



MENÚ DE BODAS

EN UN LUGAR DE LA MANCHA QUE SI
RECORDARAS...



APERITIVOS



FRIOS

- Rollitos de crepes de salmón y queso
- Paté y mermelada de fresas al cava
- Rollitos de Aguacate y anchoa
- Caviar de berenjenas
- Baos con ensalada de cangrejo
- Bombones saladitos de dátiles, jamón, nueces y queso crema
- Milhojas de Salmón y Queso
- Rollitos de dátiles y bacon
- Pulpo, Patata Baby y Rúcula
- Brocheta de Melón con Jamón
- Pastel de pollo y aguacate
- Brochetas de Gambas y Piña
- Vasito de Mousse de marisco con compota de piña
- Chupito de Salmorejo
- Pimientos rellenos de Gulas y palitos de Cangrejo
- Piruletas de de paté de perdiz con naranja
- Sushi

CAIENTES

- Crujiente de Carabinero
- Piruleta Roja de Gamba Thai Penang
- Gyoza Verde Vegetal
- Delicia de bacalao
- Filo Bacon y Queso
- Rollito de Lechón
- Minilonis Supremos de Pato y Foie
- Mini Piadina de Espinacas-Bacon-Piñones
- Mariposa de Gamba con Picatostes y Chili
- Croquetas Caseras de: Chipirón, Boletus, Jamón ibérico, Queso, Marisco
- Calabacín con Langostino
- Caramelos de Bogavante
- Twister de Langostino
- Gamba torpedo de Sésamo
- Monedero de Marisco
- Piruleta de Langostino Marinado y Vieira
- Samosa de Cebolla Caramelizada y Avellanas
- Mini Beef Burger
- Mini Crepe de Salmón y Bacón
- Filo mini Queso Feta y Roquefort

MESAS TEMATICAS



CORTADOR DE JAMÓN

- Jamón Ibérico Bellota 100% **720€/und** -
- Jamón Ibérico Bellota 75% **660€/und** -
- Jamón Ibérico de cebo 50%, Guijuelo **520€/und** -

Incluye: Cortador de Jamón profesional, Pan de Cristal, Tumaca y Aceite Virgen Extra

QUESOS

- A elegir entre más de 20 referencias de quesos **Nacionales e internacionales** y 15 referencias de quesos **artesanos** elaborados con leche cruda -

Incluye: fruta de temporada, panes artesanos, mermeladas, cremas de queso

LOS EMBUTIDOS DE LA TIERRA

- Salchichón Ibérico Bellota -
- Chorizo Ibérico Bellota -
- Lomo Ibérico bellota -
- Cecina de Vaca vieja de León -
- Mortadela Trufada -

Incluye: Pan de Cristal, Tumaca y Aceite Virgen Extra

ESTACION DE ANCHOAS DE SANTOÑA

Incluye:

- Se trata de la elaboración in situ de uno de los más preciados alimentos de la gastronomía española: la anchoa del Cantábrico.

Una exclusividad y original puesta en escena, que llamara la atención, por su vistosidad -

3 Anchoas Gran Selección Costera de Santoña por persona.

1 autentica sobadora de Santoña, que limpiará las anchoas en directo (Incluido para más de 100 personas)

Desplazamiento de la sobadora desde Santoña (Incluido para más de 100 personas)

1 persona de servicio por cada 100 invitados

ENTRANTES



- Pastel de salmón y Gambas con secreto del Chef.....16€
- Carpaccio de Vieiras con Cítricos.....20€
- Ensalada de bogavante, mango, aguacate, ahumados
y uvas con salsa de yogurt al curry.....22€
- Tataki de Atún Rojo con crema de aguacates y
yogur griego.....25€
- Ensalada de perdiz Roja escabechada con
granada y vinagreta de miel.....19€
- Ensalada de Codornices Escabechadas
con Naranja y toque de Maicena.....16€
- Ensalada de Jamón de Pato con Vinagreta de Frambuesa.....14€
- Carpaccio de Buey con pistachos y Gouda Viejo.....18€
- Crepes Rellenos de Txangurro sobre Bisqué de su coral.....15€
- Crema de Nécoras con Almendras.....13€
- Carpaccio de Buey, Virutas de Foie Acompañado
de Mix de Lechugas, Vinagreta de Frutos Secos y Trufa.....15€
- Tartar de Atún con Mayonesa de Wasabi, Jengibre
Encurtido y Nabo Japonés.....17€
- Paté de Perdiz Roja con Castañas Glaseadas,
Uvas pasas y Grissini.....14€
- Lingote de Foie Gras con Gelee de Moscatel y Frutos Rojos.....19€
- Gazpacho de Sandía con mozzarella y pimienta negra.....13€
- Gazpacho de Carabineros con Gambitas.....15€
- Crema Fría de Melón y Menta con Yogur.....11€
- Crema Fría de Queso con Frutos Rojos.....12€

PRINCIPALES



PESCADOS Y MARISCOS

- Dorada en salsa de Azafrán con aros de cebolla.....18€
- Bacalao al Horno con Patatas Panaderas de la Tierra.....19€
- Concha de Vieira con Centollo y Hortalizas al Gratén.....11.5€
- Salmón confitado con aceite de Limón y Vainilla.....22€
- Lomos de Atún con salsa de almendras germinados con brandy.....18€
- Merluza al Horno con Verduritas y toque Sorpresa.....19€
- Lubina con Gambones y Gazpachuelo.....19€
- Rodaballo al Cava con Almejas y Cebollino Fresco.....24€
- Merluza con Gambas y salsa de sus Corales.....21€
- Lubina Salvaje con Puré de Tupinambo, Patata,
Almejas y Persilada.....24€
- Suprema de Emperador a la Pimienta Verde.....16€
- Bacalao al Pil Pil cocido a fuego muy lento con guarnición.....23€
- Rape con Crema suave de Cigalas al Brandy.....23€ ½
- Bogavante a la plancha con Ensalada de Rúcula,
Parmesano y uvas Pasas.....20€
- Mariscada Fría: 4 Langostinos, 6 Gambas,
1 Cigala, 2 Nécoras y 1 Boca de Buey.....32€

CARNES

- Rabo de Buey Relleno de Boletus en su Demi-glacé
sobre Lecho de Patata.....20€
- Chuleta de Ternera Blanca sobre Salteado de
Verduritas y Salvia.....23€
- Muslo de Pato en Agridulce de Frambuesa con
Sésamo Dorado y Patata Confitada.....18€
- Cochinillo con Queso Fresco, Membrillo y Crema
de Yogur y Menta.....22€
- Medallón de Solomillo Ibérico, cebolla Caramelizada
y Mermelada de Higos en cama de lonchas de Patatas.....22€
- Wellington de Ternera Melosa con Espárragos Verdes.....18€
- Pintada Rellena de Boletus y Foie con gratín
de Patata y Queso.....22€
- Cordero Deshuesado con salsa de Mostaza,
Tomate confitado y Cebolla torrada.....19€
- Solomillo de Ibérico a la Pimienta con gratín
de patata, Jamón y Trufa negra.....20€
- Carrillera de Ternera compacta en su Jugo
con Pisto y cebollitas Glaseadas con Mistela.....22€
- Secreto Ibérico con Trinchat de Patata y Ajo tierno.....20€
- Paletilla y Pierna de Lechal Asada al Aroma del Monte.....21€
- Lomo de Ciervo Crujiente con salsa de Uvas.....26€
- Solomillo de Ternera con Torta del Casar y Cebollitas con Miel.....27€



POSTRES




POSTRES

- Coulant de chocolate blanco con cremoso de chocolate y espuma de yogur.....9€
- Brownie con Esponja de Maracuyá y Sorbete de Frambuesa y Aire de Cava.....8€
- Crema de Frambuesa, Yogur Griego, nata y Menta Fresca.....8€
- Lemon pie Express con Merengue Suizo y Emulsión de Cardamomo.....9€
- Carpaccio de Piña con Helado de Coco y toque de Cointreau.....9€
- Mascarpone a la Naranja con Mousse de Chocolate.....9€
- Panna Cotta de Coco y Sésamo con Hojas de Gelatina y Salsa de Fresa.....9€
- Sopa de Chocolate Blanco con Almendras Tostadas y Pequeños Frutos Rojos.....9€

PASTEL NUPCIAL

- A elección de los novios.....6€

SORBETES

- Limón con Cava y Menta.....5€
 - Frutos Rojos con Ponche.....5€
 - Mojito.....5€
 - Piña con Licor de Coco.....5€
 - Maracuyá con Cava.....5€
- 



BARRA LIBRE

Cuatro primeras horas a 7€ la hora
hora adicional: 5€

BARRA LIBRE PLUS

(Premium Primeras marcas) Cuatro
primeras horas a 12€ la hora Hora
Adicional 10€

TENTEMPIE A


Pulguitas de Ibéricos
Pinchos de Tortilla de Patatas
Brocheta de Fruta Natural
5€

TENTEMPIE B

Mini hamburguesas
Perritos
Queso
4€

TENTEMPIE C

Las "Chuches" de Siempre
Surtido de Frutos Secos
4€





VINOS




VINOS BLANCOS

- Ágora Viognier, Vino de la Tierra de Castilla.....2€
- Analivia Varietal Verdejo, D.O. Rueda.....2€
- Autor de Arúspide Finca Veragua.....3€
- Finca Marisanchez Chadornay, D.O. Valdepeñas.....3€
- Linze Viognier, Vino de la Tierra de Castilla.....4€
- Mar de Frades, D.O. Rias Baixas.....4€

VINOS TINTOS

- Arium Reserva, D.O. Valdepeñas.....2€
- Viña Pomal Crianza, D.O. Rioja.....2€
- Condado de Oriza Crianza, D.O. Ribera del Duero.....3€
- Autor de Arúspide Tempranillo.....4€
- Linze Syrah.....4€
- Venta de la Ossa Syrah.....5€

CAVA Y CHAMPAGNE

- Lucendo & Requena Brut Nature.....2€
 - Codorníu Reina M^a Cristina Cuveé Brut.....3€
 - Juve & Camps Reserva de la Familia Brut Nature.....4€
 - G.H. Mumm Cordon Rouge Brut.....7€
 - Möet & Chandom Imperial Brut.....9€
- 

BANQUETE



MENÚ I

Aperitivo Las Beatas 8 platos

Centro Mesa::

Langostinos (3 uds. p.p)

Gambas (3 uds. P.P)

Pastel de salmón y Gambas con secreto del Chef

Merluza con Gambas y salsa de sus Corales

Ó

Medallón de Solomillo Ibérico, cebolla Caramelizada
y Mermelada de Higos en cama de lonchas de

Patatas

Tarta Nupcial

Copa de Cava, Café, Bebida y copa de Licor

BODEGA

Paso a Paso Crianza D.O. La Mancha

Rioja Ramon Bilbao Crianza

Blanco Mayor de Castilla

84€

BANQUETE



MENU 2

Aperitivo Las Beatas 8 platos

Crema de Nécoras con almendras

Lubina con Gambones y Gazpachuelo

Sorbete Frutos Rojos con Ponche

Secreto Ibérico con Trinchat de Patata y Ajo tierno

Tarta Nupcial

Copa de Cava, Café, Bebida y copa de Licor

BODEGA

Paso a Paso Crianza D.O. La Mancha

Rioja Ramon Bilbao Crianza

Blanco Mayor de Castilla

93€

BANQUETE



MENU 3

Aperitivo Las Beatas 8 platos

Ensalada de perdiz Roja escabechada con granada y
vinagreta de miel

Bacalao al Horno con Patatas Panaderas de la Tierra

Sorbete Limón con Cava y Menta

Solomillo de Ibérico a la Pimienta con gratín de
Patata, Jamón y Trufa negra

Tarta Nupcial

Copa de Cava, Café, Bebida y copa de Licor

BODEGA

Paso a Paso Crianza D.O. La Mancha

Rioja Ramon Bilbao Crianza

Blanco Mayor de Castilla

99€

BANQUETE



MENU 4

Aperitivo Las Beatas 10 platos

1/2 Bogavante a la plancha con langostinos
al estilo Las Beatas

Rape con Crema suave de Cigalas al Brandy

Sorbete de Maracuyá con Cava

.....

Paletilla y Pierna de Lechal Asada al Aroma del Monte

Carpaccio de Piña con helado de Coco y toque de
Cointreau

Tarta Nupcial

Copa de Cava, Café, Bebida y copa de Licor

Pastas y Bombones

BODEGA

Paso a Paso Crianza D.O. La Mancha

Rioja Ramon Bilbao Crianza

Blanco Mayor de Castilla

119€

BANQUETE



MENUS INFANTILES

MENÚ 1

Entrantes:

Jamón ibérico

Salchichón Cular

Chorizo Ibérico

Croquetas caseras de jamón y pollo

2º Plato:

Escalope Milanesa de Ternera con

Patatas caseras ó Merluza Plancha

con Patatas caseras

Postre:

Tulipa de Helados

Tarta de Chocolate y Nata

Cono de Chuches

Sorbete Estrella

Agua, refrescos

37€

MENÚ 2

Entrantes:

Croquetas de Jamón

Patatas Chips

2º Plato:

Escalope de pollo con tortilla

francesa

Postre:

Tarta con Helados

Cono de Chuches

Sorbete Estrella

Bolsa Golosina

Agua, refrescos

29€

MENÚ STAFF

De 45€ a 80€

APRECIADOS SEÑORES



Es un gran placer para todo el equipo Hotel Finca Las Beatas*** presentarles nuestro catálogo de celebraciones. Con esta propuesta, podrán diseñar y personalizar su menú, siempre asesorados por nuestro equipo.

Los precios que encontrarán en este catálogo son precios por persona (a excepción del jamón) y con los siguientes servicios incluidos:

- Centro en las mesas
- Servicio de camareros
- Prueba de menú para 6 personas para bodas de más de 90 invitados, para menos de 90 invitados prueba para 2 personas. persona extra 50€
- Impresión de los menús en las mesas
- Suite para la noche de bodas.
- La noche del primer aniversario de regalo.
- Servicio de boda civil (bajo disponibilidad, consultar precio)

OTROS SERVICIOS



BAJO PRESUPUESTO

- Decorador
- Candy bar
- Photocall
- Fuente de chocolate con fruta
- Alpargatas, bailarinas
- Doncellas para limpieza continua de aseos
- Posibilidad de contratar todo el hotel en exclusiva
- Carrito helados ó de hot dog ó mini hamburguesas
- Beauty corner con maquilladora profesional para tus invitadas
- DJ, azafatas, Saxofonista, Orquesta, control de accesos
- Video con Drones y Fotografos
- Fotomatones-Instabox: las máquinas más originales que incluyen photocall, álbum, atrezzo, azafatos, etc.
- Corner Print: la gente puede imprimir todas las fotos de la boda que hagan con sus teléfonos móviles en las impresoras.
- Córner de chucherías para todos
- Suelta de globos con Led, serpentinas, confetti, silbatos, bengalas.
- Minibuses, Autobuses...para el traslado de los invitados
- Atracciones para niños (payasos y magos)
- Hinchables

CONDICIONES GENERALES



- Los invitados se beneficiarán de tarifas especiales en las habitaciones para la noche del evento
- Las celebraciones que se realicen de domingo noche a viernes se aplicará un 10% de descuento
- El número de comensales a facturar será el contratado con el hotel con un mínimo de 10 días de antelación. Admitiendo variaciones de 6 comensales hasta 3 días antes del Banquete
- Con 3 días de antelación se deberá comunicar el número definitivo de comensales. Una vez dada esta cifra, el Hotel lo considerará como número de comensales mínimo a facturar, independientemente de las posibles bajas que pueda haber el día del banquete
- Un mes antes de la fecha del evento se abonará el 25% del total en base al número de personas aproximado
- A partir de los 15 días antes del evento, se abonará el 25%. A efectos de confirmación de la celebración se pedirá un depósito de 1.500€
- El importe pendiente se abonará al finalizar el evento
- En caso de eventos con exclusividad, preguntar por la fianza a entregar
- Se reserva el derecho de cambiar el vino que viene en los menús por uno de igual ó superior categoría • Por motivo de seguridad y atendiendo a la normativa actual vigente queda prohibido cualquier tipo de quema ó lanzamiento de material pirotécnico o similar