



DOSSIER BODAS



INFORMACIÓN GENERAL

SERVICIOS INCLUIDOS

Sin coste adicional



Cocina Propia

Equipo cualificado y de gran experiencia



Bienvenida

Recibimiento invitados



Noche de bodas

Noche de bodas para los novios en el Parador Nacional de Alcalá de Henares*



Gran Cóctel

Cóctel con más de 20 referencias*



Wedding Planner

Asesoramiento personalizado



Fotos

Amplios jardines para reportaje



Menú Degustación

Invitación para los novios (Boda tipo cóctel. Consultar)



Herramienta Online

Servicio web para novios



Equipo

Servicio de metes, camareros, control de accesos, etc



Menú Especial

Alergénos, intolerancias, veganos, etc



Protocolo digital

Entrada salón



Parking

Aparcamiento gratuito

* Consultar en función de fecha y número de comensales (mínimo de 50)

* Precios sin IVA



CEREMONIA CIVIL

¿Qué incluye? 650 €

/ Bienvenida con agua y limonada

/ Personal de asistencia

/ Templete para ceremonia

/ Maestro de ceremonias

/ Audio y técnico de sonido

/ Mobiliario




/ Iluminación del espacio

/ Decoración floral (Propia de El Olivar)





CÓCTEL DE BIENVENIDA


Bocaditos Gourmet

- / Jamón ibérico de bellota con picos Gourmet
- / Tabla de quesos con pan de higos 
- / Sushi y Maki 
- / Cecina D. O. de León con parmesano
- / Esferificación de piña 

Pintxos Fríos

- / Verrine al gusto de cheff
- / Pintxo de ensaladilla con mousse de piparras 
- / Queso trufado con miel del Brezo 
- / Gildas donostiarras
- / Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún

Especialidades Calientes

- / Bocado de tortilla española con lágrimas de alioli
- / Croqueta melosa de ibéricos
- / Gyoza de verduras con topping oriental 
- / Pintxo de pulpo con mojo rojo
- / Gamba hilada con mayonesa Kimchee

Show cooking

- / Rissotto de setas al carbón

Bebidas

- / Cava
- / Vermouth
- / Cerveza
- / Refrescos
- / Vinos D.O.
- / Aguas minerales

Corners Recomendados

- / Corner de paella (*mín 50 personas*).....5€ por comensal.
- / Corner ostras (*incluye écalier y 48 unidades OSTRAS FINE DE CLAIRE*).....500€.
- / Corner Mojitos.....8€ por comensal.
- / Corner Chandon Spritz.....5€ por comensal.
- / Corner de Champagne Môtet Chandon.....10€ por comensal.

Consultar precio según fecha y número de comensales.

 Platos vegetarianos





TU MENÚ DESDE 99€

- / Aperitivo a centro de mesa
- / Entrante
- / Principal
- / Postre
- / Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, cervezas, aguas minerales
- / Café, infusiones
- / Copa de licor

Entrantes

- / Salmorejo ligero con virutas de ibérico y perlas de aove.....0€
- / Vichysoise templada con yemas de triguero (crema caliente).....0€
- / Suquet de mariscos (crema caliente).....+3€
- / Ensalada de queso de cabra con confitura de higos.....+5€
- / Cóctel de marisco en cuna de melón.....+10€
- / Ensalada de foie mi-cuit con jamón de pato.....+10€
- / Bogavante con emulsión de almendras tostadas.....+20€

Principales

- / Suprema de salmón glaseado con soja.....0€
- / Lubina con meunière de mariscos.....+2€
- / Rodaballo a la donostiarra con hojaldre de puerros asados.....+4€
- / Canelón de vaca gallega con velouté de foie y champagne.....0€
- / Lingote de rabo estofado a baja temperatura con trufa blanca.....+3€
- / Paletilla de lechal IGP asada con tatín de patatas pomadas.....+9€
- / Solomillo de vaca braseado con patatas al horno.....+9€

Postres

- / Coulant de turrón.....0€
- / Milhojas de almendra con tierra de oreo.....+2€
- / Lingote de chocolate con polvo de oro.....+3€
- / Helado cremoso de chocolate.....+2€

Menú infantil






desde 49€

- / Entremeses fríos y calientes
- / Delicias de pollo con patatas
- / Postre
- / Refrescos y aguas minerales



BODA

TIPO CÓCTEL

Bocaditos fríos

- / Gildas donostiarra
- / Queso trufado con miel del Brezo 
- / Verrine al gusto del Chef 
- / Selección de sushi y maki
- / Vol au vent de brandada de bacalao
- / Tabla de quesos con pan de higos 
- / Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún
- / Esferificación de piña 
- / Jamón ibérico de bellota con picos gourmet
- / Cecina D.O. de León con parmesano
- / Pintxo de ensaladilla con mousse de piparra 

Especialidades calientes

- / Tapa de rabo de toro con trufa blanca
- / Dado de salmón glaseado al teriyaki
- / Gamba hilada con mayonesa Kimchee
- / Pintxo de pulpo con mojo rojo
- / Croqueta melosa de Ibéricos
- / Gyoza de verduras con topping oriental 
- / Bocadito de tortilla española con lágrimas de alioli 

Postre

- / Cheesecake

Show cooking

- / Rissotto de setas al carbón 

Bebidas

- / Cava
- / Vermouth
- / Cerveza
- / Refrescos
- / Vinos D.O
- / Aguas minerales

Fiesta

- / 3 horas de Dj (hora adicional 150€)
- / 3 horas de barra libre (hora adicional 10€/pax)

Corners Recomendados

- / Corner barbacoa..... 5€ por comensal.
- / Corner de paella (mín 50 personas)..... 5€ por comensal.
- / Corner ostras (incluye écalier y 48 unidades OSTRA FINE DE CLAIRE)..... 500€.
- / Corner Mojitos..... 8€ por comensal.
- / Corner Chandon Spritz..... 5€ por comensal.
- / Corner de Champagne Môtet Chandon..... 10€ por comensal.

Servicio mínimo para 80 comensales.
Consultar fechas y disponibilidad.

PRECIO
89€





FIESTA PRIVADA

¿Qué incluye?

/ Dj con equipo de sonido
/ Barra con servicio de camareros
/ Terraza chill

/ Pista de baile
/ Pantallas led
/ Aseos para invitados

Disco + DJ

DURACIÓN

/ Hasta fin fiesta

DJ

/ 600 €

BARRA LIBRE (Menú adulto)

/ 27 € por invitado

Recenas

15€ por persona

/ Bocado de tortilla de patata
/ Finguers de pollo con salsa agridulce
/ Mini hamburguesa

/ Sandwich club
/ Tequeños
/ Mini berlina

Noche de Bodas

/ Parking

/ Alojamiento

/ Desayuno





“Donde tú eres lo importante”

www.elolivar.es