Tarta Nupcial*

*(BODEGA INCLUIDA)*

## *MENÚ INFANTIL:*

*Pollo empanado, mini pizzas y patatas fritas*

\*\*\*

*Helado o Mouse de chocolate  
(Bebida Incluida)*

### *APERITIVOS INCLUIDOS*

#### *Aperitivos Fríos:*

*Chupitos de Porra Antequerana  
Dados de Salmón con Mousse de  
Yogurt  
Trufas de Queso Crujiente sobre  
mermelada de tomate  
Mini Vegetales de Atún y  
piquillo  
Pulpo a la gallega*

#### *Aperitivos Calientes:*

*Croquetas Alborada  
Pinchos morunos  
Crujientes de Langostinos  
Bocaditos de pollo al curry  
Piruletas de camembert con  
confitura roja*

#### *Los menús INCLUYEN:*

- \*Bebida durante todo el servicio: Vino Tinto (Señorío de Uñuela), Vino Blanco (Rueda Palestra), Lambrusco, Cerveza, Refrescos, Agua, Café y Cava.*
- \*Mantelería y centros florales artificiales (los centros serán retirados durante la cena)*
- \* Decoración estándar de bodas (alfombra roja, salón y exteriores decorados)*
- \*Minutas personalizadas (Varios modelos a elegir)*
- \*Personal de servicio profesional y cualificado*
- \*Obsequio de degustación de menú para 4 personas en bodas de menos de 120 comensales y de 6 personas para bodas de más de 120 comensales, una vez firmado el contrato. En caso de bodas de 80 invitados o menos degustación para 2. Fecha a definir por Alborada Innoeventos.*

#### *FORMA DE PAGO:* (3 PAGOS)

- 1º Entrega a cuenta de 500€ a la firma del contrato*
- 2º Entrega del 50% el día de confirmación de invitados (10 días antes)*

3º Entrega del resto (50% - entrega a cuenta) el día del evento (una vez finalizado el postre a la persona responsable)

### **NORMATIVA:**

- Para eventos a medio día la hora máxima de finalización será a las 23.00 y para eventos de noche la hora máxima de finalización serán las 06.00. Si llegado este horario no se hubiese agotado el servicio contratado, ampliaremos hasta finalizarlo.
- Si en caso de agotar el servicio de barra libre contratada, desear ampliarla hay que abonar 200€ por hora (copas incluidas) o contratar 4 botellas por cada hora (50€/ botella).
- Para bodas realizadas de domingo a viernes o a medio día realizaremos un descuento del 5% sobre el menú seleccionado.
- El horario de servicio previsto para un menú de bodas como los que ofrecemos son tres - cuatro horas (en función del que se seleccione), ese horario no puede ser alterado por el cliente. En el caso de que esto suceda, cobraremos 300€ por cada hora de retraso causada por retrasos grandes en la llegada, retraso en actos no comunicados o retrasos no acordados con antelación.
- El número de invitados que finalmente asista al evento no puede verse disminuido en más de un 10% respecto al número comunicado a la reserva.
- 10 días antes se confirmara el número de asistentes hasta el momento, en base al cual elaboramos el presupuesto inicial para el pago del 50%
- 10 días antes se confirma el montaje de mesas, menú y detalles de invitados (alergias o platos diferenciados)
- 48h antes del evento el cliente confirma de nuevo el número final de asistentes, ese será el número definitivo que se cobrará. Podemos ampliar el número (en una medida razonable), pero nunca disminuirlo en esas 48h.
- Los gastos de cualquier adicional que haya el día del evento que no se pueda contabilizar hasta su finalización, se abonará al finalizar el mismo a la persona responsable de las instalaciones.

Únicos menús válidos desde el 1-8-17 hasta próxima carta.