

¿Quieres hacer realidad
tus sueños en un
espacio gastronómico
incomparable?

Sí, quiero



delicatto

EL TALLER DE LOS SUEÑOS



Realización y Diseño:
CLPUBLICIDAD - 941 590160
clpublicidad@clpublicidad.com

¡cuéntanos tu sueño!

La celebración de tu boda es muy importante para nosotros y queremos celebrarlo con vosotros dando muchos más servicios, en este dossier podéis encontrar todo lo necesario para la realización del evento, con importantes novedades en nuestros modelos para la celebración de tu boda.

Para ello queremos que disfrutéis de los servicios que ponemos a vuestra disposición:

- # Música ambiente durante el cóctel de bienvenida.
- # Amenities en los aseos.
- # Animación infantil (mínimo 10 niños).
- # Para todas las bodas nuestro cóctel Deluxe.
- # Photocoll genérico.
- # Menú degustación para elección del menú (ver condiciones página 5).

En nuestra filosofía vuestra boda es para nosotros la más importante, y por la que trabajaremos sin escatimar ningún detalle.

Ponemos a tu disposición nuestro saber hacer y te presentamos nuestros menús más innovadores para que vosotros tengáis a vuestro alcance una amplia variedad donde elegir, y ... si lo que queréis para el día de vuestra boda, no está contemplado en estas páginas, nosotros le daremos forma para vosotros, contádnoslo.



¿Quieres hacer realidad tus sueños
en un espacio gastronómico inmejorable?

Sí, quiero

Os ofrecemos nuestros servicios de organización con los que contaréis con una persona formada que se encargará de cubrir todo vuestro enlace de principio a fin y que estará a vuestra entera disposición para cualquier tipo de imprevisto que se pueda dar, así como en todos los preparativos previos.

El equipo de profesionales se reunirá con vosotros de manera previa con el objetivo de conocer cuáles son vuestras expectativas, así como vuestros gustos y estilos en relación al tipo de boda que os gustaría poder llevar a cabo.

A partir de aquí, se trabajará de forma constante para asegurarse de que todo salga a pedir de boca en el día de vuestra boda.



Nuestros modelos para celebrar tu boda

La tradición

Son todo un éxito, asesorados en todo momento para la mejor elección, con una atención personalizada y muy cercana. Apostando por la calidad, se ofrece una amplia variedad de platos sorprendentes. El horario de ocupación es flexible y se ajusta a las necesidades que requiere cada evento. También podrás disfrutar del baile en las mismas instalaciones, evitando desplazamientos y preservando en todo momento la exclusividad del evento.

La novedad

Si quieres una celebración diferente, te ofrecemos Petite Cuisine, una nueva forma de celebrar tu boda, sin protocolos, a tu gusto, como quieras, en la que podrás disfrutar de tus invitados durante todo el evento y ellos podrán relacionarse entre si de forma divertida.

Todo incluido

Creemos mucho en el hecho de facilitar las cosas, por ello os encontraréis un precio del banquete de boda con todos los posibles extras, ya incluidos. Para ofrecerte un mayor servicio en el día mas especial de tu vida, te proporcionamos el menú todo incluido con servicio personalizado, decoración, D.J, barra libre, y recena. Este modelo será valido para bodas superiores a 80 invitados adultos. Se podrá realizar durante los meses de: enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre. Viernes todo el año excepto festivos.





OBSERVACIONES Y SERVICIOS

Contratación en los meses de mayo, junio, julio, agosto y septiembre la dirección se reserva el derecho a la disponibilidad de fechas y salones para las bodas inferiores a 80 invitados.

La formalización de la fecha definitiva para el evento será firme a la entrega por parte de los novios de la cantidad de 800 € (Iva incluido) en concepto de fianza, que tendrá que ser realizada mediante transferencia bancaria o VISA y se tendrá presente en la factura final. En caso de anulación de la reserva, será decisión de la dirección la devolución de la fianza.

El cliente se hará cargo y responsable del buen uso y cuidado del espacio y mobiliario utilizado para la celebración del evento. Si durante el servicio contratado se ocasionara daños materiales a cualquier elemento de la instalación por parte de alguno de los asistentes, el importe para su reposición o reparación se incluirá en la factura final.

La forma de pago se realizará, el 70% del total del presupuesto 15 días antes de la celebración y el resto 2 días posterior a la celebración.

El horario de atención al cliente será de Martes a Viernes de 10:30 h. a 13:30 h y de 16:30 h a 20:00 h. Si por algún motivo no pudiesen adaptarse al horario establecido, rogamos se pongan en contacto con nosotros en el tlf. 941 217 912 o en la dirección de correo electrónico info@delicatto.com.

Les ofrecemos la posibilidad de degustar jamón Ibérico Dehesa de Extremadura cortado a cuchillo por un importe de 580 € (Iva incluido) por jamón. (1 jamón cada 130 personas aproximadamente).

Si usted aporta su vino descontaremos en el precio del menú 1 € IVA incluido por el vino tinto y 0,60 € IVA incluido por el blanco. En caso de aportar el vino propio, el descorche no se cobrará y orientaremos la cantidad de vino que tenéis que aportar a la celebración.

El número de invitados por mesa redonda es de 8, 9 o 10 personas, cuadradas de 11 a 12 personas y en mesas rectangulares de 13 a 30 personas.

Por motivos de almacenaje la retirada de vino o elementos aportados por los contrayentes (regalos, detalles, etc..) se realizará en el plazo de 5 días posterior al enlace, pasado dicho tiempo Delicatto no se hace responsable de su devolución.



PASOS PARA LLEGAR A VUESTRA BODA

Formalizada la fecha del enlace y guiándonos por los menús ya confeccionados o por la carta de platos, elegiremos todos los platos que queramos probar.

Los menús que presentamos, son confecciones orientativas y podrán modificarse en todos sus platos a gusto de los novios siempre y cuando la oferta de mercado por temporada lo permita.

En fechas a convenir con la Dirección y según disponibilidad quedaremos para hacer la degustación de los platos elegidos por vosotros, la prueba se realizará en nuestro restaurante los días:

Domingo 19 de Febrero a las 13,30 h

Domingo 5 de Marzo a las 13,30 h

Domingo 26 de Marzo a las 13,30 h

Domingo 2 de Abril a las 13,30 h

Para las bodas superiores a 100 invitados adultos será para 6 personas.

Para las bodas inferiores a 100 invitados adultos será para 2 personas.

Para bodas inferiores a 50 invitados no se realizará prueba.

El resto de personas serán facturadas al precio de 65 € (Iva incluido).

Una vez degustados todos los platos elegidos tendremos una idea perfecta de lo que será el banquete (presentación, cantidad y calidad) y podremos confeccionar y valorar el menú perfecto para vuestra boda, aun así guiándonos por los menús confeccionados y valorados en este dossier podéis tener una idea perfecta del precio.

Nuestra gerencia estará en todo momento con vosotros para poder solucionaros las dudas y poder aconsejaros sobre el menú. La recomendación es realizar este paso entre la primera y segunda semana de haber hecho la degustación. No se admitirá servicio de wedding planner externos a Delicatto sin previa reunión con nuestra gerencia. Se realizarán todos los servicios solicitados por los novios, siempre y cuando no sea una extorsión o impedimento al funcionamiento normal del evento, tanto económico como funcional.



PASOS PARA LLEGAR A VUESTRA BODA

A partir de aquí empezaremos a hablar de todos los detalles con los que vamos a hacer una boda diferente: Boda civil, DJ, barra libre, recena, decoraciones, distribución de los invitados, detalles a regalar, músicas especiales, photocoll.

15 días antes de la boda haremos la distribución de los invitados en el plano y hasta tres días antes del enlace tendremos tiempo de modificar nombres.

Se facturará el número real de asistentes y nunca menos que el señalado 3 días antes de la celebración. Nuestro Jefe de Sala comunicará al cliente el número de asistentes antes de la finalización del banquete.

El día de vuestra boda estará todo preparado tal y como habéis querido y para ello dispondréis del mejor equipo de profesionales para que vuestros deseos sean realizados, y una persona a vuestra disposición para indicaros que hacer en cada momento.

HORARIOS ESTIMADOS

El cóctel de las bodas de mediodía comenzará a las 14:00 h y en bodas de noche a las 21:15 h.

El horario de la comida será a las 15:00 h, y el baile comenzará a las 18:30 h, siendo este de dos horas de duración.

El horario de la cena será a las 22:15 h y el baile comenzará a las 1:15 h, siendo este de dos horas de duración.

El baile podrá ser prorrogable dependiendo de disponibilidad.



FLORES, MINUTAS, SITING PLANNING Y TARTA NUPCIAL

Las mesas se decorarán con flores naturales, así como el centro para la presidencia, están incluidos en el precio del menú.

Las minutas serán personalizadas con el nombre de los contrayentes.

El sitting planning se realizará conforme a las mesas de los invitados.

Ambos conceptos están incluidos dentro del precio del menú, así como la tarta nupcial y la figura de los novios.

BODEGA

Las bebidas incluidas en los menús que presentamos, son:

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA

VINO BLANCO: D.O.C RIOJA, BLANCO SEMIDULCE, VERDEJO D.O. RUEDA

CAVA BRUT D.O. Cava

Así como refrescos, aguas, cervezas y todo lo que vuestros invitados deseen.

El día de la degustación catáremos estos vinos y cualquier proposición añadida por vosotros.

Los licores incluidos para el café son: licores de frutas, brandys, anís, pacharán, orujos, combinados tipo Gin Tonic, Ron Coca Cola, etc.

DISC-JOCKEY

El precio de nuestro D.J. son 638 € incluyendo 2 horas de sesión.

El impuesto de la SGAE, AGEDI y el alquiler de nuestra discoteca, esta incluido en el precio.

La ampliación de D.J. será de 180 € por hora.

Si usted aporta otro D.J tendrá que pagar SGAE y AGEDI por importe de 220 €. Deberá aportar el material necesario para la realización del evento (música, baffles, micrófonos, etc..) incluidas las conexiones necesarias para el sonido.

En los precios anteriormente detallados esta incluido el IVA.

La dirección del Restaurante Delicatto no admitirá otro D.J. que no haya contemplado una previa reunión antes con la misma.



BARRA LIBRE

Disponemos de varias opciones de barra libre:

1. Dos horas 15,80 € por persona adulta.
2. Tres horas 19,80 € por persona adulta.
3. Cuatro horas 23,10 € por persona adulta.
4. Cinco horas 26,40 € por persona adulta.

Si no desean la opción de barra libre, pueden optar a hacer ticket al precio de 4,50 €. En los precios anteriormente detallados esta incluido el IVA.

MERIENDA o RECENA

Te ofrecemos la posibilidad de añadir una merienda o recena para tus invitados durante el momento del baile.

OPCIÓN 1 TRADICIÓN:

Bocadillos de Ibéricos
Tortilla de patata
Sandwich variados
Empanada de atún
Carro de pops y donuts

Al precio de 13,50 € por persona (Iva incluido)

OPCIÓN 2 FOOD TRUCK

Hamburguesa de carne de buey
Perritos calientes estilo New York
Huevos rotos con jamón
Carro de pops y donuts
Helados variados caseros (según temporada)

Al precio de 17 € por persona (Iva incluido)

OPCIÓN 3 BRASA EN DIRECTO

Bocadillos de chistorra
Bocadillos de secreto Ibérico
Bocadillos de panceta
Carro de Pops y Donuts

Al precio de 17 € por persona (Iva incluido)



MENÚ INFANTIL

Disponemos de menús especiales para niños menores de 10 años que consista en un plato cambiando que llevará:

Jamón Duroc Reserva
Croquetas de tocino
Nuggets de pollo
Hamburguesa de solomillo con patatas fritas
Helado
Bebidas: Agua y refresco

PRECIO 42 € (IVA incluido)

Si el menú infantil es compartido se cobrará 10 € de suplemento en concepto de servicio, pan, bebida y postre

MENÚ JUNIOR

Disponemos de menús especiales para edades de 11 a 18 años que consisten en:

Jamón Duroc Reserva
Croquetitas y Nugget de pollo
Gambas a la plancha
Sorbete sin alcohol
Solomillo de vacuno a la plancha con patatas fritas
Postre de adulto
Bebidas: Agua y refresco

PRECIO 66 € (IVA incluido)

MENÚ STAFF

Disponemos de menús especiales para los profesionales contratados para el evento que consisten en:

Ensalada o entrante de temporada
Solomillo de vacuno a la plancha con patatas fritas
Postre de adulto
Bebidas: Agua, refrescos y café

PRECIO 55 € (IVA incluido)

MENÚS ESPECIALES SEGÚN TEMPORADA

Menú para vegetarianos y veganos será confeccionado con productos de temporada.
Opciones de menús para celíacos, alérgicos al marisco, frutos secos, intolerantes a la lactosa, etc..

Los menús especiales se cobrarán al mismo precio que el elegido para el enlace.
Soliciten información a nuestro personal en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



CÓCTEL PREMIUM DELUXE

ESPACIO VERMUT

GILDAS D.O. RIBERA

PATATAS FRITAS PIMENTONADAS

MEJILLÓN BRAVO

EL JAMÓN

JAMÓN DUROC GRAN RESERVA CORTADO A CUCHILLO, PAN Y TOMATE

LOS CARROS DE QUESOS

CREMAS, CURADOS Y SEMICURADOS DE NUESTRA SELECCIÓN

NACIONAL E INTERNACIONAL

ESPACIO ASIA

TATAKI DE ATÚN ROJO CON MAHONESA DE WASABI

SASHIMI DE SALMÓN SALVAJE

MAKI DE PERA Y FOIE

MAKI DE AGUACATE Y GAMBA

ESPACIO PASTAS (FOOD TRUCK)

RISSOTO DE HONGOS BOLETUS Y TRUFA NEGRA

FIDEUÁ DE CHIPIRONES Y AJO NEGRO

ARROZ NEGRO DEL SEÑORITO

ESPACIO EL MAR

ALMEJAS FRITAS EN SARTEN

NAVAJAS A LA PLANCHA Y SAL NEGRA

ZAMBURIÑAS ASADAS

LAS FRITURAS

COCOCHAS DE MERLUZA

ALCACHOFAS DE CALAHORRA CON JAMÓN

CROQUETITAS DE IBÉRICO

TORTITAS DE CAMARÓN

LAS MASAS

DIM SUN DE VEGETALES Y FOIE CON CHILI DULCE

MINI HAMBURGUESA DE PICAÑA

LA BRASA

PULPO A LA BRASA CON MOJO ROJO

BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA SAL

CHULETITAS DE CORDERO CHAMARITO

LOS TRAGOS

TEQUILA SUNRISE

LEMON BLUE GIN

SELECCIÓN DE VERMUTS

LIMONADA CASERA

CERVEZAS PREMIUM



ENTRANTES FRIOS

BOGAVANTE BELLAVISTA
mahonesa cítrica y piña

BOGAVANTE VAPOR
salpicón y brotes

LANGSOTINOS AL VAPOR
ensalada vegetal y frutas con ali oli de ajo negro

BLOC DE PATO CAMELIZADO
escarola, frutas y vinagreta de arándano

LOMITOS DE PERDIZ ESCABECHADOS
micuit y vinagreta de mermelada de tomate

MILHOJAS DE FOIE Y MANZANA
mango y encurtidos

ENTRANTES CALIENTES

BOGAVANTE
tocino, mahonesa y chorizo

BOGAVANTE
con Holandesa gratinada

SUPREMA DE BOGAVANTE
su rissoto, tocino, ajo fresco y crema de cigalas

GAMBAS AL AJILLO
con crema de txangurro a la Americana

FOIE
patata, albaricoques, Cherry y amaretto

FOIE
con crema de patata, sopa de Boletus y huevo a 65°C.

RAVIOLIS
de hongos boletus Edulis, crema de ellos
y lámina de trufa negra Melanosporum

VIEIRA XXL
alcachofas y huevas de salmón

VIEIRA XXL
espárrago verde, jamón Ibérico y emulsión de su fumet

CANELÓN DE PATO
bechamel de soja y jugos dulces



MARISCOS

PARRILLADA DE MARISCO
(Bogavante, gambas y cigalas)

PARRILLADA DE MARISCO
(Langostinos, gambas y cigalas)

GAMBAS
SIMPLEMENTE A LA SAL

CIGALAS
SIMPLEMENTE A LA SAL

ALMEJAS A LA MARINERA



PESCADOS

MERLUZA

del Cantábrico al estilo tradicional con aceite de oliva, ajo, vinagre de manzana y patata panadera

MERLUZA

con cocochas al pilpil

MERLUZA

braseada con setas y gambas

MERLUZA

salsa verde de guisantes y sepia

LUBINA SALVAJE

al vapor, pimientos del cristal y crema de pimienta verde

LUBINA SALVAJE

a la plancha con picada de tomate, cebolla, piñones, espárrago verde y jugo de ternera

RODABALLO SALVAJE

y escabeche de hortalizas

RODABALLO SALVAJE

vinagre de Jerez texturizado y hortalizas a la parrilla

LOMOS DE RODABALLO

a la plancha con salsa de almendras y alcachofitas fritas

LOMOS DE BACALAO

gratinado con mahonesa de ajo suave y crema de piquillos

LASCAS DE BACALAO

tomate asado, aceituna negra y sopa fría de almendras



CARNES

CORDERITO LECHAL
asado a la manera tradicional con patata panadera

PALETILLA DE CABRITO
en dos cocciones con ensalada de escarola y granada

PALETILLA DE CABRITO
con parmentier de zanahoria y champiñón

CORDERO CHAMARITO
patata de ajo, romero y dulce de pera

SOLOMILLO DE VACUNO
a la plancha con salsa Pedro Ximénez,
manojito de espárragos verdes con beicon y salteado de frutos rojos

SOLOMILLO DE VACUNO
foie, salsa de hongos boletus, tomate y cebolla balsámica

SOLOMILLO DE VACUNO STROGONOFF
compota de manzana y brócoli

COCHINILLO
en dos cocciones con puré de patata trufada

MUSLO DE PINTADA
relleno de castañas y foie, reducción de sus jugos
y base de cebolla al Oporto

CONFIT DE PATO
garnacha y melocotón asado



SORBETES

SORBETE BELLINI

SORBETE DE KIWI

SORBETE DE LIMA, LIMÓN Y MENTA

SORBETE DE MANGO Y VODKA

SORBETE MARGARITA

POSTRES

LEMON PIE, HELADO DE YUZU Y ESPUMA

CREME BRULÉE Y HELADO DE BAILEYS

CHOCOLATE PARA TI

TARTA DE QUESO
CON HELADO DE MIEL Y NATA ESPECIADA

Boda Civil

Personaliza tu ceremonia para que sea una celebración inolvidable



Aprovechando el maravilloso entorno de que disponemos, le ofrecemos la posibilidad de que celebre su boda civil en nuestras instalaciones. Para la ceremonia por el precio de 700 € (Iva incluido) te ofrecemos:

- Montaje personalizado
- Sillas para los invitados
- Maestro de ceremonias
- Sonorización
- Decoración floral estandar
- Cubos de agua y cerveza como cortesía

El horario de las bodas civiles de mediodía será a las 13,00 h y las de tarde a las 20,30 h.

El resto de los motivos, nos los tenéis que decir vosotros, será a vuestro gusto, lo hablaremos todo y será tan sencilla o tan cuidada como deseéis.

Queda totalmente prohibido
el uso de materiales pirotécnicos, arroz y confetis
en el interior de las instalaciones



Boda Civil a vuestro gusto

Un escenario perfecto para una ceremonia dulce y romántica en un entorno único para personalizar tu boda con mil ideas originales y divertidas



Civil



delicatto
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

menú 1

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

MILHOJAS DE FOIE Y MANZANA
mango y encurtidos

GAMBAS
simplemente a la sal

SORBETE

CORDERITO LECHAL
asado a la manera tradicional con patata panadera

o

MERLUZA
salsa verde de guisantes y sepia

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUAS, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 104,50 €
I.V.A INCLUIDO



delicatto
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

menú 2

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

CANELÓN DE PATO
bechamel de soja y jugos dulces

LOMOS DE BACALAO
gratinado con mahonesa de ajo suave y crema de piquillos

SORBETE

CORDERO CHAMARITO
patata de ajo, romero y dulce de pera

o

SOLOMILLO DE VACUNO
a la plancha con salsa Pedro Ximénez,
manojito de espárragos verdes con beicon y salteado de frutos rojos

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUAS, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 107 €
I.V.A INCLUIDO

delicatto
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

menú 3

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

LANGOSTINOS AL VAPOR
ensalada vegetal y frutas con ali oli de ajo negro

MERLUZA
del Cantábrico al estilo tradicional con aceite de oliva, ajo,
vinagre de manzana y patata panadera

SORBETE

SOLOMILLO DE VACUNO STROGONOFF
compota de manzana y brócoli

o

CONFIT DE PATO
garnacha y melocotón asado

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUAS, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 110 €
I.V.A INCLUIDO



delicatto
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

menú 4

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

GAMBAS Y CIGALAS
simplemente a la sal

RODABALLO SALVAJE
y escabeche de hortalizas

SORBETE

CORDERO CHAMARITO
patata de ajo, romero y dulce de pera

o

MUSLO DE PINTADA
relleno de castañas y foie, reducción de sus jugos
y base de cebolla al Oporto

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUAS, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 115,50 €
I.V.A INCLUIDO



delicatto
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

menú 5

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

BOGAVANTE VAPOR
salpicón y brotes

LASCAS DE BACALAO
tomate asado, aceituna negra y sopa fría de almendras

SORBETE

COCHINILLO
en dos cocciones con puré de patata trufada

o

SOLOMILLO DE VACUNO
foie, salsa de hongos Boletus, tomate y cebolla balsámica

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUAS, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 117 €
I.V.A INCLUIDO



delicatto
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

menú 6

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

RAVIOLIS
de hongos boletus Edulis, crema de ellos
y lámina de trufa negra Melanosporum

PARRILLADA DE MARISCO
bogavante, gambas y cigalas

SORBETE

PALETILLA DE CABRITO
con parmentier de zanahoria y champiñón

o

SOLOMILLO DE VACUNO
a la plancha con salsa Pedro Ximénez,
manojito de espárragos verdes con beicon y salteado de frutos rojos

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUAS, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 122 €
I.V.A INCLUIDO



delicatto
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

menú 7

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

PARRILLADA DE MARISCO
bogavante, gambas y cigalas

LUBINA SALVAJE
al vapor, pimientos de Cristal y crema de pimienta verde

SORBETE

CORDERITO LECHAL
asado a la manera tradicional con patata panadera

o

SOLOMILLO DE VACUNO
foie, salsa de hongos Boletus, tomate y cebolla balsámica

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUAS, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 124 €
I.V.A INCLUIDO



delicatto
EL TALLER DE LOS SUEÑOS

menú 8

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

VIEIRA XXL

espárrago verde, jamón Ibérico y emulsión de su fumet

GAMBAS Y CIGALAS

simplemente a la sal

RODABALLO SALVAJE

vinagre de Jerez texturizado y hortalizas a la parrilla

SORBETE

PALETILLA DE CABRITO

en dos cocciones con ensalada de escarola y granada

o

SOLOMILLO DE VACUNO STROGONOFF

compota de manzana y brócoli

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA

VINO BLANCO

CAVA BRUT

AGUAS, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 126,50 €
I.V.A INCLUIDO

La Petite Cuisine

una boda en pequeños bocados



¿quieres una boda diferente?

Cada vez es más frecuente encontrar novios que prefieren organizar una comida tipo cóctel frente al banquete tradicional, donde podrás disfrutar de todos tus invitados sin ataduras, ni protocolos.

Si estás cansado del banquete tradicional y quieres algo más novedoso para tu boda, no cabe duda, la mejor opción es....

110 €

IVA INCLUIDO

Precio menú
por persona

EL VERMUT

LAS GILDAS D.O. RIBERA
LAS LATAS DEL MAR
PATATAS FRITAS PIMENTONADAS

EL JAMÓN

JAMÓN DUROC RESERVA CORTADO A CUCHILLO
CON PAN, TOMATE Y ACEITE

LOS QUESOS

LOS QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES
NUESTRAS ACEITUNAS ALIÑADAS

LAS TORTITAS

ESTILO RIOJA - MEX LIGERAMENTE PICANTES

EL BUFFET

MEJILLONES BRAVOS
VENTRESCA, FRUTA Y ENSALADA
GAZPACHO FRUTAL
ALCACHOFA DE CALAHORRA CON JAMÓN
SALPICÓN DE MARISCO CON SALSA ROSA
LANGOSTINO VAPOR CON GUACAMOLE

DESDE COCINA

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
BOMBÓN DE PICADILLO
RABO DE TORO CRUJIENTE
DIM SUM DE VEGETALES Y FOIE
PATATA, FOIE Y TRUFA
LASCAS DE BACALAO, AJO BLANCO Y TOMATE ESPECIADO
MINI HAMBURGUESA DE PICAÑA
JARRETITO DE CORDERO BRASEADO

ASIA

TATAKI DE ATÚN ROJO Y WASABI
SASHIMI DE SALMÓN SALVAJE
MAKI DE PERA Y FOIE
MAKI DE AGUACATE Y GAMBA

EL SHOW COOKING

FIDEUA DEL SEÑORITO
RISSOTO DE HONGOS BOLETUS Y TRUFA
ARROZ NEGRO CON CALAMAR

MARISCOS

NAVAJAS A LA PLANCHA Y SAL NEGRA
ZAMBURIÑAS AL ALBARIÑO
ALMEJAS FRITAS EN SARTÉN
TORTITAS DE CAMARÓN

LA BRASA

PULPO CON MOJO ROJO
PANCETA IBÉRICA
CHULETITAS DE CORDERO CHAMARITO

DULCE

BROWNIE CON ESPUMA DE BAILEYS
TARTA DE QUESO Y NATA ESPECIADA
SORBETES VARIADOS

LA BODEGA

VINO TINTO C/DOC RIOJA
VINO BLANCO SEGÚN ELECCIÓN
BARRA DE CERVEZA
CÓCTELES SEGÚN TEMPORADA

Los pequeños bocados podrán sufrir
modificaciones en función de la temporada

TODO INCLUIDO

una boda con precio final

SÁBADOS DURANTE LOS MESES DE:
Enero - Febrero - Marzo - Noviembre - Diciembre
VIERNES TODO EL AÑO
(excepto viernes festivos)

Por un solo precio te incluimos lo siguiente....

Servicio personalizado para la confección del evento.

Decoración floral.

DJ, durante 3 horas.

Barra Libre 3 horas.

Animación Infantil (mínimo 10 niños).

Merienda o recena.

Impresión de las minutas.

Sitting planning.

Prueba menú para 6 personas
(para bodas superiores a 100
comensales adultos).

Esta promoción será válida para
bodas superiores a 80 invitados adultos

126 €

IVA INCLUIDO

Precio menú
por persona

¡pensando en ti!

La prueba la haremos para 6 personas, para bodas inferiores a 100 invitados será para 2 personas y para bodas inferiores a 50 invitados no se realizará prueba.

TODO INCLUIDO

una boda con precio final

Esta promoción será válida para bodas superiores a 80 invitados adultos

SÁBADOS DURANTE LOS MESES DE:

Enero - Febrero - Marzo - Noviembre - Diciembre

VIERNES TODO EL AÑO

(excepto viernes festivos)

menú 1

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

VIEIRA XXL
alcachofas y huevas de salmón

MERLUZA
del Cantábrico al estilo tradicional con aceite de oliva, ajo, vinagre de manzana y patata panadera

SORBETE

CORDERO CHAMARITO
patata de ajo, romero y dulce de pera

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUA, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 126 €
I.V.A INCLUIDO

TODO INCLUIDO

una boda con precio final

Esta promoción será válida para bodas superiores a 80 invitados adultos

SÁBADOS DURANTE LOS MESES DE:

Enero - Febrero - Marzo - Noviembre - Diciembre

VIERNES TODO EL AÑO

(excepto viernes festivos)

menú 2

Cóctel Premium Deluxe
APERITIVOS CÓCTEL PAG 10

Menú

LANGOSTINOS AL VAPOR
ensalada vegetal y frutas con ali oli de ajo negro

LOMOS DE RODABALLO
a la plancha con salsa de almendras y alcachofitas fritas

SORBETE

SOLOMILLO DE VACUNO STROGONOFF
compota de manzana y brocoli

Postre

Bodega

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO
CAVA BRUT
AGUA, CAFÉ Y LICORES

PRECIO: 126 €
I.V.A INCLUIDO

FECHAS DISPONIBLES

FECHA PRUEBA

OBSERVACIONES



Sí, quiero



Prado Viejo, 66
Logroño - La Rioja
941 21 79 12

www.delicatto.com
info@delicatto.com

siguenos en



@espaciodelicatto



Restaurante Delicatto