



DOSSIER

BODAS

Balada

Events

2018

En Balada Events, tenemos muchas propuestas y todos los elementos necesarios para hacer de tu boda algo inolvidable, creatividad, estilo y experiencia.

Numerosas parejas han confiado su boda en nuestra dilatada trayectoria en Eventos.

Diseñamos una jornada a partir de tus sueños, para nosotros cada boda es un momento especial y único.

Nuestro objetivo... ser parte de este gran día, aportar las soluciones necesarias, ser tu punto de apoyo para que al final de tu boda, tu cara refleje que hemos cumplido, TU Felicidad.

Las siguientes propuestas son un ejemplo que puedes adaptar a agosto y presupuesto.

Estamos a tu disposición.

MENU 1

Copa de Recepción:

Surtido de Canapés y Buffet de Quesos en Compotas
Bebidas Variadas

ALMUERZO/ CENA:

Cocktail de Ave y Marisco sobre Cogollo

* * * * *

Sorbete de Limón con Extracto de Cítricos de nuestra
Huerta

* * * * *

Carrillada Ibérica al Horno en su Jugo con
Champiñones y Setas

(Patata Asada con Crudites de Verduritas Frescas y
Espárrago Triguero)

POSTRE:

Pipirrana de Frutas de Temporada con Helado casero de
Yogurt de Fresa

TARTA NUPCIAL:

Tarta de celebración

BODEGA:

Vino Blanco de Selección, Tinto de Selección

Agua, Refrescos, Cervezas, Cafés, Infusiones y Licores

Copa de Cava Brut

P. V. P 60€ I.V.A inc.

MENU 2

Copa de Recepción:

Surtido de cocktail del cheff, Tomate canario con Queso fresco y Anchoa.
Aguacate rellenos de colitas de Gambas y Gulas.
Popietta de Salmón Ahumado con surimi de Cangrejo aliñado.
Tosta de Foie con Frambuesa y pipas
y Bebidas Variadas

ALMUERZO/ CENA:

Gambón del Mediterráneo a la Piedra (4)

* * * * *

Sorbete de Piña Glacé

* * * * *

Muslo de Confit de Pato al Horno con Salsa de
Frambuesa

(Patata Asada con Crudites de Verduritas Frescas y Espárrago
Triguero)

POSTRE:

Crema de Yogurt con Arándanos

TARTA NUPCIAL:

Tarta de Celebración Al gusto

BODEGA:

Vino Blanco de Selección, Tinto de Selección

Agua, Refrescos, Cervezas, Cafés, Infusiones y Licores

Copa de Cava Brut

P. V. P 68,00€ I.V.A inc.

MENU 3

Recepción de Bienvenida:

Foie con Frambuesa y Pipas, de Brandada de Bacalao y Cebollita
Caramelizada con kikos
Crema de Melón con crujiente de Jamón, de Gazpacho Andaluz con
Huevos de Codorniz y vickysoise
Lacón con Mahonesa y Mayorquina con queso Ensalada de Rulo de
Cabra con Frutos Secos y Salsa de Mostaza y Miel de Mil Flores
Selección de Ibéricos de Guijuelo con Jamón de Recebo y Queso Curado
del País
Cilindro de Sepia con Tinta Negra, Cebolla Caramelizada Sobre Pan de
Limón
Minerales, refrescos, vinos, Martinis y cervezas

ALMUERZO/ CENA:

Suprema de Merluza del Cantábrico con Salsa Marinera con 3 Langostinos

* * * * *

Sorbete de Manzana Verde con Extracto de Cítricos

* * * * *

Medallones de Solomillo Ibérico Trufado con Salsa de Nueces de California (Patata Asada con Crudites de Verduritas Frescas y Espárrago Triguero)

Soufflé de Limón con Espuma de Merengue Tostado

TARTA NUPCIAL:

Tarta al gusto

BODEGA:

Vino Blanco de Selección
Tinto de Selección
Agua, Refrescos, Cervezas,
Cafés, Infusiones y Licores
Copa de Cava Brut

P. V. P 75€ I.V.A inc.

MENU 4

Cocktail de Bienvenida

Tartaleta de Brandada de Bacalao
Cucharita de Pulpo sobre puré de Patata
Tosta de Sobrasada de Mallorca con Huevos de Codorniz
Pisto Manchego con Pimiento, Tomate y Bonito del Norte
Brocheta Rebozada con Pollo de Corral, Piña Natural y Salsa
de Yogurt
Vasito de Langostino de Madagascar con Maíz Frito y
Espuma de Albariño
Ensalada de Queso de Cabra con Pasitas, Orejones, Tomate,
Vinagreta y Salsa Moutarde
Selección de Ibéricos de Guijuelo con Jamón de Recebo y
Queso Curado del País
Pan de Frutos Rojos con Magret de Pato Escabechado y Piña
Caramelizada

ALMUERZO/ CENA:

Festival de Mariscos Bellavista

* * * * *

Sorbete de Mandarina de la Huerta

Ternera al Horno con Salsa de Boletus Edulis
(Patata Asada con Crudites de Verduritas Frescas y
Espárrago Triguero)

POSTRE:

Cilindro de Chocolate Blanco con Centro de Vainilla

TARTA NUPCIAL:

Tarta al gusto

BODEGA:

Vino Blanco de Selección y Tinto de Selección
Agua, Refrescos, Cervezas,
Cafés, Infusiones y Licores
Copa de Cava Brut

P. V. P 89€ I.V.A inc.

MENÚ DE INFANTIL Hasta 12 años

A partir de 15 niños incluye Monitora

ALMUERZO/CENA

APERITIVOS: Snacks Variados (Gusanitos, Cortezas, Gublines, Papa Delta)

Jamón de Bodega y Queso Semi Curado del País
Fritura Variada (Nuggets de Pollo, Calamares Romana y Croquetas)

* * * * *

A Elegir:

Paella Valenciana (Almuerzo)
Filetes de Lomo, Hamburguesa, Pollo al Horno, pechuga plancha o San Jacobo.

POSTRE

Helado de Fiesta o Tarta de Celebración de Varios Sabores
Refrescos de Cola, Naranja, Limón y Agua

P.V.P. 30 Euros

PIEZAS DE CÓCTEL PARA RECEPCIONES ESPECIALES

CHUPITOS:

- Vasito de Langostino Rebozado con Maíz Frito
- Crema de Calabacín, Cebolla y Patata con Dados de Beicon Frito
- Chupito de Melón con Jamón
- Tortilla de Patata y Cebolla con Sabayón y Especies Aromáticas
- Espencat de Pimiento, Berenjena, Cebolla con Espuma de Capellán
- Crema de Tomate Perfumado con Albahaca , Jamón y Pan Crujiente
- Chupito de Gin Tonic con Espuma de Cítricos Valencianos

PASTAS CRUJIENTES:

- Caramelo de Morcilla
- Saquito Crujiente de Manzana con Foi
- Paquetito de Pasta Sable Relleno de Pesto Verde y Queso Parmesano

TARDALETAS:

- Brandada de Bacalao del Cantábrico con Piñones Garrapiñados
- Crema de Queso Azul y Nueces de California
- Dulce de Membrillo con Sobrasada de Mallorca
- Ensaladita de Marisco con Palitos, Gambas, Piña y Salsa Rosa
- Crema Pimientos del Piquillo con Salteado de Carne Magra

CUCHARITAS:

- Cebolla Caramelizada con pimienta
- Pulpo con Puré de Patata
- Tartar de Salmón Marinado con Crujiente de Pan
- Bombón de Foie con Mermelada de higos

MINI- BROCHETAS:

- Gamba Marinada al Horno con Especies Aromáticas
- De pollo de Corral con Piña y Mayonesa de Miel
- Langostino Rebozado con Salsa Barbacoa
- Chupa-Chup de Queso de Cabra con Gelatina de Fresa

NOTA:

La Cantidad Mínima Será de 6 Piezas por Persona, cada Pieza a 2 Euros.

(Refrescos, Cerveza y Aperitivos Aparte)

Los Menús que Llevan Cóctel , La Bebida está Incluida.

CAVA NO INCLUIDO EN EL MENÚ DE ADULTO

Cava Codorniu Brut1,75 Euros
Dominio de la Vega Brut2,25 Euros
Juve Camps Reserva
Familia..... 3.75 Euros

OPCIONAL :

- Escanciador y Soumelier..... 280 €
- Cortador de Jamón300 €
- Buffet de Quesos Variados de País 3 € x Persona

MÚSICA :

Discomóvil.....350.00 €

Violín de Recepción.....150.00€

Nota: Si la Orquesta o el DJ es Contratada por los Novios deberán pagar un suplemento de 190 Euros al salón por canon SGAE, AGEDI-AIE.

SERVICIO FLORAL :

Arreglo Ceremonias Civiles Flores...desde..350€

Incluye Montaje Sillas, Desmontaje, Alfombra, Megafonía y Limpieza
La decoración floral básica en mesas, está incluida en el precio del menú a partir de 70€

OTROS SERVICIOS:

- Minutas de Menú Personalizadas incluidas en el precio
- Atracciones Infantiles a partir de 200€
- Servicio gratuito de limpieza dental, previa cita al tel 964239050 www.clinicasdoalis.com
- Convenio para alojamiento en www.hoteldonalola.es precio especial, obsequio de cesta con frutas y desayuno para vuestros invitados.
- Mobiliario y Menaje externo a su gusto a partir de 100 invitados 12€ por comensal
- Tren para 40 personas 165€/hora



-Autobús Clásico 230€/hora

-Coche Clásico, servicio de 3horas 200€



-Carruaje de Caballos 400€



SERVICIOS QUE ENTAN EN EL CÓCTEL DE BIENVENIDA:

- Montaje de Mesas
- Decoración de las Mesas
- Montaje de Barra de Bebidas
- Mantelería y Cristalería
- Servicios de Pase de Camareros
- Limpieza
- Servicio de Chef si lo Requiere a la Vista del Cliente
- Bebidas (Vermuth Rojo, Blanco, Cerveza, Vinos y Refrescos.)

BARRA LIBRE:

Cada Botella de Alcohol Incluido Servicio de Camareros y refrescos son 32.00€

10 Botellas de Alcohol 320.00 Euros

15 Botellas de Alcohol 480.00 Euros

20 Botellas de Alcohol 640.00 Euros

- Barra Libre por Persona 15 Euros durante la duración de la Orquesta. (Incluye, Bebidas, Refrescos y Servicio de Camareros)A partir de 100 pax.

CONDICIONES CONTRACTUALES:

- Para realizar la reserva de la fecha solicitada se requiere el depósito de 500 Euros.
- El depósito se descontará sobre la factura final del banquete.
- En el supuesto de cancelar el banquete el depósito no será devuelto en concepto de daños y perjuicios ocasionados a la empresa Balada Events.
- Transcurrido el periodo de los 15 días hábiles, Balada Events se reserva la opción de poder adjudicar la fecha a cualquier cliente que lo solicite.
- Se efectuará una degustación para 6 personas gratis siempre que sean más de 125 comensales y de 2 personas gratis cuando sea la boda mayor de 50 personas.

- La misma semana de la celebración se abonará como mínimo el 50% del banquete a la confirmación exacta de comensales y el resto al finalizar el mismo.
 - Se deberá confirmar el número de comensales definitivo 4 días antes de la boda, no pudiendo modificar los comensales a partir de ese momento.
 - Se prohíbe fumar dentro del salón de banquetes.
 - Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.
 - El cliente se hace responsable de los daños y desperfectos que por negligencia se produzcan en el salón o en los exteriores del complejo por sus invitados.
 - La disponibilidad de los salones será para los almuerzos hasta las 20:00 y las celebraciones que tengan lugar por la noche hasta las 04:30 (aproximadamente).
- Ley 4/2003, de 26 de febrero, de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos Orden de 29 de diciembre del 2006, de la Conselleria de Justicia, Interior y Administraciones Públicas, por la que se regulan los horarios de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas y Establecimientos Públicos, para el año 2007.



Atención al Cliente

Reservas

Tel.964280302 – 637568604

Previa cita concertada

www.celebritylledo.com

[www.facebook/CelebrityLledó](https://www.facebook.com/CelebrityLledó)

C/ Juan Pablo II, 33

12003 CASTELLÓ