

# RESTAURANTE PATIO

## PROGRAMA DE BODAS 2020

### Condiciones generales

El programa de bodas que hemos diseñado consta de seis menús orientativos y un menú infantil, sobre los cuales la pareja, asesorada por nuestro maitre podrá confeccionar el menú que más se adecue a sus preferencias.

Debido a la actividad propia del Museo, en las instalaciones del mismo solamente celebramos banquetes de boda en horario de tarde.

La reserva del espacio, se dará por confirmada mediante el abono de 1000 euros mediante transferencia bancaria en concepto de depósito. Este depósito se devolverá íntegramente, sólo cuando la anulación del evento se produzca con más de una año de antelación.

La cantidad restante se hará efectiva a la finalización del evento o durante la semana posterior a la celebración del evento.

El número estimado de asistentes será facilitado en el momento de la reserva del espacio. Una variación posterior del número de invitados puede hacer necesario el cambio del espacio elegido, por lo que rogamos nos lo hagan saber a la mayor brevedad posible.

Los espacios destinados en el museo "Patio Herreriano", para la realización de banquetes de boda son los siguientes, con sus respectivas tarifas (iva no incluido) de los cuales se facturarán solamente los utilizados finalmente, tanto para el cóctel como para la cena:

•	Patio de los Reyes (descubierto)	2.500 €
•	Alas del Claustro de los Reyes (cubiertas), cada una	600 €
•	Patio de Novicios (descubierto)	1.500 €

La selección del menú deberá ser comunicada, tras la prueba del menú con un mínimo de un mes de antelación a la celebración del evento. Para la elección de un vino o espumoso diferente a los propuestos no dude en pedirnos presupuesto.

El número definitivo de asistentes, junto a su distribución por mesas nos será comunicado con 72 horas de antelación al evento, mediante la firma del contrato correspondiente.

Después de la cena, comenzará el baile en la cafetería-restaurant del museo, donde estará montado el servicio de barra libre, cuya duración máxima será hasta las 3:30 de la mañana. El coste de la misma es de 14€ + IVA por persona adulta.

El Restaurante Patio Herreriano les facilitará la contratación del disk-jockey, cuyo coste será de 600 €+IVA, por el servicio hasta las 3:30 de la mañana.

Así mismo, les informamos que nuestro programa de bodas incluye:

- Prueba de menú para seis personas (de lunes a viernes, mínimo 100 personas)
- La noche de bodas para los novios, en una suite del hotel asignado. (mínimo 100 personas)
- El desayuno de los novios durante su estancia en la suite.
- Menús impresos de recuerdo para cada comensal.
- Centros de flores en cada mesa y especial en la mesa de los novios.
- Precio especial de alojamiento a sus invitados en el hotel asignado.
- Posibilidad de menús para dietas especiales

## OFERTAS APLICABLES AÑO 2020

- **SABADOS DE MAYO A SEPTIEMBRE (INCLUIDOS)**

**OPCION A (ambas)**

Barra libre gratuita hasta las 3:30 a.m. (sin limitaciones)

Servicio de DJ gratuito hasta las 3:30 am (sin limitaciones)

**OPCION B**

20% de descuento en el menú elegido (adultos y niños)

- **VIERNES TODO EL AÑO Y SABADOS DE OCTUBRE A ABRIL (INCLUIDOS)**

20% de descuento en todos los conceptos que aparecen en el Programa, excepto opción Sushi.

\* Estas opciones no son acumulables entre sí.

\* Estas opciones no son acumulables a cualquier otra promoción vigente en estos momentos.

\* Las condiciones de este programa son válidas para bodas de más de 100 asistentes adultos.  
Para menos de 100 asistentes consulte nuestras ofertas personalizadas

## MENÚ 1

---

### COCKTAIL

#### IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (mínimo 90 personas)

Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen

Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

#### APERITIVOS FRIOS

Gazpacho de fresas con aceite de albahaca

Cucharita de bacalao sobre tomate rallado

Gilda de anchoa, cebolla, tomate y piparra

#### APERITIVOS CALIENTES

Mini tartaleta de hongos gratinados

Brocheta de verduras en tempura y queso fetta (vegetariano)

Croquetas caseras de jamón ibérico y huevo

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto de la Ribera joven, refrescos, agua

### CENA

Ensalada templada de magret de pato escabechado con cebolla caramelizada y compota de naranja

Lomo de atún rojo, vinagreta de cítricos y piñones

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de limón al cava

Solomillo de buey al romero con patata risolada y chalota

Tinto crianza de Ribera de Duero crianza\*

\* NUESTRAS BODEGAS DE REFERENCIA: PICO CUADRO Y VIÑA VILANO

"Tarta aniversario de "Maro Valles"

Cava "Prima Vides" de Codorníu o Espumoso de la tierra "Yllera Priveé"

Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

110,00 euros

---

## MENÚ 2

---

### COCKTAIL

#### IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (mínimo 90 personas)

Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

#### APERITIVOS FRIOS

Tosta de tomate confitado con mozzarella e higos

Vasito de langostino con mahonesa de almendras

Tostada de pan de pasas con foie

#### APERITIVOS CALIENTES

Brocheta de mollejas y setas de temporada

Daditos de patata rellenos de rabo de toro al vino tinto

Pulpo braseado con emulsión de pimiento verde

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto de la Ribera joven, refrescos, agua

### CENA

Crema de Marisco con picada de Bogavante

Suprema de lubina salvaje con cremoso de cebollino y zanahoria glaseada

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de Hierbabuena

Lechazo relleno de hongos y verduras asado en su jugo con cremoso de patata

Tinto crianza de Ribera de Duero crianza\*

\* NUESTRAS BODEGAS DE REFERENCIA: PICO CUADRO Y VIÑA VILANO

Tarta Milhojas de "Maro Valles"

Cava "Prima Vides" de Codorníu o Espumoso de la tierra "Yllera Priveé"

Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

108,00 euros

---

## MENÚ 3

---

### COCKTAIL

#### IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (mínimo 90 personas)

Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

#### APERITIVOS FRIOS

Tosta de crema de queso, con setas al ajillo y cebolla caramelizada

Brocheta de salmón y crouton con dátil y jamón

Rollito de cecina con mermelada de tomate y sésamo negro

#### APERITIVOS CALIENTES

Tosta de tomate confitado con crema de Gorgonzola

Ravioli al Pesto de solomillo ibérico con setas

Croquetas caseras de rape y verduritas

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto de la Ribera joven, refrescos, agua

### CENA

Ensalada de Bogavante con vinagreta de centolla

Bacalao al pil-pil de boletus con verduritas al dente

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de mandarina

Lechazo I.G.P. asado en horno de leña con ensalada de lechuga, tomate y cebolla

Tinto crianza de Ribera de Duero crianza\*

\* NUESTRAS BODEGAS DE REFERENCIA: PICO CUADRO Y VIÑA VILANO

Tarta Saint Honoré de "Maro Valles"

Cava "Prima Vides" de Codorníu o Espumoso de la tierra "Yllera Priveé"

Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

112,00euros

---

## MENÚ 4

---

### COCKTAIL

#### IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (mínimo 90 personas)

Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

#### APERITIVOS FRIOS

Vasito de espuma de foie con cremoso de mango

Steak tartar

Galleta de arroz con brandada de bacalao

#### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas líquidas de Gorgonzola

Dado de patata relleno de txangurro con ali-oli de pimientón

Esfera crujiente de morcilla, pasas, piñones y miel

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto de la Ribera joven, refrescos, agua

### CENA

Ensalada de langostinos salteados con carpaccio de mango

Rodaballo gallego salvaje con patata Margarita

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de Gin Tonic

Solomillo de Buey al foie con cesto de patata y verdura

Tinto crianza de Ribera de Duero crianza\*

\* NUESTRAS BODEGAS DE REFERENCIA: PICO CUADRO Y VIÑA VILANO

Tarta de chocolate al caramelo de "Maro Vallés"

Cava "Prima Vides" de Codorníu o Espumoso de la tierra "Yllera Priveé"

Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

109,00euros

---

## MENÚ 5

---

### COCKTAIL

#### IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (mínimo 90 personas)

Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

#### APERITIVOS FRIOS

Cebiche de langostino

Rollito de salmón con crema de queso al eneldo

Tosta de roast-beef, rúcula y mayonesa de mostaza

#### APERITIVOS CALIENTES

Empanada de morcilla y pimientos confitados

Albóndiga crujiente foie y Boletus sobre crema de frutos rojos

Brocheta de langostino con pimiento asado en tempura

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto de la Ribera joven, refrescos, agua

### CENA

Vieira gratinada con cebolla confitada y jamón ibérico

Merluza con salsa de carabineros y atadillo de verduras y bacon

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de Mojito

Presa de ibérico con verduras salteadas

Tinto crianza de Ribera de Duero crianza\*

\* NUESTRAS BODEGAS DE REFERENCIA: PICO CUADRO Y VIÑA VILANO

Tarta Bienvenida de "Maro Valles"

Cava "Prima Vides" de Codorníu o Espumoso de la tierra "Yllera Priveé"

Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

99,00 euros

---

## MENÚ 6

---

### COCKTAIL

#### IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (mínimo 90 personas)

Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen

Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

#### APERITIVOS FRIOS

Brocheta de tomate Cherry con mozzarella y aceite de orégano

Cucharita de pulpo con patata y vinagreta de pimiento rojo

Tartar de atún

#### APERITIVOS CALIENTES

Chupito de crema castellana

Pinchito de lechazo

Tosta de magret de pato y mouse de ciruela horneada

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto de la Ribera joven, refrescos, agua

### CENA

Terrina de foie con polvo de pistacho y compota de orejones

Surtido de mariscos de temporada

Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

Sorbete de manzana verde

Cochinillo confitado al tomillo con patata risolada

Tinto crianza de Ribera de Duero crianza\*

\* NUESTRAS BODEGAS DE REFERENCIA: PICO CUADRO Y VIÑA VILANO

Tarta tres gustos de "Maro Valles"

Cava "Prima Vides" de Codorníu o Espumoso de la tierra "Yllera Priveé"

Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

109,00 euros

---



## MENÚ FORMULA 100

---

### COCKTAIL

#### IBÉRICOS

Jamón Ibérico de Guijuelo al corte (mínimo 90 personas)  
Queso añejo de oveja de Sardón de Duero

#### APERITIVOS FRIOS (ELEGID 3)

Gazpacho de fresas con aceite de albahaca  
Tosta de crema de queso, con setas al ajillo y cebolla caramelizada  
Rollito de cecina con mermelada de tomate y sésamo negro  
Rollito de salmón con crema de queso al eneldo  
Vasito de langostino con mahonesa de almendras

#### APERITIVOS CALIENTES (ELEGID 3)

Croquetas caseras de jamón ibérico y huevo  
Croquetas caseras de rape  
Brocheta de langostino y pimiento en tempura  
Dado de patata relleno de txangurro con ali-oli de pimentón  
Tosta de magret de pato y mouse de ciruela horneada

#### BEBIDAS COCKTAIL

Cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto de la Ribera joven, refrescos, agua

### CENA

#### ENTRANTES (ELEGID 1)

Ensalada templada de magret de pato escabechado con cebolla caramelizada y compota de naranja  
Ensalada de langostinos salteados con carpaccio de mango

#### PESCADO (ELEGID 1)

Merluza con salsa de carabineros con atadillo de verduras y bacon  
Bacalao al pil-pil de boletus con verduritas al dente  
Blanco de Rueda "Monasterio de Palazuelos"

#### SORBETE (ELEGID 1)

Sorbete de limón al cava	Sorbete de Gin Tonic
Sorbete de Mojito	Sorbete de Hierbabuena
Sorbete de manzana verde	Sorbete de mandarina

#### CARNE (ELEGID 1)

Solomillo de Buey al foie con cesto de patata y verdura  
Cochinillo confitado al tomillo con patata risolada

Tinto crianza de Ribera de Duero crianza\*

\* NUESTRAS BODEGAS DE REFERENCIA: PICO CUADRO Y VIÑA VILANO

#### POSTRE

Tarta a elegir de Maro Valles  
Cava "Prima Vides" de Codornú o Espumoso de la tierra "Yllera Priveé"  
Café y licores de la casa

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

100,00 euros

---

## MENÚ INFANTIL

---

### CENA

Solomillo de buey a la pancha con patatas fritas

Rabas de calamar

Croquetas caseras de jamón

Gambas Orly

Postre elegido en el menú de adultos

Agua mineral

Refrescos

---

PRECIO TOTAL POR PERSONA IVA NO INCLUIDO

30,00 euros

---

## OTROS CONCEPTOS OPCIONALES

▪ **MESA TEMATICA DE QUESOS      5 €/ADULTO (iva no incluido)**

▪ OPCION A "QUESOS DE CASTILLA Y LEON:

Semicurado, curado, añejo, ahumado, torta, azul, corteza blanca, corteza lavada, cabra, pata mulo...

▪ OPCION B "QUESOS DEL MUNDO:

Francia (comté, mimolette, morbier...), Italia (parmigiano, gorgonzola...), Holanda (boerenkaas, añejos, con pesto...)..y por supuesto españoles.

Ambas opciones incluyen 8 tipos de quesos, panecillos, membrillo, nueces, pasas, orejones, manzana y mermeladas

▪ **SUSHI** \*(no sujeto a la aplicación de descuento)

### **OPCIONES**

**Hosomaki (細巻き?): 1 € (iva no incluido)**

El "sushi de rollo delgado". Es cilíndrico y pequeño, con el *nori* en el exterior. El *hosomaki* común mide dos centímetros de espesor y dos centímetros de largo. Se confeccionan generalmente con un solo relleno, debido a su pequeño tamaño

**Uramaki (裏巻き?): 1,10 € (iva no incluido)**

El "sushi del revés". Es un sushi de mediano tamaño y cilíndrico, con dos o más rellenos. El [uramaki](#) difiere de los otros sushi porque el arroz está en el exterior y el [nori](#) se encuentra adentro. El relleno está en el centro rodeado por una capa de nori, luego una capa de arroz, y aparte otros ingredientes como huevas o semillas tostadas de [sésamo](#).

**Nigirizushi (握り寿司?): 1,20 € (iva no incluido)**

Es posiblemente la forma más común de sushi en Japón. El "sushi amasado" es similar al *oshi*, pero se moldea a mano en forma de varilla oblonga; encima de un bloque de arroz se coloca pescado, marisco u otro ingrediente plano, normalmente sazonado con algo de wasabi, y a veces se añade una fina tira de alga para mantener el pescado en su sitio. Es llamado a veces *Edomaezushi* porque se originó en Edo (actual Tokio) en el siglo XVIII. Se sirven por lo general dos piezas en una orden

**Sushimaker**

**60 € / hora (iva no incluido)**

\*En caso de solicitar su presencia en el evento para realizar el corte del sushi.

- **BARRA COCTELERÍA** 6 € /coctel  
(En cocktail o barra libre. Consumo mínimo 70 unidades)
- **ALQUILER DE PROYECTOR** 80 €
- **RESOPÓN** (empanada, saladitos...) 2 € / ADULTO
- **VINOS.** No dude en solicitar presupuesto para otros vinos de nuestra bodega.

**Nuestras bodegas recomendadas:**

