

Menús de **93€** y un mínimo de 40 adultos

Cóctel de Bienvenida

Bebida: cervezas, refrescos, agua mineral, zumos, cup de frutas, vinos blanco, rosado y tinto, especial mojitos.
Isla Bufet cortador de Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y Queso Manchego,
Tosta de Salmorejo Cordobés, pimientos con Ventresca, queso azul con Anchoa, Mini-croquetas, Gambitas Orly,
Albardados en hilos de patata, Bolsitas de crujientes mixtas, Mini Rollitos de Primavera,
Sticks de Pollo, Pollo en Yakitori, Chupito de Gazpacho Andaluz

Salmorejo Cordobés

Con virutas de Ibérico y huevo

Crema de Langosta

con crujientes

Vichyssoise

Crema Templada con piñones

Pescados a Elegir

Gran Suprema de Merluza, Rellena de Salmón Ahumado Noruego, Besamel de Langosta
Taco de Lomo de Merluza con Esquirlas de Bogavante
Lomo de Salmón Noruego en base de patata y mousse crema de pimientos del piquillo
Pastel de Merluza sobre Bisqué de Mariscos

Nuestras Carnes

Pierna o Paletilla de Lechal Al Horno de Leña Tradicional
Medallón de Solomillo de Ternera a la Crema de Boletus o Trufa Salvaje
Lomo de Buey en Entrecot a la Crema de Boletus o Trufa Salvaje
Jarrete de Cochinillo Confitado
Lingote de Cordero Confitado al Aroma de Romero y Tomillo

Sorbetes

Variedad de 6 Esencias de Sorbetes al Cava

Con cuál os quereis endulzar?

Milhojas de Crema y Nata
Mousse de trío de Chocolates
Tarta de Nata y Fresas Naturales
Tarta de San Marcos

Bebidas

Espumoso para Brindis, café al gusto, infusiones, licores de frutas, cervezas, aguas y refrescos
Vino Tinto D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero; Rosado D.O. Navarra; Blanco D.O. Rueda

IVA INCLUIDO

Menús de **98€** y un mínimo de 40 adultos

Cóctel de Bienvenida

Bebida: cervezas, refrescos, agua mineral, zumos, cup de frutas, vinos blanco, rosado y tinto, especial mojitos.

Isla Bufet cortador de Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y Queso Manchego,

Tosta de Salmorejo Cordobés, pimientos con Ventresca, queso azul con Anchoa, Mini-croquetas, Gambitas Orly,

Albardados en hilos de patata, Bolsitas de crujientes mixtas, Mini Rollitos de Primavera,

Sticks de Pollo, Pollo en Yakitori, Chupito de Gazpacho Andaluz

Parrillada Hotel Labrador

(1 Cigala, 6 Langostinos
Gambones Gran tamaño)

Ensalada de Bogavante

y Crujientes sobre puré de
Manzana, aromatizado con
Vinagreta de Coral

Ensalada Aromática

de Salmón y Bacalao
ahumados en perfume
de naranja, queso fresco

Timbal de Piña Reina

Melodía de Frutos del Mar
en Piña Natural
coronando 4 Langostinos

Pescados a Elegir

Gran Suprema de Merluza, Rellena de Salmón Ahumado Noruego, Besamel de Langosta

Taco de Lomo de Merluza con Esquirlas de Bogavante

Lomo de Salmón Noruego en base de patata y mousse crema de pimientos del piquillo

Pastel de Merluza sobre Bisqué de Mariscos

Sorbetes

Variedad de 6 Esencias de Sorbetes al Cava

Nuestras Carnes

Pierna o Paletilla de Lechal Al Horno de Leña Tradicional

Medallón de Solomillo de Ternera a la Crema de Boletus o Trufa Salvaje

Lomo de Buey en Entrecot a la Crema de Boletus o Trufa Salvaje

Jarrete de Cochinillo Confitado

Lingote de Cordero Confitado al Aroma de Romero y Tomillo

Con cuál os quereis endulzar?

Milhojas de Crema y Nata

Mousse de trío de Chocolates

Tarta de Nata y Fresas Naturales

Tarta de San Marcos

Bebidas

Espumoso para Brindis, café al gusto, infusiones, licores de frutas, cervezas, aguas y refrescos

Vino Tinto D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero; Rosado D.O. Navarra; Blanco D.O. Rueda

IVA INCLUIDO

Menú Infantil

Selección de Minicroquetas, Nuggets y Empanadillas
Escalope de Pollo
Postre Nupcial

PVP. 39€ IVA INCLUIDO

Niños no contabilizables para promociones

Que incluye a partir de 40 comensales adultos

- * Salones exclusivos
- * Mesa para Montaje de Candy-Bar y Jardín Chill-out
- * Minuta personalizada y Listado de invitados
- * Montaje de salones, Cóctel etc.. y adornos florales
- * Parking Gratuito
- * 6 Pruebas de menú
- * Meses de Noviembre a Abril (incluidos) 10 % de descuento y Viernes no festivos
- * Para reservas de Habitación de Hotel consultar 918139420

Servicios Adicionales

- * Petición de Comensales 10 días antes
- * Se abonarán íntegramente los comensales de la Petición
- * El total del Evento podrá ser abonado el día después de su celebración
- * Todas las Personas ajenas a la Empresa que realicen trabajos remunerados en los Eventos, se les facturará un menú a consumir
- * Protocolo y Montaje de Ceremonias Civiles, Microfonía, Flores, Amenización en Jardines 450€
- * Amenización Infantil, Hinchable.... Consultar
- * Reserva de Salón para Evento 500€ no Reembolsables.
- * Photomatón en Exclusiva

Fiesta Final

- ** 12€/HORA BARRA LIBRE (ADULTOS)
- ** 1ª HORA MUSICA BARRA LIBRE 300€
- ** 2ª HORA MUSICA BARRA LIBRE 400€
- ** 3ª HORA MUSICA BARRA LIBRE 500€

(Música completa: entrada al salón, amenización, Cena y barra libre)

NOCHES HORARIO MARCADO
POR LEY AYUNTAMIENTO
3:00h CIERRE

Corporativo Hotel Labrador Garden
91 813 94 20 \ 91 813 93 06
www.hotellabrador.com

Todos nuestros precios Incluyen I.V.A.

