

- BANQUETES 2.014 -

APERITIVOS COCKTAIL.

TOSTAS

Salmón con guacamole suave
Queso cabra con mermelada de arándanos
Foie con cebolla caramelizada al PX
Brandada de Bacalao

PINCHOS

Jamón y Melón con Aceite de Oliva Virgen
Pollo de corral con verduras
Queso Fresco, Lacón y Salsa Pesto
Queso, Anchoa y Caramelo balsámico
Fruta Fresca de Temporada
Pollo al Yakitori con reducción de soja
Lacón, piña y palmito
Bacon y queso fundido
Selección de Quesos del País

CUCHARITAS

Calamares en su Tinta con Ali Oli Suave
Pisto Manchego con Huevo de Codorniz
Estofado de Ciervo al vino tinto
Escabeche de Perdiz con lollo-rosso de roble
Mejillones de Roca a la Vinagreta

CREMAS.

CREMAS CALIENTES

Calabaza con virutas de Idiazábal
Mona Lisa con canelle de queso fresco
Vichyssoise al aroma de Eneldo
Carabineros con mixtura de Nata
Coliflor al Parmesano
Hongos y Setas a las tres pimientas
Espárragos verdes de la Tierra

CALIENTES

Chupa-chups de Codorniz
Dado de Tortilla de Verduras
Dado de Tortilla de Atún

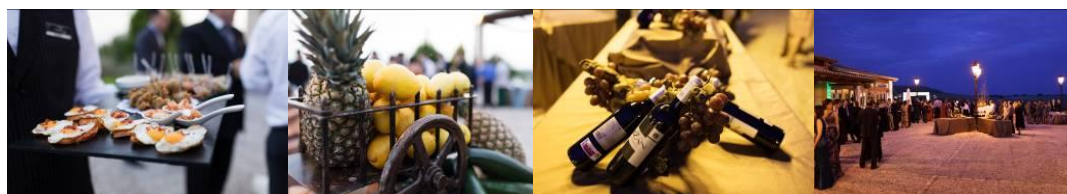
FRITOS

Croquetitas de Morcilla
Croquetitas de Boletus
Croquetitas de Queso de Cabra
Mini-rollito cantonés con Salsa agri dulce
Crepês de queso y nueces, merm. Frambuesa
Croquetitas de perdiz
Croquetitas de faisán
Brochetas de Langostinos en Tempura
Cigarrillos de Morcilla y Chorizo
Fritura de Pescados
Delicias de Sepia al ali-oli
Matanza de la Tierra
Monederos vegetales / de marisco
Miniaturas de Solomillo Ib., Torta del Casar

CREMAS FRÍAS

Gazpacho Toledano con dados de verduras
Salmorejo al Aroma Tomillo y cruj. de Ibérico
Melón con lascas de Pistachos
Puerros y Cebollas tiernas al aroma de Eneldo
Ahumados y picada de cebollino fresco

NOTA: Todos los precios marcados
llevan el IVA incluido.



PLATOS EN LA MESA.

ENTRADAS Y ENSALADAS

Crema de Bienvenida (fría o caliente)
Embutidos Ib. de Bellota con tostas de majao
Terrina de Foie, cebolla caramelizada con PX
Ensalada de magret de Pato escabechado y mezclum
Ensalada de Pimientos con Ventresca
Ensalada de Perdiz salvaje de Monte
Viera gratinada de Bogavante con virutas de Trufa
Ensalada de mezclum, queso de cabra y pimientos
Escalibada de la Tierra con ventresca de Atún rojo
Ensalada de Ahumados con mezclum y huevo hilado
Hojaldre relleno de Viera con verduritas
Hojaldre relleno de Boletus y Foie

MARISCOS

Langostinos Tigre y Gambas cocidos
Gambas y Langostinos del Puerto cocidos
Ensal. Langostinos pelados con picada de manzana
Ensalada de Bogavante confitado y vinagreta de cítricos
Timbal de Salmón marinado con langostinos y mezclum
Langostinos pelados acompañados de salsa Tártara
Carabinero plancha
Cigala plancha
Gambón plancha

PESCADOS

Rodaballo a la meûnier y pasta fresca
Lomos de Lubina a la crema del piquillo
Suprema de Mero en salsa verde
Ventresca de Bonito del Norte con pisto y panaderas
Tronco de Merluza Gran Sol con almejas y gambas
Bacalao en Tempura con pisto Manchego y cruj. de puerros

CARNES

Confit de Pato a la Naranja
Rabo de Toro deshuesado con puré de coliflor suave
Chuletón de Ternera blanca de Ávila a la parrilla
Medallones de Solomillo de Ternera (varias salsas)
Tourné de Solomillo de Ternera
Solomillo de Buey con Foie
Carne Roja Gallega (lomo de Buey) Gran Selección
Cochinillo confitado con puré de mango y reineta
Cochinillo Asado con patatas paja y Pim. de Padrón
Paletilla de Lechal al estilo Tradicional



POSTRES, BEBIDAS y VARIOS.

• Para 180 comensales: 27,50 €.

• Para menos de 180 comensales: 31,50 €.

Se compone de:

- Bebidas durante el aperitivo.
- Exclusividad de salón , terraza y Jardines.
- Minuta.
- Bebidas durante el banquete.
 - + V. Tinto Capilla del Fraile D.O. Mancha, Izán D.O. Ribera Duero y Añares D.O. Rioja.
 - + V. Blanco Solaz / Orce.
 - + Agua M., Refrescos, Cerveza.
 - + Cava D.O. Toledo o Moscatel.
 - + Café, Infusiones.
 - + Licores.
- Sorbete Natural al Cava.
(limón, manzana, mandarina...)

- Selección de vasitos artesanos:
 - + Flan y Yogourt.
 - + Requesón.
 - + Frambuesa.
 - + Mousse de Mandarina.
 - + Fresas con Nata.
 - + Tiramisú.
 - + Tres Chocolate.
 - + Mouse de limón.
 - + Al whisky.
 - + Ferrero Rocher.
- Helados variados.
- Pastas de té junto al café.

DESCUENTOS ADICIONALES.

(Aplicar a los menús de mayores sin incluir los ss. complementarios)

Por el número de comensales:

- De 180 a 250. 2%
 - De 251 a 300. 4%
 - De 301 en adelante. 8%
- (niños no incluidos)

Por el día de la celebración:

- Viernes y Domingos (todo el día) 2ª h. de Barra Libre GRATIS
- Sábados, mañanas. Exclusividad salones para +180 PAX



MENÚS TIPO .

Menú nº 1

Cocktail de Recepción
Hojaldre relleno de Vieras
Ventresca de Bonito con pisto
Sorbete Natural al Cava
Chuletón de Ternera de Ávila
Tarta Nupcial
Helado (a elegir)
Vinos, Agua, Refrescos
Café, Cava, Licores

Menú nº 2

Cocktail de Recepción
Crema de Temporada
Merluza Gran Sol con almejas y gambas
Sorbete Natural al Cava
Paletilla de Lechal a la Toledana
Tarta Nupcial
Helado (a elegir)
Vinos, Agua, Refrescos
Café, Cava, Licores

Menú nº 3

Cocktail de Recepción
Terrina de Foie al PX
Rodaballo a la meuniere
Sorbete Natural al Cava
Confit de Pato a la Naranja
Tarta Nupcial
Helado (a elegir)
Vinos, Agua, Refrescos
Café, Cava, Licores

Menú nº 4

Cocktail de Recepción
Crema de Temporada
Ensalada de Bogavante con vinagreta cítricos
Bacalao en tempura y Pisto Manchego
Sorbete Natural al Cava
Solomillo de Ternera al gusto
Tarta Nupcial
Helado (a elegir)
Vinos, Agua, Refrescos
Café, Cava, Licores

Menú nº 5

Cocktail de Recepción
Crema de Temporada
Lomos de Lubina a la crema de Mariscos
Sorbete Natural al Cava
Cochinillo asado al Horno
Tarta Nupcial
Helado (a elegir)
Vinos, Agua, Refrescos
Café, Cava, Licores

Menú Especial Niños

1os. Platos (a elegir)

Entremeses con fritos
Mini-pizzas
Pasta

2os. Platos (a elegir)

Lomitos de cerdo con patatas fritas
Delicias de pollo con patatas fritas
Mini-hamburguesas con patatas fritas
Tarta chocolate
Helado especial niños
Refrescos



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS.

- Barra Libre.
(Incluye 1as. Marcas y Salón Indpte.)
- Barra Libre suplementaria.
 - 3ª hora:
 - 4ª hora:
 - 5ª hora:
- Barra Libre por Botellas
(durante las 2 primeras horas)
- Dj + Eq. Música + Iluminación
- Jamón cortado a cuchillo.
(1 cortador + 1 pieza jamón Ib.Bellota)
- Jamón cortado a cuchillo.
(1 cortador + 1 pieza jamón cebo)
- Pulpo a la gallega (Mín. + 180 personas).
- Fuente de chocolate (con frutas y bollería)
- Recena
- Barra de Mojitos
- Estación de sushi / sashimi / maki-roll
- Buffet de Postres
- Máquina de Palomitas
- Candy - Bar
- Coche de Caballos
- Weeding Planner
- Cocktelería Profesional (2 horas)
- Saxofonista (sólo cocktail – 1h.)
- Saxofonista (barra libre + cantante – 2h.)
- Alquiler de Mantelería
- Decoración especial Mesas
- Photo – call personalizado (2´50 x 3)
- Servicio baby – sitter (hasta 20 niños – 1´5 h)
- Servicio baby – sitter (hasta 5 niños – 4h)
- Cup – Cakes
- Castillo Infantil (3 x 3 x 3)
- Castillo Hinchable (9 x 9 x 9)
- Sala FATUM
- Fuegos Artificiales
- Ceremonia Civil (Gratuita + 150 invitados)
- Grupo Flamenco



CONDICIONES ESPECIALES.

- Cocktail de recepción .
Bebidas Cocktail, Bodegones en Terraza y 14 Variedades de Canapés por Persona de nuestra “Carta Coktail”, seleccionados por nuestro Cheef según temporada.
- Degustación de varios menús para la elección de tu cubierto, invitación para 6 personas.
- 10 % de Descuento en nuestro Hotel *** “El Mesón” para aquellos invitados que necesiten pernoctar en Torrijos.
- Invitación de la noche de Bodas en nuestra Suite para los novios, Hotel *** “El Mesón”.
- Minutas impresas.
- Servicio de guardarropa.
- Decoración en mesas de invitados y Mesa Presidencial.
- Todos nuestros banquetes disponen de un salón independiente, porche acristalado y terraza.
- Para la reserva del Banquete se entregará la cantidad de 600 euros en concepto de señal de reserva.
- El pago total del Banquete se efectuará una vez concluido el mismo y, nunca, el día del evento.
- Todos los banquetes que no superen los 120 comensales, se verán incrementados en un 6% el precio final del evento.

DESCUENTOS Y REGALOS.

- 10 % de descuento en Hotel el Mesón *** para los invitados.
- 10 % de descuento en Hotel el Mesón para despedidas y pre-bodas. Válido para todos los menús de carta.
- Regalo sorpresa por la compra de tu traje de Novio en “Félix Ramiro” (Toledo).
- 7 % de Descuento en las tarjetas de Boda en “Gráficas Lagomar”.
- 6% de Descuento en “Viajes Barceló” de Torrijos.
- Descuento promocional en Photostudio Digital para tu reportaje de Fotografía y Video.
- Regalo descuento “Fotografía Alvaro_dv”.
- Regalo ampliación Foto 50X70 texturizada por un valor de 100 euros, en “Foto Corrales”.
- 10 % de descuento en manicura, pedicura, maquillaje y depilación láser en “Kelly Beauty 4all”

Nos trasladamos con nuestro servicio de catering a cualquier punto de España, y si usted lo desea también disponemos de todo tipo de carpas y diferentes tamaños.

NUESTRAS INSTALACIONES (PROPIAS Y/O EN EXPLOTACIÓN).

- Hotel el Mesón (Torrijos, Toledo).
- Finca el Olivar de Sta. Teresa (Torrijos, Toledo).
- Finca Osborne (Malpica de Tajo, Toledo).
- Salones y Jardines HH (Esquivias, Toledo).
- Finca El Real (El Real de S. Vicente, Toledo).

