



DOSSIER BODAS

Balada Events -
CELEBRITY Lledó



2026

VALIDO HASTA EL 31 DE DICIEMBRE 2026

Estimados novios,

Desde Balada Events nos gustaría daros la enhorabuena por vuestro enlace y agradecer os que nos hayáis tenido en cuenta para la celebración de vuestro banquete de boda.

Balada Events es una empresa fundada en el año 2001 que ofrece una gran variedad de servicios con experiencia, creatividad y estilo en distintos tipos de eventos, en la ciudad, en el campo o en vuestro espacio.

El edificio CELEBRITY LLÉDÓ en la ciudad, dispone de cuatro salones de diferentes capacidades, a pocos minutos a pie 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 coche o autobús privado.

Diseñamos una jornada a partir de vuestros sueños, porque 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.

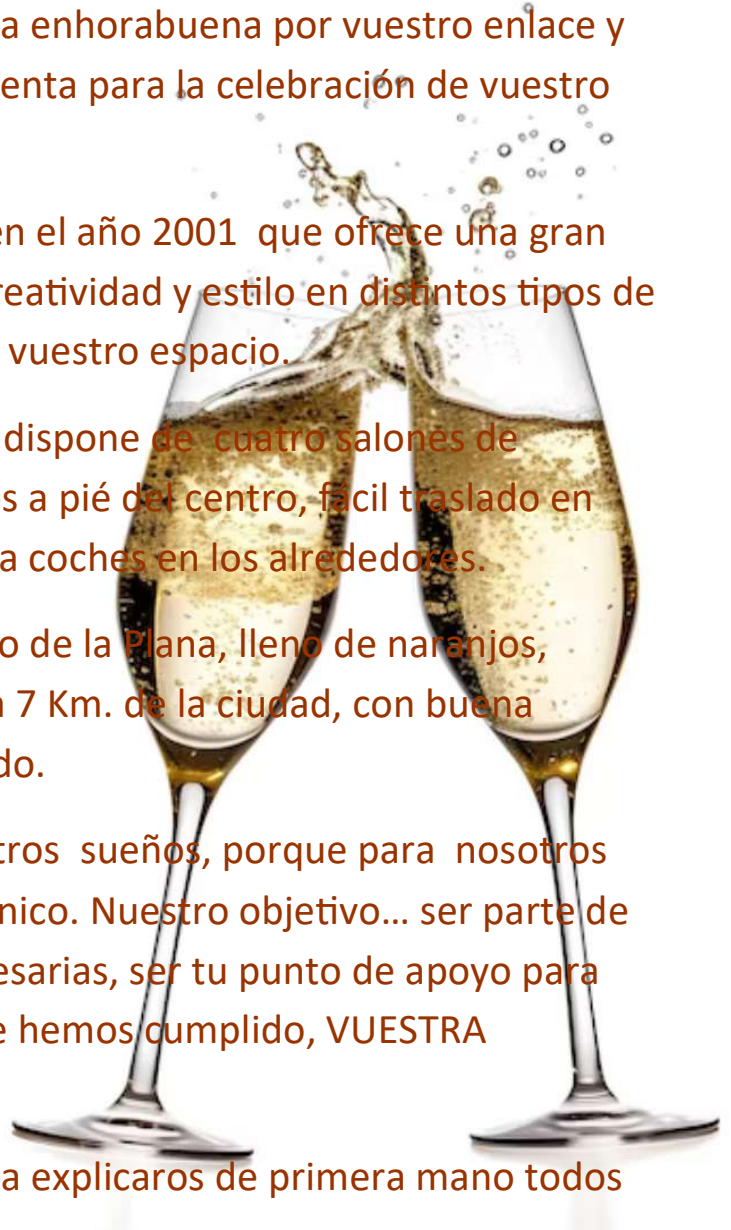
No dudéis en contactar con nosotros para explicar os de primera mano todos los detalles que podemos ofreceros.

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

Estamos a tu disposición.

Maite y Vera Balada

Tel. 637568604



Menú 70€

Copa de Recepción

BEBIDAS VARIADAS.

Sentados en mesa

Entrante

COLA DE RAPE AL HORNO CON ALMEJAS

Digestivo

SORBETE CON EXTRACTO DE CÍTRICOS DE NUESTRA HUERTA

Carne

CARPACCIO DE SOLOMILLO AL HORNO CON SALSA DE CARNE

Postre

SUPREMA DE CREMA CON GALLETA

Tarta

TARTA DE CELEBRACIÓN DE CHOCOLATE

Bodega

VINO BLANCO DE SELECCIÓN

TINTO DE SELECCIÓN

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS,

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES

COPA DE CAVA



Menú 77€

Copa de Recepción

SURTIDO DE QUESOS E IBÉRICOS DEL PAÍS, CONFITURAS Y ROSQUILLETAS.

CHUPITOS VARIADOS DE TEMPORADA Y DE CREMA DE YOGURT CON FOIE.

SAQUITOS DE CARRILLERA.

ENSALADA DE BONITO CON MANZANA.

BEBIDAS VARIADAS.

Entrante

RAPE AL HORNO CON ALMEJAS

Digestivo

SORBETE CON EXTRACTO DE CÍTRICOS DE NUESTRA HUERTA

Carne

CARPACCIO DE SOLOMILLO AL HORNO CON SALSAS DE CARNE

Postre

HOJALDRE DE MANZANA GLASEADA.

Tarta

TARTA DE CELEBRACIÓN DE CHOCOLATE

Bodega

VINO BLANCO Y TINTO DE SELECCIÓN

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS,

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES, COPA DE CAVA



Menú 82€

Copa de Recepción

SURTIDO DE IBÉRICOS Y QUESOS DEL PAÍS, CONFITURAS Y ROSQUILLETAS.

CHUPITOS VARIADOS DE TEMPORADA Y DE CREMA DE YOGURT CON FOI.

TORTITA DE CAMARÓN.

SAQUITOS DE CARRILLERA..

ENSALADA DE AVE.

BEBIDAS VARIADAS.

Sentados en mesa

Entrante

LOMO DE LENGUADO AL CAVA CON VERDURITAS.

Digestivo

SORBETE DE MANGO AL CAVA.

Carne

SALTEADO DE SOLOMILLO AL ROQUEFORT

Postre

TIRAMISÚ DE LA CASA

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 87€

Copa de Recepción

SURTIDO DE QUESOS E IBÉRICOS DEL PAÍS, CONFITURAS Y ROSQUILLETAS.

CHUPITOS VARIADOS DE TEMPORADA Y DE CREMA DE YOGURT CON FOIE,

CROQUETAS CECINA Y BROCOLI

• SAQUITOS DE CARRILLERA.

• ENSALADA DE POLLO CON MANZANA SOBRE HOJA DE COGOLLO.

TOSTA DE PIMIENTO DEL PIQUILLO RELLENO DE BACALAO EN SU SALSA

BEBIDAS VARIADAS.

En mesa

El pescado

SOMMO DE DORADA AL HORNO CON GAMBÓN Y SU SALSA

Digestivo

SORBETE DE SANGUINA DE LA PLANA

Carne

TOURNEDÓ DE SOLOMILLO CON BACON CON PARMENTIERE DE PATATA.

Postre

SEMIFRÍO DE VAINILLA CON GALLETA Y CHOCOLATE.

Tarta

TARTA DE CELEBRACIÓN DE CARAMELO O DE CHOCOLATE

Bodega

VINO BLANCO DE SELECCIÓN

TINTO DE SELECCIÓN

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS,

CAFÉS, INFUSIONES Y LICORES

COPA DE CAVA BRUT



Menú 90€

Copa de Recepción

SURTIDO DE IBERICOS Y QUESOS DEL PAÍS, CONFITURAS Y ROSQUILLETAS.

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

LANGOSTINOS CRUJIENTES.

TORTITAS DE CAMARON.

TOSTA DE SOBRASADA CON BRIE.

SAQUITO DE CARRILLERA

BEBIDAS VARIADAS.

En mesa

Pescado

SALMON AL HORNO CON ESPÁRRAGOS VERDES.

Digestivo

MOJITO.

Carne

MAGRO DE CERDO CON PIÑA AL HORNO EN SU JUGO

Postre

SUPREMA DE ZANAHORIA.

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 100€

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.

FAJITA DE LOMO CON GUACAMOLE.

CANAPÉ DE MORCILLA DE BURGOS CON MIEL.

TOSTA DE PIQUILLO EN SU SALSA.

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

BEBIDAS VARIADAS.

En mesa

Entrante

VIEIRA RELLENA DEL CHEF EN MEZCLUM Y LANGOSTINOS.

Digestivo

SORBETE DE MALIBÚ CON PIÑA.

Carne

SOLOMILLO WELINGTON.

Postre

TORRIJA DE HORCHATA CON HELADO DE TURRÓN.

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 120€

Copa de Bienvenida:

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

JAMÓN IBÉRICO ENTERO CORTADOR EN SALA 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 FOIE.

SURTIDO DE BEBIDAS.

En mesa

Pescado

RODABALLO AL HORNO CON SALSA PUERROS Y PATATA

Digestivo

SORBETE DE FRUTAS TROPICALES AL MARC DE CAVA

Carne

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

Postre

SEMIFRIO DE ARÁNDANOS, FRAMBUESAS Y YOGURT

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 COPA DE RECEPCIÓN DE ADULTOS

ALMUERZO/CENA

SNACKS

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 helado

* * *

Pastel de Boda

* * *

Minerales y Refrescos

Precio 50 € Iva inc.

APERITIVOS OPCIONALES 2026/27

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.
- 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 1,5 Euros.

BARRA LIBRE:

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

10 Botellas de Alcohol 380.00 Euros

15 Botellas de Alcohol 500.00 Euros

20 Botellas de Alcohol 650.00 Euros

Caja de 24 refrescos 50.00 Euros

2 horas de barra libre 25€ por persona para todos los invitados. Se comenzará a los 20 minutos de servir el café. Al finalizar la contratación pueden seguir consumiendo los invitados a 7€/cubata, que podrán abonar en Visa o Bizum.

OTROS SERVICIOS:

- Escanciador y Soumelier..... 480 €
- Cortador en sala con jamón Ibérico450 €
- Mesa Dulce personalizada.....180 €

MÚSICA :

Discomóvil todo el tiempo de la boda.....400 €

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.

CEREMONIA CIVIL :

Arreglo Ceremonias Civiles Flores y plantas naturales de temporada.....550 Euros (Aprox. Según flor elegida)

Incluye, protocolo personalizado con oficiante, montaje de sillas, decoración con flores de temporada, color a elegir, Megafonía y Limpieza.

MAS SERVICIOS:

- Minutas de Menú Personalizadas.
- Decoración floral de temporada en mesa.
- Monitora para cuidar niños, en zona infantil, a partir de 15 niños.
- Atención especial a las personas mayores durante la barra libre.
- Atracciones Infantiles, precio según necesidades a partir de 300€/ 5 HORAS con animador, castillo, pintacaras y carrito de palomitas.
- Servicio de camareros y salón durante 8 horas a contar desde la recepción. Para añadir horario, consultar precio.
- 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 10% de descuento sobre tarifa web para vuestros invitados.



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



LETRAS DE LOVE de 90 cm. altura90€

CONDICIONES CONTRACTUALES:

- Para realizar la reserva de la fecha solicitada se requiere el depósito de 10 Euros por persona.
- El depósito se descontará sobre la factura final del banquete.
- En el supuesto de cancelar la reserva, el depósito no será devuelto en concepto de indemnización por perjuicios ocasionados a la empresa Balada Events.
- Se podrá aplazar la fecha 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.

- El menú será confirmado con un mínimo de 15 días de antelación.
- Se efectuará una degustación del menú elegido, para 2 personas gratis en bodas de 60 a 80 invitados, de 4 personas gratis de 81 a 124 comensales, de 6 personas gratis siempre que sean más de 125 comensales adultos. En el caso de que asistieran mas personas se abonarán, 50€ por persona avisando con un mínimo de 72 horas.
- En el precio del Banquete se incluye decoración de temporada con el 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. En caso de no realizar el pago, la empresa se reserva el derecho de anular el evento.
- Se deberá confirmar el número de comensales definitivo 4 días antes de la boda, no pudiendo modificar los comensales a partir de ese momento.
- Las empresas o profesionales externos que colaboren, deberán cumplir con la legislación laboral y mercantil vigente.
- Tres días antes de la boda, deberán enviar por whatsapp escrito o e-mail en formato word la distribución de comensales con sus nombres si la desean.
- 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.

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**