Menús Bodas 2018

web

VUESTRO DÍA MÁS ESPECIAL....

También lo es para el equipo de LA PARRILLA...
Trabajamos por ofrederte un espacio único y con personalidad, elaborando rigurosamente cada menú, conjugando texturas, aromas y sabores tradicionales interpretados con las técnicas más vanguardistas.
Entendemos tus necesidades.

Cuéntanoslo.

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

CONDICIONES GENERALES - MENÚS BODAS 2018 - WEB

Una vez conocida ó decidida la fecha de celebración, se debe solicitar disponibilidad de salón, en el caso de que se desee visitar el Restaurante, para poder ver salones o complementar información, conviene solicitar cita previa.

Al efectuar la reserva se formalizará con un depósito de 6,00 euros por comensal contratado, y que será descontado de la factura general del servicio.

Una vez que se haya seleccionado el menú que les parezca más sugerente, nos pondremos a su disposición para aconsejarles y posteriormente formalizar el correspondiente contrato de servicio.

El número mínimo de comensales para la contratación de Menús de Bodas es de 12 personas.
El número de comensales definitivo deberá ser comunicado con al menos 7 días de antelación, a fecha de la celebración.
A efectos de facturación, se considerará contratado el último número de comensales indicado 72 horas de antelación (3 días). En el caso de que el número de comensales hubiese variado sensiblemente con relación inicial, la Dirección se reserva el derecho de cambiar de salón.

Los horarios de comienzo de los servicios son:
. Almuerzos a partir de las 14:00 h.
. Cenas a partir de las 21:00 h.

Los horarios de finalización de los servicios son:
. Almuerzo hasta las 18:00 h.
. Cenas hasta las 00:00 h.

El importe de la factura será abonado una vez finalizado el servicio, al contado ó mediante tarjeta.

LA CONTRATACIÓN DE NUESTROS MENÚS DE BODA INCLUYE:

Maitre: Será el responsable directo del servicio.

El Menú elegido; Todos los platos del menú de celebraciones se sirven en de forma INDIVIDUAL.
Nuestros menús están diseñados buscando la combinación más atractiva que garanticen el éxito de la celebración, no obstante,
La Parrilla de San Lorenzo atenderá las sugerencias y/o modificaciones que consideren oportunas.

Minuta del Menú* : Sus invitados tendrán como recuerdo el menú degustado.

Decoración Floral: Mesa Presidencial y mesas de invitados, siendo éstos propiedad del Restaurante, no pudiendose cedérselos a ningún invitado.

Tarta de presentación*

* Para la elaboración de la Minuta del Menú y de la tarta de presentación es necesario la CONFIRMACIÓN del Menú elegido y del número de comensales con al menos 7 días de antelación.

La DIRECCIÓN y el EQUIPO HUMANO que compone el Restaurante "LA PARRILLA DE SAN LORENZO" les agradece la confianza depositada y quedamos a su disposición para asesorarles y ayudarles en la organización de un día tan importante.

Menús Bodas 2018 web

Menú 1

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

* Mousse de Berenjena con majado Castellano e ibéricos
* Hojaldre de langostinos y espárragos con berberechos y gambas en salsa de ajos tiernos
* Chateubriand de rape y beicon sobre patata panadera crema de azafrán con almejas de carril
* Sorbete de Mango
* Muslo de pato confitado con bolsita de castañas
* Tarta de Celebración

BODEGA:
Vino tinto "Prado Rey crianza"
Vino Blanco "Prado Rey verdejo"

Agua mineral, café, licores de frutas y cava

58,45 € (I.V.A. incluido)

Menús Bodas 2018 web

Menú 2

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

* Paté de Lechazo churro y emulsión de frutos rojos
* Sopa costrada de carabineros y royal de huevo y jerez
* Enrejado de rodaballo y verduras con crujiente de turrón
* Sorbete de fresas mediteraneas
* Medallón de solomillo al foie sobre costrón de tramezzino
* Tarta de Celebración

BODEGA:
Vino tinto "Prado Rey crianza"
Vino Blanco "Prado Rey verdejo"

Agua mineral, café, licores de frutas y cava

68,80 € (I.V.A. incluido)

Menús Bodas 2018 web

Menú 3

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

* Gelatina de tomate al eneldo con crema de pescados de roca
* Cuña de piña y langostinos con salsa de cocktail y sus mini verduras
* Montado de lubina de roca con crema de tomate y estragón
* Sorbete de mandarina al ron
* Cabrito de Castilla asado en nuestro Horno de leña
  Ensalada de la Huerta
* Tarta de Celebración

BODEGA:
Vino tinto "Prado Rey crianza"
Vino Blanco "Prado Rey verdejo"

Agua mineral, café, licores de frutas y cava

71,00 € (I.V.A. incluido)

Menús Bodas 2018 web

Menú 4

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

* Rulo de Salmón y crema de queso con emulsión de mostaza
* Mil-hoja de langostinos y verduras con emulsión de ajos
* Lomo de merluza en salsa de sidra roja con almejas y gambas
* Sorbete de limón con lima
* Lechazo de raza "Churra" asado en nuestro Horno de leña.
  Ensalada de la Huerta
* Tarta de Celebración

BODEGA:
Vino tinto "Prado Rey crianza"
Vino Blanco "Prado Rey verdejo"

Agua mineral, café, licores de frutas y cava

73,85 € (I.V.A. incluido)

Menús Bodas 2018 web

Menú 5

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

* Copa de Calabacín en texturas
* Abanico de langostinos con crema fina de anchoas y vinagreta de mango
* Lomo de rodaballo relleno de verduras sobre salsa de mejillones y setas
* Sorbete de Mojito al estilo del Malecón
* Lechazo de raza "Churra" asado en nuestro Horno de leña.
  Ensalada de la Huerta
* Tarta de Celebración

BODEGA:
Vino tinto "Prado Rey crianza"
Vino Blanco "Prado Rey verdejo"

Agua mineral, café, licores de frutas y cava

74,50 € (I.V.A. incluido)

Menús Bodas 2018 web

Menú 6

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

* Crema templada de Calabaza con langostino enrollado en pasta filo
* Ensalada de bogavante con tartar de salmón al perfume de limón
* Medallón de rape encebollado con camarones y vinagreta tibia de pistachos verdes
* Sorbete de fruta de la pasión
* Solomillo de las tierras de Aliste con hongos zamoranos
* Tarta de Celebración

BODEGA:
Vino tinto "Prado Rey crianza"
Vino Blanco "Prado Rey verdejo"

Agua mineral, café, licores de frutas y cava

86,85 € (I.V.A. incluido)

Menús Bodas 2018 web

Menú 7

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

* Copa de Pulpo a la feira con espuma de patata
* Ensalada suprema de langostinos y gambas con daditos de salmón al eneldo
* Brochetas de rape, cigala y vieiras sobre cama de verduras y salsa de reducción de caldo
* Sorbete de limón al cava con frutos rojos
* Conchinillo confitado en arbequina con guarnición de patatas Ana
* Torre de Mousse de chocolate blanco con cremoso de chocolate con leche y glaseado de chocolate negro brillante

BODEGA:
Vino tinto "Prado Rey crianza"
Vino Blanco "Prado Rey verdejo"

Agua mineral, café, licores de frutas y cava

97,40 € (I.V.A. incluido)

Menús Bodas 2018 web

Menú 8

La Parrilla de San Lorenzo
RESTAURANTE
30 años contigo

* Bombones de Cecina y foie sobre tosta de pan de mango
* Ensalada de langosta con suspiro de membrillo y salsa fría de verduras
* Rape en salsa de puerros con su marisco y tropiezos de frutos secos
* Sorbete de p era
* Solomillo castillo con salsa española guarnicionado con champiñones y patatas Parisien
* Esponjoso de avellana y chocolate con leche, corazón cremoso de vainilla y acabado de terciopelo

BODEGA:
Vino tinto "Prado Rey crianza"
Vino Blanco "Prado Rey verdejo"

Agua mineral, café, licores de frutas y cava

100,80 € (I.V.A. incluido)