



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. • HUETOR VEGA (Granada)

BODAS



AL CENTRO

Ensalada tropical con fondo de caprichosa
Pizarra de paté, quesos y anchoas del Cantábrico
Volauvent rellenos de espinacas y piñones
cubiertos con bechamel y queso al gratén
Pimientos del piquillo rellenos de marisco

PRIMER PLATO

Envuelto de solomillo especial El Abuelo relleno de jamón ibérico,
queso y foie acompañado de ramillete de espárragos trigueros
al crujiente de bacon y ali-oli

POSTRE

Tarta de celebración “Casa de Dulce”
Copa de cava y sidra

BEBIDAS

Vino tinto de la Rioja crianza Coto Mayor
Vino blanco Rueda Castillo de la Mota
Cerveza especial de presión
Refrescos variados
Agua mineral



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. • HUETOR VEGA (Granada)

BODAS



AL CENTRO

Pizarra de patés y quesos variados

PRIMER PLATO

Crema de salmorejo con bonito del norte
y virutas de jamón ibérico

Sorbete de limón al cava

SEGUNDO PLATO

Codillo de cerdo alemán horneado acompañado
de patatas a lo pobre y tomatito relleno de arroz

POSTRE

Tarta de celebración “Casa de Dulce”
Copa de cava y sidra

BEBIDAS

Vino tinto de la Rioja crianza Coto Mayor

Vino blanco Rueda Castillo de la Mota

Cerveza especial de presión

Refrescos variados

Agua mineral



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. • HUETOR VEGA (Granada)

BODAS



AL CENTRO

Pizarra de quesos manchegos y de untar

PRIMER PLATO

Mero en salsa de langostinos salvajes

Sorbete de limón al cava

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo a la pimienta verde acompañado de
crujiente de patatas y salteado de champiñones
con taquitos de jamón

POSTRE

Tarta de celebración “Casa de Dulce”
Copa de cava y sidra

BEBIDAS

Vino tinto de la Rioja crianza Coto Mayor
Vino blanco Rueda Castillo de la Mota
Cerveza especial de presión
Refrescos variados
Agua mineral



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. • HUETOR VEGA (Granada)

BODAS



AL CENTRO

Pizarra surtida de paté, quesos
y embutidos ibéricos
Volauvent rellenos de champiñones y gambas
cubiertos con bechamel y queso al gratén

PRIMER PLATO

Lomos de lubina horneados en su jugo

Sorbete de limón al cava

SEGUNDO PLATO

Secreto ibérico a la parrilla acompañado de patatas a lo pobre
y ramillete de espárragos trigueros envueltos en
crujiente de bacon y ali-oli

POSTRE

Tarta de celebración "Casa de Dulce"
Copa de cava y sidra

BEBIDAS

Vino tinto de la Rioja crianza Coto Mayor
Vino blanco Rueda Castillo de la Mota
Cerveza especial de presión
Refrescos variados
Agua mineral



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. • HUETOR VEGA (Granada)

BODAS



PRIMER PLATO

Coctel de mariscos con gambas, langostinos, mejillones
delicias de cangrejo, piña natural y aguacate,
cubierto con salsa rosa y caviar

SEGUNDO PLATO

Crujiente de bacalao sobre cama de hojaldre

Sorbete de limón al cava

TERCER PLATO

Tournedos de solomillo con bacon ahumado
acompañado de patatas panadera y brócoli

POSTRE

Tarta de celebración "Casa de Dulce"
Copa de cava y sidra

BEBIDAS

Vino tinto de la Rioja crianza Coto Mayor

Vino blanco Rueda Castillo de la Mota

Cerveza especial de presión

Refrescos variados

Agua mineral



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. • HUETOR VEGA (Granada)

BODAS



AL CENTRO

Croquetas caseras de la abuela
Jamón al corte y queso
Patatas Chips

PRIMER PLATO A ELEGIR

Pechuga empanada
Escalope de cerdo
Pizza de york y queso
Nuguet de pollo
Macarrones a la boloñesa

POSTRE

Tarta de celebración
Helado

BEBIDAS

Refrescos variados
Agua mineral



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. • HUETOR VEGA (Granada)

BODAS



AL CENTRO

Jamón al corte y queso
Croquetas caseras de la abuela
Burritos mexicanos rellenos de carne y queso

PRIMER PLATO

Medallones de solomillo a la pimienta verde
acompañado de crujiente de patatas

POSTRE

Tarta de celebración

BEBIDAS

Refrescos variados
Agua mineral.



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. • HUETOR VEGA (Granada)

Tiempo de duración: 45 minutos

BODAS



SURTIDO DE CANAPÉS

- Queso añejo de oveja
- Volauvent de paté y cebolla frita
- Pincho de cherry con daditos de queso ibérico con melón
- Croquetitas de la abuela
- Crujiente de gambas
- Buñuelos de sepia
- Almendritas saladas
- Olivas

BEBIDAS

- Vino tinto de la Rioja crianza Coto Mayor
- Vino blanco Rueda afrutado
- Sangría
- Cerveza especial de presión
- Refrescos variados
- Agua mineral



Teléfono de Reservas
958 501 198

Avda. Doña Juana, s/n. ■ HUETOR VEGA (Granada)

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN BODAS

Para realizar la reserva efectuada, se abonarán 500,00€ a cuenta, que le serán descontados en su cuenta final. El resto se abonará a la finalización del evento.

Para la entrega a cuenta se le entregará un recibo, válido para el pago posterior, (en caso de cancelar el evento por la parte contratante, la cantidad entregada a cuenta no será reembolsada).

Con un mes de antelación al evento tendrán que decirnos el menú elegido y les ofreceremos una degustación para 6 personas, en caso de superar los 100 comensales adultos en su boda.

Una semana antes del evento tendrán que facilitarnos el número exacto de comensales, cobrándose todas las plazas contratadas.

Todos nuestros menús están abiertos a cualquier cambio o sugerencia.

Horario de celebraciones: De 13:30 a 19:00 h. y de 21:00 a 02:00 h.

SERVICIOS EXTRAS

- Botella de Whisky o similares: 80,00€
(con todos los refrescos necesarios para la botella).
- Botella de Baileys`s 45,00€
- Botella sin alcohol 35,00€
- Combinados por tickets: 6,00€.
- Refrescos: 2,90€.
- Café: 1,60€.
- Tulipa de chocolate con helado: 3,00€.
- Barra libre 3h de duración: El precio por comensal será de 25,00€
(mínimo 50 comensales).
- Oferta: 50 tickets: 275€. (el combinado le sale a 5,50€)