



DOSSIER BODAS

Balada Events

CELEBRITY Lledó

Alquería Balada

2020/2021

Muchas Felicidades por vuestro enlace.

Deseamos ofrecer un mundo de posibilidades para celebrar vuestro día en la ciudad, en el campo o en vuestro espacio.

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

El edificio CELEBRITY LLédó en la ciudad, a pocos minutos a pie del centro, fácil traslado en tranvía o taxi.

La Alquería Balada, un espacio rural típico de la Plana, lleno de naranjos, limoneros y nogales a 9 Km. de la ciudad, con buena comunicación en autobús privado.

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, VUESTRA Felicidad.

Las siguientes propuestas de menús son un ejemplo que podéis adaptar a gusto y presupuesto.

Estamos a tu disposición.

Maite Balada

Tel.637568604

Menú 65€

Copa de Recepción

SURTIDO DE QUESOS DEL PAÍS, CONFITURAS Y ROSQUILLETAS.
CHUPITOS VARIADOS DE TEMPORADA Y DE CREMA DE YOGURT CON FOI,
CROQUETAS DE CECINA.
ENSALADA DE POLLO CON MANZANA SOBRE HOJA DE COGOLLO.
BEBIDAS VARIADAS.

Santados en mesa

Entrante

CREMA DE CALABAZA CON GULAS Y PENSAMIENTO.

Digestivo

SORBETE CON EXTRACTO DE CÍTRICOS DE NUESTRA HUERTA

Carne

CARRILLERA ESTOFADA CON AROMÁTICAS Y QUESO FRESCO

Postre

CREMA DE LIMÓN Y HELADO DE NATA CON MENTA

Tarta

TARTA DE CELEBRACIÓN DE CARAMELO, NATA Y CHOCOLATE

Bodega

VINO BLANCO DE SELECCIÓN
TINTO DE SELECCIÓN
AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS,
CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES
COPA DE CAVA BRUT

Menú 74€

Copa de Recepción

SURTIDO DE QUESOS DEL PAÍS, CONFITURAS Y ROSQUILLETAS.
CHUPITOS VARIADOS DE TEMPORADA Y DE CREMA DE YOGURT CON FOI,
CROQUETAS DE CECINA.

ENSALADA DE POLLO CON MANZANA SOBRE HOJA DE COGOLLO.

BEBIDAS VARIADAS.

Entrante en mesa

BACALAO CON MOUSSE DE AJO.

Digestivo

SORBETE DE SANGUINA DE LA PLANA

Carne

SOLOMILLO IBERICO CON RISSOTO Y SALSA DE SETAS.

Postre

DELICIA DE CAFÉ CON CREMA DE LECHE

Tarta

TARTA DE CELEBRACIÓN DE CAMELO, NATA Y CHOCOLATE

Bodega

VINO BLANCO DE SELECCIÓN

TINTO DE SELECCIÓN

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS,

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES

COPA DE CAVA BRUT

Menú 80€

Copa de Recepción

SURTIDO DE QUESOS DEL PAÍS, CONFITURAS Y ROSQUILLETAS.

CHUPITOS VARIADOS DE MELÓN CON JAMÓN, GAZPACHO CON HUEVO DE CODORNIZ Y DE CREMA DE YOGURT CON FOI
LANGOSTINOS CRUJIENTES, CROQUETAS DE LA ABUELA, MONTADITOS CHIQUI.

TOSTA DE SOBRASADA CON BRIE,

BEBIDAS VARIADAS.

Entrante en mesa

LOMO DE DORADA CON SALSA DE GAMBAS AL AZAFRÁN, HUEVAS DE SALMÓN

Y GAMBÓN

Digestivo

MOJITO.

Carne

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO CON NUDDELS Y JALEA DE MÓDENA

Postre

DELICIA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS Y NUBE DE ALGODÓN

Tarta

TARTA DE CELEBRACIÓN DE CARAMELO, NATA Y CHOCOLATE

Bodega

VINO BLANCO DE SELECCIÓN

TINTO DE SELECCIÓN

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS,

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES

COPA DE CAVA BRUT

Menú 86€

Copa de Bienvenida:

SURTIDO DE QUESOS DEL PAÍS Y EMBUTIDOS IBÉRICOS.

JAMÓN IBÉRICO ENTERO EN SALA A PARTIR DE 100 PAX.

MERMELADAS, CONFITURAS, ROSQUILLETAS, TOSTAS Y PANES.

CHUPACHUPS DE MEMBRILLO, QUESO DE CABRA Y NUEZ.

BROCHETA DE CHAMPIÑONES

FRITURAS SELECTAS: SAQUITOS DE BACALAO Y CROQUETAS DE CECINA.

CHUPITOS DE GAZPACHO CON HUEVO DE CODORNIZ, DE MELÓN CON JAMÓN Y DE CREMA DE YOGURT CON FOI.

BEBIDAS VARIADAS.

Entrante en mesa

LANGOSTINOS TIGRE SALVAJES BELLA-VISTA CON MEZLUM DE ENSALADA Y MAHONESA AL CURRY

Digestivo

SORBETE DE MALIBÚ CON PIÑA.

Carne

MELOSO DE VACUNO DE NUESTRO CHEFF CON PURÉ DE CALABAZA Y CHIPS VEGETALES.

Postre

CUAJADA DE CAFÉ CON CREMA DE LECHE Y PIPAS DE CHOCOLATE.

Tarta

TARTA DE CELEBRACIÓN DE CARAMELO, NATA Y CHOCOLATE

BODEGA:

Vino Blanco de Selección

Tinto de Selección

Agua, Refrescos, Cervezas,

Cafés, Infusiones y Licores

Copa de Cava Brut

Menú 95€

Copa de Bienvenida:

SURTIDO DE QUESOS DEL PAÍS E INTERNACIONALES CON FRUTOS SECOS, SURTIDO DE IBÉRICOS.

JAMÓN IBÉRICO ENTERO EN SALA A PARTIR DE 100 PAX

PICOS, TOSTAS, PAN CON TOMATE. MERMELADAS, CONFITURAS Y CHIPS VEGETALES

PARRILLADA DE EMBUTIDOS DE LA PROVINCIA.

FRITURAS SELECTAS: LANGOSTINOS CRUJIENTES, CROQUETAS DE CECINA Y ROLLITOS VEGETALES

BROCHETA DE CHAMPIÑONES CON GAMBA

PULPO A FEIRA CON CREMA DE PATATA

BIENMESABE DE MERLUZA Y PEREJIL

CHUPITOS: DE GAZPACHO Y VODKA, CREMA DE CALABAZA CON GULAS Y YOGURT CON FOI.

SURTIDO DE BEBIDAS.

Entrante en mesa

RODABALLO AL HORNO CON SALSA PUERROS Y PASTEL DE PATATA VIOLETA

Digestivo

SORBETE DE FRUTAS TROPICALES AL MARC DE CAVA

Carne

NUEZ DE CORDERO RELLENA CON CIRUELAS A BAJA TEMPERATURA EN SUN JUGO

Postre

SEMIFRIO DE CHOCOLATES Y TURRÓN EN VARIAS TEXTURAS CON MORAS

Tarta

TARTA DE BODA AL GUSTO

BODEGA:

VINO BLANCO DE MARTIN VERASATEGUI - TINTO RIOJA DEN COTO MAYOR

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS,

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES, COPA DE CAVA BRUTN NATURE

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

- Escalope de Ave con Patatas Fritas

* * *

Postre especial con helados

* * *

Pastel de Boda

* * *

Minerales y Refrescos

Precio 33 €Iva inc.

APERITIVOS OPCIONALES 2020/21

CHUPITOS VARIADOS:

- Ajo Blanco y gelatina de vino Somontano.
- Yogourt con Foi
- Crema de Calabaza con gulas 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 Cecina
- Saquito de Bacalao
- Croquetas de Queso Azul
- Datil con bacon Clásico
- Cigarrillo de chistorra y cebolla
- Cigarrillo de Morcilla
- Rollito de verduritas.

VASITOS VARIADOS:

- Vickysoise.
- 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 Azahar.
- Lacón y Pimentón de la Vera.
- Sobrasada con Brie.
- 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 Jamón200 €
- 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.
- Atención especial a las personas mayores durante la barra libre.
- 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 con hielo 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 40.00 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 en caso de cancelar el banquete, 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.
- Cinco días antes 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 Consellería 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