



DOSSIER BODAS

Balada Events

CELEBRITY LLedó

2023

Estimados novios,

Deseamos ofreceros un mundo de posibilidades para celebrar el día mas esperado 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, dispone de cuatro salones de diferentes capacidades, a pocos minutos a pié del centro, fácil traslado en tranvía o taxi y mucho aparcamiento para coches en los alrededores.

La Alquería Balada, un espacio rural típico de la Plana, lleno de naranjos, limoneros, olivos centenarios y nogales a 7 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 releje 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 62€

Copa de Recepción

BEBIDAS VARIADAS.

Sentados en mesa

Entrante

FAINÁ DE BOLETUS

Digestivo

SORBETE CON EXTRACTO DE CÍTRICOS DE NUESTRA HUERTA

Carne

MIL HOJAS DE SOLOMILLO CON SALSA DE CARNE

Postre

FRUTA DEL TIEMPO Y CONFITADA CON SIROPE DE FRUTOS ROJOS

Tarta

TARTA DE CELEBRACIÓN DE CHOCOLATE

Bodega

VINO BLANCO DE SELECCIÓN

TINTO DE SELECCIÓN

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS,

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES

COPA DE CAVA BRUT

Menú 69€

Copa de Recepción

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

Sentados en mesa

Entrante

SALMOREJO CON REMOLACHA, GULAS Y PENSAMIENTO AL ACEITE DE OLIVA.

Digestivo

SORBETE CON EXTRACTO DE CÍTRICOS DE NUESTRA HUERTA

Carne

SOLOMILLO DE CERDO AL ROQUEFORT

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 78€

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.
TOSTA DE SOBRASADA CON CEBOLLA CARAMELIZADA.
BEBIDAS VARIADAS.

Entrante en mesa

FILETE DE LENGUADO AL HORNO CON RISOTTO
Digestivo

SORBETE DE SANGUINA DE LA PLANA

Carne

NUEZ DE CORDERO RELLENA..

Postre

DELICIA DE CAFÉ CON CREMA DE LECHE
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 82€

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 NUDELS 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 88€

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: CROQUETAS DE CECINA Y DE BROCOLI

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

DELICIA DE TURRON.

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 105€

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 SU JUGO

Postre

SEMIFRIO DE TURRÓN DE NUESTRO CHEFF

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 BRUT 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

- Pollo al horno con Patatas Fritas

* * *

Postre especial con helados

* * *

Pastel de Boda

* * *

Minerales y Refrescos

Precio 35 € Iva inc.

APERITIVOS OPCIONALES 2022/23

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 verduras.
- Croqueta de brocoli.

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.

CAVA ESPECIAL NO INCLUIDO EN EL MENÚ DE ADULTO

Juve Camps Reserva Familia..... 4,75 Euros

Champagne Moët Chandon..... 9,50 Euros

BARRA LIBRE:

Cada Botella de Alcohol Incluido Servicio de Camareros con hielo son 40.00€

10 Botellas de Alcohol 350.00 Euros

15 Botellas de Alcohol 470.00 Euros

20 Botellas de Alcohol 650.00 Euros

1 Caja de 24 refrescos 45.00 Euros

OTROS SERVICIOS:

- Escanciador y Soumelier..... 480 €
- Cortador con jamón Ibérico400 €
- Buffet de Quesos Variados de País 4,5 €/ Persona
- Mesa Dulce personalizada.....170 €

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.....550 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 a partir de 250€/ 5 HORAS con animador.

MAGIA INFANTIL 250€.

-Servicio gratuito de LIMPIEZA DENTAL, previa cita al tel. 964239050 www.clinicasdoalis.com

-Servicio de MAQUILLAJE para novia concertado en Nadine, estética avanzada 60€ con prueba. Tel.620304062

-Servicio de FOTOMATON –RISAS Y FOTOS concertado 10% de dto. <https://www.risasyfotos.pro/tarifas/tarifa-risas-fotos>

-Convenio para ALOJAMIENTO en www.hoteldonalola.es precio especial, obsequio de cesta con frutas y desayuno para vuestros invitados.

-Coche Clásico, servicio de MERCEDES COLAS 3horas 280€



-CITROEN PATO 11B



Traslados con nuestro CITROEN PATO 11B a las localizaciones del evento y exposición del coche durante el coctel. Tiempo máximo del servicio 5 horas y 100 km contando desde la salida a la llegada a nuestra base en Castellón, kilometraje extra 60 Euros hasta 300 km. TRASLADOS BODA.....440 Euros

FOTOMATON DHARMA

Durante tres horas después del baile nuestro fotógrafo profesional se encarga de dar forma a los grupos en el PHOTOCALL y les hace fotos que se envían al instante a los dispositivos móviles de los invitados y también se entregan impresas en formato 10x15. Incluye un álbum de fotos que hacemos en directo, donde pegamos personalmente el 100% de las fotos realizadas y pedimos dedicatorias a los invitados. Tras el evento todas las fotografías, boomerang y videos se pueden ver y descargar a través de una galería WEB.

FOTOMATON DHARMA.....590 Euros

Mas información de nuestros trabajos:

www.instagram.com/estudiogama.pro

www.instagram.com/risasyfotos.pro

www.instagram.com/clasicoscs

LETRAS DE LOVE de 90 cm. altura90€



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, se podrá aplazar previo aviso las veces necesarias.
- Transcurrido el periodo de los 15 días hábiles en caso de cancelar o aplazar 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 120 comensales adultos.
- En el precio del Banquete se incluye las Flores naturales de temporada con color a elegir de la Presidencia y la decoración de las mesas de invitados.
- 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 20:00h. y las celebraciones que tengan lugar por la noche hasta las 04:30h.
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.

BALADA EVENTS, SLU

www.celebritylledo.com

Tels.964280302 – 637568604

info@celebritylledo.com

Juan Pablo II, 33

12003 Castelló