



DOSSIER

BODAS

Balada

Events

2019



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 tu gusto y presupuesto.

Estamos a tu disposición.

Maite Balada

Tel.637568604

MENU 1

Copa de Recepción:

Surtido de Quesos del País, Confituras y Rosquilletas.

Montaditos Variados de Foie, Queso de Cabra,

Guacamole, Surimi y Salmón.

Bebidas Variadas.

ALMUERZO/ CENA:

Ensalada de Bacalao, Patata y vinagreta mimosa.

* * * * *

Crema de Calabaza y Gambas

* * * * *

Sorbete de Limón con Extracto de Cítricos de nuestra Huerta

* * * * *

Carrillada Duroc, risotto de Bolettus edulis y Salsa de Higos

POSTRE:

Brownie de chocolate, crema de limón y helado de Naranja

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 65€ I.V.A inc.

MENU 2

Copa de Bienvenida:

Surtido de Quesos del País y embutidos Ibéricos.

Mermeladas y Confituras.

Rosquilletas, tostas y Panes.

Montaditos Variados Celebrity.

Frituras Selectas: Langostinos crujientes, saquitos de Bacalao

y croquetas de rabo de todo.

Surtido de Bebidas.

ALMUERZO/ CENA:

Dorada, setas y Gulas con crema de Carabineros.

* * * * *

Sorbete de Gintonic

* * * * *

Tournedo de Ibérico con tomates secos, nuddels de verduritas y jalea de Módena.

POSTRE:

La reina de Castelló

Coca de Patata, leche Merengada y Chocolate

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 70,00€ I.V.A inc.

MENU 3

Copa de Bienvenida:

Surtido de Quesos del País, embutidos y Jamón Ibéricos.

Mermeladas y Confituras. Rosquilletas, tostas y Panes.

Montaditos Variados Celebrity.

Frituras Selectas: Langostinos crujientes, saquitos de Bacalao
y croquetas de rabo de todo.

Chupitos de Gazpacho y Vodka

Surtido de Bebidas.

ALMUERZO/ CENA:

Lomitos de Libina con Gambas, puerros, romescu y tomatitos asados.

* * * * *

Sorbete de Malibú con Piña.

* * * * *

Meloso de Ternera con daditos de foie, patata trufada y jugo asado.

* * * * *

Coulant Intens con sopita de anís estrellado y helado de Lima

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 78€ I.V.A inc.

MENU 4

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Surtido de Quesos del País e internacionales, Surtido de Ibéricos.

Picos, tostas y Pan con tomate. Mermeladas y Confituras.

Montaditos Variados Celebrity.

Frituras Selectas: Langostinos crujientes, saquitos de Bacalao
y croquetas de rabo de todo.

Chupitos: de Gazpacho y Vodka, crema de calabaza y Jengibre.

Vasitos: de coca de tomate y esgarraet de Bacalao.

Surtido de Bebidas.

ALMUERZO/ CENA:

Corvina, Carabinero y crema de Erizos, fabes al tombet, puerro y setas

* * * * *

Mojito Frappe

* * * * *

Solomillo de Ternera, queso brie, verduritas salteadas y crema de pesto

POSTRE:

Cheesecake con sorbete de fresa y fruta fresca

TARTA NUPCIAL:

Tarta de Caramelo

BODEGA:

Vino Blanco de Selección y Tinto de Selección

Agua, Refrescos, Cervezas,

Cafés, Infusiones y Licores

Copa de Cava Brut

P. V. P 85€ I.V.A inc.

MENÚ INFANTIL

Hasta 12 años

Incluye Monitora para comer y entretenimiento a partir de 15 niños

ALMUERZO/CENA

Aperitivos Centro Mesa

Papas - Frutos Secos - Gusanitos

Jamón de bodega y Queso Semi-curado

Nuggets de Pollo, Calamares a la Romana y

Caramelos de Frankfurt

* * *

Platos a Elegir:

- Hamburguesitas baby con Queso y Patatas Fritas

- Paella Valenciana sin verduras

-Nuddels a la Carbonara.

- Escalope de Ave con Patatas Fritas

* * *

Postre especial con helados

* * *

Pastel de Boda

* * *

Minerales y Refrescos

Precio 32 €Iva inc.

APERITIVOS OPCIONALES 2018/19

CHUPITOS VARIADOS:

- Ajo Blanco y gelatina de vino Somontano.
- Crema de Calabaza y jengibre.
- Melón con Jamón y cebollino.
- Gazpacho y Vodka.
- Chupito de Gin Tonic con Espuma de Cítricos Valencianos.

SELECCIÓN DE FRITURAS:

- Langostinos Crujientes
- Croqueta de Rabo de toro
- Saquito de Bacalao
- Croquetas de Queso Azul
- Datil con bacon Clásico
- Cigarrillo de chistorra y cebolla
- Cigarrillo de Morcilla

VASITOS VARIADOS:

- Coca de Tomate.
- Esgarraet de Bacalao.
- Tartar de Salmón y Guacamole
- Escalibada con Jamón de Pato
- Crema Pimientos del Piquillo con Salteado de Carne Magra

MONTADITOS:

- Foie con Mermelada de cebolla
- Queso de cabra con tomate confitado.
- Surimi rallado con Salsa Rosa.
- Salmón y encurtidos
- Morcilla y miel de caña
- Lacón y Pimentón de la Vera.
- Langostino y Tartara
- Chistorra y Pimiento Verde

NOTA:

La Cantidad Mínima Será de 6 Piezas por Persona, cada Pieza a 1 Euros.

(Refrescos, Cerveza y Aperitivos Aparte)

Los Menús que Llevan Cóctel , La Bebida está Incluida.

CAVA ESPECIAL NO INCLUIDO EN EL MENÚ DE ADULTO

Cava Codorniu Brut Nature.....	1,75 Euros
Dominio de la Vega Brut	2,25 Euros
Juve Camps Reserva Familia.....	3.75 Euros

OTROS SERVICIOS:

OPCIONAL :

- Escanciador y Soumelier..... 480 €
- Cortador de Jamón300 €
- Buffet de Quesos Variados de País 4,5 €/ Persona
- Mesa Dulce personalizada.....150 €

MÚSICA :

Discomóvil.....350.00 €

Violín de Recepción.....150.00€

Nota: Si la Orquesta 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.....450 Euros (Aprox. Según flor elegida)

Incluye Montaje Sillas, Desmontaje, Alfombra, Megafonía y Limpieza

MAS SERVICIOS:

- Minutas de Menú Personalizadas incluidas en el precio.
- Monitora para cuidar niños, en zona infantil, gratis a partir de 15 niños.
- Atracciones Infantiles, precio según necesidades.
- 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.

-Tren para 40 personas 165€/hora



-Autobús Clásico 250€/hora



-Coche Clásico, servicio de 3horas 230€



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 35.00€

10 Botellas de Alcohol 320.00 Euros

15 Botellas de Alcohol 480.00 Euros

20 Botellas de Alcohol 640.00 Euros

1 Caja de 24 refrescos 35.00 Euros

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.
- En el Banquete se incluye las Flores de Presidencia y la decoración de las mesas de invitados.

BALADA EVENTS, SLU

www.celebritylledo.com

Tels.964280302 – 637568604

info@celebritylledo.com

Juan Pablo II, 33

12003 Castelló