



Menú banquete de bodas en Los Chozos

Precio: 75,00€

Cóctel (1 hora de aperitivos al pase)

Croquetas jamón, cocido, bacalao
Queso payoyo
Chacina ibérica
Cuchara de mejillón en salsa
Chupito salmorejo
Champiñón plancha
Brochetas de pulpo a la gallega
Cuadrado tortilla
Berenjena frita con miel
Brochetas de tomate cherry, queso fresco y anchoas
Cuchara de pimientos con melva
Cuchara de gulas con gambas
Pescado frito
Tartaleta de ensaladilla
Barquillo de foie
Cerveza, refrescos, vinos blancos y tintos.

Almuerzo principal

Bandejas para 4 de gambas blancas 80/100 uds/kg
Langostinos 60/80 uds/kg

Primero

Arroz caldoso de marisco

Sorbete de limón

Segundo

Hotel Los Chozos

Medallones de solomillo ibérico al Pedro Ximenez, con tartaleta de patata al horno y verduritas del tiempo.

Postre

Tarta nupcial con bola de helado y crema
Culí de frutos rojos
Café y cava o vino espumoso

Bebidas

Cerveza Cruzcampo en jarras, refrescos, agua mineral, tinto de verano.
Vinos Blancos: Tierra Blanca (Arcos) Barbadillo (Sanlúcar) Fabio Montano (Prado del Rey). Mi Oro (Condado de Huelva).
Vinos Tintos: Rioja: Ramón Bilbao, Ribera del Duero: Protos roble.

Barra Libre y recena

Barra Libre: Primeras marcas 3 horas
Recena: Se servirán montaditos, bandejas de frutos secos, bombones helados y pastelitos de Ubrique y/o nazaríes

Presupuesto total: 75 euros adultos y 33 Euros niños (*).

*Todos los precios son estimados para 100 comensales adultos y para el menú aquí presentado. Con más o menos comensales, se revisará el precio, así como con los cambios que se soliciten en el menú.

Incluyen servicio, uso y limpieza de las instalaciones, aparcamiento, centros de mesa y equipo de música.

IVA del 10% no incluido.