



Bodas Soñadas

¡Lo hacemos posible!

¡cuéntanos tu sueño!

2025

Bodas Soñadas

¡cuéntanos tu sueño!

Si estáis buscando el lugar perfecto para vuestra boda, disponemos de unas magnificas y completas instalaciones para hacer realidad vuestros sueños.

Nos enorgullece nuestro asesoramiento personalizado desde la primera cita que resolverá todas vuestras dudas, os aconsejará y guiará paso a paso en cada momento para hacer tus sueños realidad.

Nuestro equipo está formado por personas con talento y dedicación, expertas en sus respectivos campos, contamos con los recursos necesarios para convertir vuestra boda en un día especial.

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

Asesoramiento personalizado e individualizado desde el primer día.

Menú degustación para elección del menú (ver condiciones página 6).

Música ambiente durante el cóctel de bienvenida.

Cóctel de bienvenida Premium Deluxe.

Amenities en los aseos.

Animación infantil (mínimo 10 niños con menú infantil).

Nueva discoteca y jardines en exterior para el baile y la fiesta según condiciones.



Bodas Soñadas

¡cuéntanos tu sueño!



MODELOS DE BODA

La tradicional es todo un éxito, asesorados en todo momento para la mejor elección, con una atención personalizada y muy cercana.

La Petite Cuisine, una boda en pequeños bocados, una celebración diferente, 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 y dinámica.

El todo incluido, creemos mucho en el hecho de facilitar las cosas, por ello os encontraréis un precio de la boda con todos los posibles extras incluidos. Se podrá realizar durante los meses de: enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre. Viernes todo el año excepto festivos.

EL GRAN DÍA

Somos grandes defensores de las historias bonitas, todas ellas, están llenas de amor, complicidad y momentos mágicos.

Por ello, dispondréis de personal con el que contar en todo momento. Con comunicación directa durante todo el proceso de preparación y también durante el gran día.

CEREMONIA CIVIL

La ceremonia civil es una opción cada vez más popular. Este tipo de ceremonia ofrece flexibilidad y libertad para personalizarla a vuestro gusto en nuestros espacios y jardines.

Nosotros estaremos encantados de escuchar todas vuestras propuestas y ayudaros a conseguir que sea la ceremonia que siempre habéis soñado.



Bodas Soñadas

¡cuéntanos tu sueño!



EL CÓCTEL DE BIENVENIDA

Cóctel Premium Deluxe es la mejor manera para recibir a vuestros invitados. Tomar ese primer contacto con nuestros jardines y comenzar una boda con estilo, armonía y elegancia nos da la clave del inicio del día soñado.

Es un momento para disfrutar de todos esos pequeños bocados exquisitos, que maridan perfectamente con una amplia gama de vinos y cócteles seleccionados por nuestro personal.

GASTRONOMÍA

La gastronomía riojana es una verdadera joya que combina tradición, calidad y sabores intensos. Nuestro jefe de cocina Ventura Martínez es el encargado de realizar nuestra propuesta culinaria.

Disponer de una cocina creativa que combina experiencia y pasión, es lo que nos hace tener una propuesta única con platos innovadores y sorprendentes.

LA FIESTA

La fiesta y el baile en una boda es una oportunidad perfecta para celebrar, divertirse y recordar momentos inolvidables.

Ponemos a vuestra disposición diferentes ambientes y espacios con discoteca en el interior y jardines en el exterior donde continuar la fiesta y poner un broche de oro a un día perfecto.

Nuestro equipo os ayudará a diseñar vuestra gran fiesta y os asesora sobre nuestras mejores opciones de barra, bebidas y la más divertida merienda o recena.



OBSERVACIONES, SERVICIOS Y COMO LLEGAR A VUESTRA BODA

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 941 217 912 o en la dirección de correo electrónico info@delicatto.com.

Les ofrecemos la posibilidad de degustar jamón Ibérico Cebo de campo cortado a cuchillo por un importe de 700 € unidad (iva incluido). (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.

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 16 de Febrero a las 13,30 h.

Domingo 23 de Febrero a las 13,30 h.

Domingo 9 de Marzo 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 adultos no se realizará prueba.

El resto de personas serán facturadas al precio de 70 € (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 A SEGUIR

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.

20 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 5 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 21:00 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 la 1:00 h, siendo este de dos horas de duración.

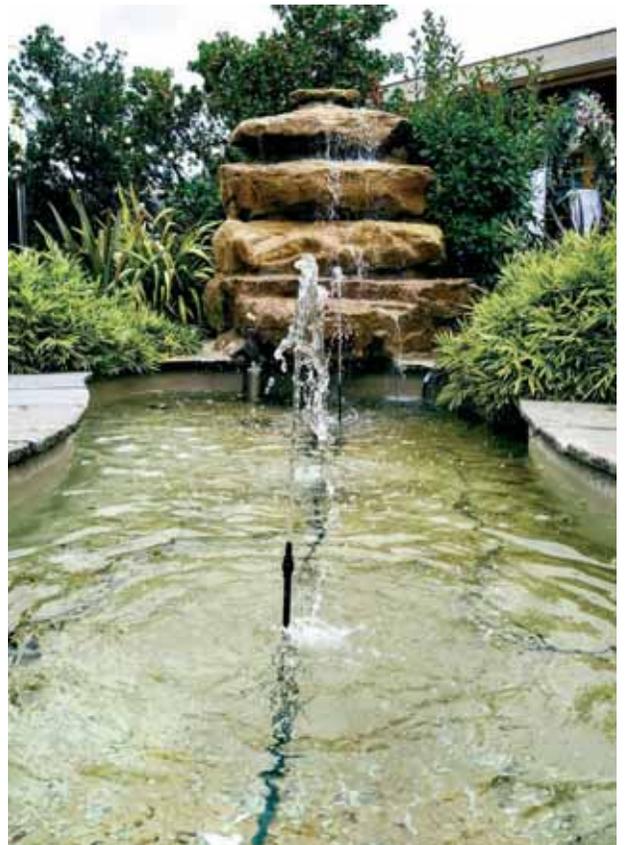
El baile podrá ser prorrogable dependiendo de disponibilidad.

FLORES, MINUTAS, SITTING 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 650 € incluyendo 2 horas de sesión, alquiler e impuesto de la SGAE, AGEDI.

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 280 € (iva incluido).

Deberá aportar el material necesario para la realización del evento (música, bafles, micrófonos, etc..) incluidas las conexiones necesarias para el sonido y tendrán que estar dados de alta en Seguridad Social y tener seguro de responsabilidad civil.

El servicio de D.J. para las bodas de mediodía se podrá realizar en el jardín hasta las 23 h, con opción ampliable en discoteca interior.

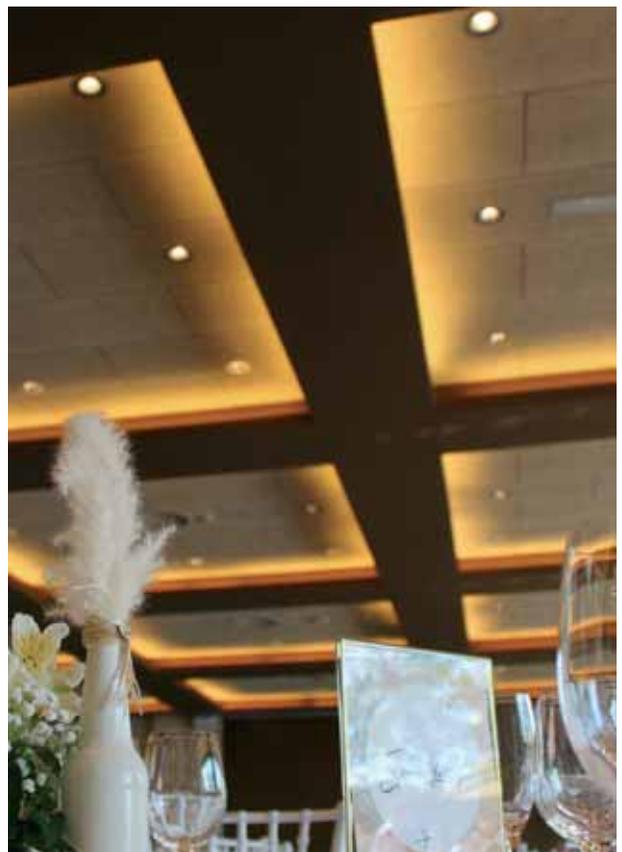
La dirección del Restaurante Delicatto no admitirá otro D.J. que no haya contemplado una previa reunión antes con la misma.

BARRA LIBRE

Disponemos de varias opciones de barra libre:

1. Dos horas 17,50 € por persona adulta.
2. Tres horas 21,90 € por persona adulta.
3. Cuatro horas 25,20 € por persona adulta.
4. Cinco horas 27,50 € por persona adulta.

Precios anteriormente detallados IVA incluido.



OPCIONES DE MERIENDA O RECENA

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

Para las bodas de mediodía el horario será a las 21,30 h.

El precio de la merienda o recena no será por el total de los invitados, sino por una estimación del 80% de los mismos.

OPCIÓN 1-TRADICIÓN

14,50 €/PAX IVA INCLUIDO

Bocadillos de Ibéricos

Tortilla de patata

Sandwich variados

Empanada de atún

Carro de pops y donuts

OPCIÓN 2 - FOOD TRUCK

18 €/PAX IVA INCLUIDO

Hamburguesa de carne madurada,
foie y cebolla caramelizada

Perritos calientes estilo New York

Patatas fritas, queso Cheddar y beicon

Carro de pops y donuts



OPCIÓN 3 - BRASA EN DIRECTO

18 €/PAX IVA INCLUIDO

Bocadillos de chistorra

Bocadillos de secreto Ibérico

Bocadillos de panceta

Carro de pops y donuts

OPCIÓN 4 - COMBINA O ELIGE

PRECIO UNID/PAX IVA INCLUIDO

Hamburguesa de carne madurada,
foie y cebolla caramelizada....11 €

Perritos calientes estilo New York....7,50 €

Huevos rotos con chorizo....6,60 €

Patatas fritas, queso Cheddar y beicon...7,70 €



CEREMONIA CIVIL

Aprovechando nuestros diferentes espacios y jardines, os ofrecemos la posibilidad de celebrar su boda civil en nuestras instalaciones.

Para la ceremonia te ofrecemos:

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

700€
IVA INCLUIDO

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

OBSERVACIONES Y NORMAS

Por normativa legal del Ayuntamiento y de la Comunidad Autónoma queda totalmente prohibido el uso de materiales pirotécnicos en el interior de las instalaciones y sus alrededores.

Para el buen mantenimiento del césped, los espacios y las instalaciones, queda terminantemente prohibido tirar arroz, confetis, etc...en el interior de las instalaciones y sus alrededores.



OPCIONES DE MENÚ ESPECIALES

Posibilidad de menús especiales adaptados para niños, adolescentes, staff, así como para alergias e intolerancias alimentarias.

MENÚ INFANTIL MENORES 10 AÑOS

Plato combinado de:
Jamón Duroc Reserva
Croquetas de tocino
Nuggets de pollo

Chuletillas de corderito lechal
con patatas fritas

Helado
Agua y refresco

PRECIO 45 €
IVA INCLUIDO

Menú infantil compartido 12 € de suplemento en concepto de servicio, pan, bebida y postre

MENÚ JUNIOR DE 11 A 18 AÑOS

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
Agua y refresco

PRECIO 66 €
IVA INCLUIDO

MENÚ STAFF

Ensalada o entrante

Un segundo de las
opciones del día del evento

Postre de adulto
Agua, refrescos y café

PRECIO 60 €
IVA INCLUIDO

MENÚS ESPECIALES

Vegetarianos y veganos confeccionados con productos de temporada.

Celíacos, alérgicos al marisco, frutos secos, intolerantes a la lactosa, etc..

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.



BIENVENIDA

Deluxe

CÓCTEL PREMIUM

VERMUT

Gildas D.O. Ribera
Patatas fritas pimentonadas
Degustación de cervezas Premium
Vermut y sus combinaciones

JAMÓN

Jamón Duroc gran reserva
cortado a cuchillo, pan y tomate

QUESOS

Cremas, curados y semicurados de
nuestra selección nacional e internacional

FRITURAS

Cocochas de merluza
Alcachofas de Calahorra con jamón
Croquetitas de Ibérico
Tortitas de Camarón

MASAS

Dim Sun de vegetales y foie con chili dulce
Mini hamburguesa de picaña
con mostaza Dijon

DESDE ASIA

Salmón salvaje
Tartar Thai de atún rojo
Maki de aguacate y gamba

DESDE MÉXICO

Torrezno y guacamole
Tortitas de cochinita pibil, encurtidos
y salsa de yogur especiada

DESDE EL MEDITERRANEO

Rissoto de hongos Boletus y trufa negra
Fideuá de chipirones y ajo negro
Gambas al ajillo

DESDE EL ATLÁNTICO

Navajas a la plancha y sal negra
Zamburiñas asadas
Ostras y aliño Francés

DESDE EL ASADOR

Chipirón a la brasa
Caretta en dos cocciones y adobada
Lomo bajo de vacuno con chimichurri
Chistorra y pan de masa madre



ENTRANTES

FRÍOS

Bogavante Bellavista,
mahonesa cítrica y piña.

Salpicón de langostino y gambas,
salsa rosa y brotes.

Langostinos al vapor con salmorejo,
ali oli de ajo negro, ensalada vegetal
y frutas.

Bloc de pato caramelizado, escarola,
frutas y vinagreta de arándano.

Foie, manzana, queso,
mango y encurtidos.

CALIENTES

Bogavante tocino, mahonesa y chorizo.

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.

Alcachofas, foie, huevo y jugos ligados.

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.



PLATOS PRINCIPALES

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
aceite de oliva, ajo, vinagre de manzana
y patata panadera.

Merluza del Cantábrico a la Gallega,
espinacas salteadas y piñones.

Merluza del Cantábrico, chipirones,
tinta de calamar y mahonesa de ajo.

Lubina salvaje, sopas de ajo y garbanzo frito.

Lubina salvaje al vapor, pimiento Najerano
y crema de pimienta verde.

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

Lomo de rodaballo, vinagre de Jerez texturizado
y solomillo de tomate a la parrilla.

Lomo 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.

Lomos de bacalao al pil pil atemperado
y cebolla confitada.

Lomo de bacalao a la plancha y confitado,
con pimientos del piquillo y AOVE.



PLATOS PRINCIPALES

CARNES

Corderito lechal asado a la manera tradicional con patata panadera.

Paletilla de cabrito en dos cocciones con ensalada de escarola y granada.

Cordero Chamarito
patata de ajo, romero y dulce de pera.

Tournedó de Chamarito,
calabaza y compota 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, salsa de queso de Cameros,
compota de manzana, patata confitada y brócoli.

Cochinillo en dos cocciones con puré de patata trufada.

Rabo de toro y costilla madurada en pasta brick,
con sus jugos ligados al vino tinto D.O.C. Rioja.



SORBETES

Sorbete de kiwi.

Sorbete de melocotón al vino tinto.

Sorbete de lima, limón y menta.

Sorbete de manzana verde Grand Smith y sidra.

Sorbete de gin tonic.

POSTRES

Hojaldre relleno de Chantilly de vainilla con helado de frambuesa.

Tiramisú en cafetera con helado de café.

Manzana asada en texturas.

Chocolate para tí y helado de nata.

Bombón de arroz con leche, base de crema Inglesa, bizcocho y nata especiada.



menú 1

CÓCTEL PREMIUM DELUXE
cóctel Premium Deluxe
(se complementa con más opciones)

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

SORBETE

TOURNEDÓ DE CHAMARITO
calabaza y compota de pera

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

106 €
I.V.A INCLUIDO



menú 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

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

FOIE CON CREMA DE PATATA
sopa de Boletus y huevo a 65°C

SORBETE

RABO DE TORO Y COSTILLA MADURADA
en pasta brick, con sus jugos ligados al vino tinto D.O.C. Rioja

o

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

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

109 €
I.V.A INCLUIDO



menú 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

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

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

SORBETE

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

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

112 €
I.V.A INCLUIDO



menú 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

SALPICÓN DE LANGOSTINO Y GAMBAS
salsa rosa y brotes.

LOMO DE RODABALLO
vinagre de Jerez texturizado y solomillo de tomate a la parrilla

SORBETE

COCHINILLO
en dos cocciones con puré de patata trufada

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

114 €
I.V.A INCLUIDO



menú 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

FOIE, MANZANA, QUESO
mango y encurtidos

GAMBAS AL AJILLO
con crema de txangurro a la Americana

SORBETE

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

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

116 €
I.V.A INCLUIDO





menú 6

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

BOGAVANTE BELLAVISTA
mahonesa cítrica y piña

LUBINA SALVAJE AL VAPOR
pimiento Najerano y crema de pimienta verde

SORBETE

CORDERO CHAMARITO
patata de ajo, romero y dulce de pera

POSTRE

a escoger de las opciones

BODEGA

VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA

VINO BLANCO D.O.C. RIOJA

CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

122 €

I.V.A INCLUIDO



menú 7

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

GAMBAS Y CIGALAS
simplemente a la sal

MERLUZA DEL CANTÁBRICO
a la Gallega espinacas salteadas y piñones

SORBETE

CORDERITO LECHAL
asado a la manera tradicional con patata panadera

o

SOLOMILLO DE VACUNO
salsa de queso de Cameros, compota de manzana,
patata confitada y brócoli.

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

126 €
I.V.A INCLUIDO



menú 8

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

ALCACHOFAS, FOIE, HUEVO
y jugos ligados

PARRILLADA DE MARISCO
bogavante, gambas y cigalas

SORBETE

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

o

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

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

133 €
I.V.A INCLUIDO



LA PETIT COUSINE

una boda en pequeños bocados



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

Asesoramiento personalizado e individualizado desde el primer día.

Música ambiente durante el cóctel de bienvenida.

Amenities en los aseos.

Impresión de minutas y decoración floral.

Animación infantil (mínimo 10 niños con menú infantil).

Nueva discoteca y jardines en exterior para el baile y la fiesta según condiciones.

una boda en pequeños bocados

Los pequeños bocados podrán sufrir modificaciones en función de la temporada

VERMUT

Las gildas D.O. Ribera
Patatas fritas pimentonadas
Mejillón escabechado
Gambas y langostinos salsa rosa y brotes
Degustación de cervezas Premium
Vermut y sus combinaciones

JAMÓN

Jamón Duroc Reserva
cortado a cuchillo con pan, tomate y aceite

QUESOS

Los quesos nacionales e internacionales

FRITURAS

Cocochas de merluza
Alcachofa de Calahorra con jamón
Croquetitas de Ibérico
Tortitas de camarón

DESDE COCINA

Cremita de temporada
Ventresca, fruta y ensalada
Patata, foie y trufa
Dim Sum de vegetales y foie
Ravioli de hongos Boletus y trufa Melanosporum
Lascas de bacalao, ajo blanco y tomate especiado
Mini hamburguesa de picaña con mostaza Dijon
Jarretito de cordero braseado

FOOD TRUCK

Fideua de chipirones y ajo negro
Rissoto de hongos Boletus y trufa
Gambas al ajillo

DESDE MÉXICO

Torrezno y guacamole
Tortitas de cochinita pibil, encurtidos
y salsa de yogur especiada

DESDE ASIA

Salmón salvaje
Tartar Thai de atún rojo
Maki de aguacate y gamba

DESDE EL ATLÁNTICO

Navajas a la plancha y sal negra
Zamburiñas asadas
Ostras y aliño Francés

BRASA EN DIRECTO

Pulpo con mojo rojo
Chipirón a la brasa
Caretta en dos cocciones y adobada
Chuletitas de cordero Chamarito
Chistorra y pan de masa madre
Lomo bajo de vaca a las hierbas de Rioja

DULCE

Sorbetes variados
Quesada de Cameros
Tiramisu en copa

BODEGA

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja
Vino blanco D.O.C. Rioja
Cava Brut D.O. Cava

Café y licores

110 €

I.V.A INCLUIDO

Precio menú por persona



PACK TODO INCLUIDO

una boda con todos los servicios y 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)

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

Servicio personalizado para la confección del evento.

*Menú degustación para elección del menú.

Música ambiente durante el cóctel de bienvenida.

Cóctel de Bienvenida Premium Deluxe.

Tarta Nupcial.

Barra Libre y DJ, durante 3 horas.

Nueva discoteca y jardines en exterior para el baile y la fiesta según condiciones.

Merienda o recena opción tradicional.

Impresión de las minutas y sitting planning.

Decoración floral para las mesas.

Animación Infantil (mínimo 10 niños con menú infantil).

*La degustación del menú será para 6 personas,
para bodas superiores a 100 invitados adultos

*Para bodas entre 80 y 100 invitados la degustación será para 2 personas.



PACK TODO INCLUIDO

una boda con todos los servicios y precio final

menú 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

Menú

LOMO DE BACALAO
a la plancha y confitado
con pimientos del piquillo y AOVE

SORBETE

TOURNEDÓ DE CHAMARITO
calabaza y compota de pera

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

128 €

I.V.A INCLUIDO

menú 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA
cóctel Premium Deluxe

Menú

BLOC DE PATO CAMELIZADO
escarola, frutas y vinagreta de arándano.

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

SORBETE

SOLOMILLO DE VACUNO
salsa de queso de Cameros,
compota de manzana,
patata confitada y brócoli.

POSTRE
a escoger de las opciones

BODEGA
VINO TINTO CRIANZA D.O.C. RIOJA
VINO BLANCO D.O.C. RIOJA
CAVA BRUT D.O. CAVA

CAFÉ Y LICORES

132 €

I.V.A INCLUIDO

Esta promoción será válida para bodas superiores a 80 invitados adultos

FECHAS DISPONIBLES

FECHA MENÚ PRUEBA

Elegir 4 entrantes

Elegir 3 pescados

Elegir 3 carnes

OBSERVACIONES



delicatto

EL TALLER DE LOS SUEÑOS

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

www.delicatto.com

info@delicatto.com