

# Bodas



**El Manjar**

DESDE 1988



Un sinfín  
de posibilidades



DESDE 1988





El Manjar



# El Manjar

Desde 1988

## NUESTRA HISTORIA

La Finca El Manjar, empezó su trayectoria hace más de 35 años, a lo largo de todo este tiempo, ha ido creciendo y creando nuevos espacios, hasta llegar a ser este lugar con encanto.

La experiencia y dedicación se ven en cada detalle, lo que hará que el día de vuestra boda, sea inolvidable.

Un lugar que cuenta con:

- Grandes zonas ajardinadas, para la realización de:

- \* Ceremonias
- \* Cócteles
- \* Banquetes
- \* Discotecas

- Salones de diferentes capacidades para la celebración en el interior de los mismos servicios.

- Parking privado de gran capacidad.

- Parque infantil, interior y exterior.

- Cocinas equipadas con parrillas y hornos de leña, para la elaboración más tradicional de sus carnes conservando la esencia, así como todo lo necesario para crear los platos más innovadores.



# El Manjar

## ¿Cómo trabajamos?

Somos un grupo de profesionales con muchos años de experiencia, juntos, nos encargamos de cada detalle.

- **Asesores personales `` Wedding Planner ´´** a vuestro servicio, desde el primer momento con una atención personalizada, incluyendo el día de vuestra boda.
- **Maestros de ceremonia**, en caso de realizar vuestra ceremonia con nosotros, nuestros oficiantes, se encargarán de hacer que ese momento sea único e inolvidable, donde juntos, podréis personalizar un cuento con vuestra historia.
- **Decoradores de espacios**, son los encargados de tener todo listo y a vuestro gusto.
- **Equipo de cocina**, se encargará de elaborar cada uno de los platos elegidos.
- **Equipo de sala:**
  - \*Maître, es el encargado de que todo esté totalmente coordinado en cada momento, estando siempre a vuestra disposición.
  - \*Camareros, profesionales que desarrollan su labor con una atención exquisita y a disposición de vuestros invitados durante todo el evento.



# El Manjar

## **TODO LO QUE INCLUYE EL PRECIO DE TU MENÚ:**

En nuestra finca, trabajamos sobre un ``Todo Incluido´´

- Espacios reservados para cóctel, banquete y discoteca.
- Asesoramiento de nuestras Wedding Planner.
- Degustación para los novios.
- Minuta personalizada (dos modelos a elegir).
- Montaje, decoración y diseño de protocolo para la distribución de los invitados.
- Centros de mesa a elegir con flor natural en mesas del banquete.
- Centro de mesa presidencial con flor natural.
- Una amplia gama de mantelerías para elegir.
- Menús especiales sin sobrecoste (alérgicos, vegetarianos, veganos, intolerantes...)
- Decoración de finca.
- Parking privado.
- Muñeco y espada al hacer presentación de tarta.
- Repetimos de todos los platos.
- Cocina propia, donde elaboramos cada plato al detalle.
- Cóctel y barra libre para adolescentes e infantiles sin coste.



# El Manjar

## TODO LO QUE INCLUYE EL PRECIO DE TU MENÚ:

- Photocall en discoteca con Neón.
- No cobramos Canon por traer proveedores externos.
- Equipo de profesionales durante todo el evento.
- Amplía, contratando previamente, sin límite de horas, tu discoteca y barra libre.
- Barra libre:
  - Refrescos, cerveza con o sin alcohol y zumos, en botellín de cristal.
  - Vasos de sidra.
  - Bebidas con alcohol:
    - \*Whisky → Red Label, White Label, JB, Ballantines y DYC.
    - \*Ginebra → Seagram´s, Larios, Larios Rosé, Beefeater y Beefeater Rosa.
    - \*Vodka → Absolut, Eristoff, Eristoff Negro y Smirnoff.
    - \*Ron → Barceló, Brugal, Cacique, Negrita y Bacardi.
    - \*Otros → Martini Blanco, Martini Rojo, Baileys, Ponche Caballero, Tía María, Malibú y Licor 43.



# El Manjar

## Nuestro Equipo



El equipo de El Manjar, ha seleccionado las mejores propuestas para que vuestra boda sea única, teniendo en cuenta todos los detalles que harán que ese día sea inolvidable.

Además de las propuestas que aquí os ofrecemos, podremos personalizar juntos el desarrollo de todo el evento sobre cada uno de los servicios ofrecidos, como cóctel, menú, barra libre, etc.

Se podrán hacer todos los cambios que deseen, consultar precios.

Si vuestra boda se realiza en temporada baja, del 01 de Noviembre al 01 de Abril (incluidos) o en Viernes o Domingo de todo el año, disfrutarán de un **5% de descuento** sobre el precio del menú adulto, infantil y adolescente elegido.







# Todo para vuestra boda

Incluye todo lo que podáis necesitar para vuestro gran día



# El Cóctel

## 8 APERITIVOS FRÍOS

- Brochetas de queso curado con tomatito cherry y finas láminas de membrillo.
- Vasitos de salmorejo, crema de melón y vichyssoise.
- Tartaletas de pimientos confitados con lascas de queso parmesano y anchoa.
- Cucuruchos de foie de oca con frambuesa.
- Ferrero de queso francés con virutas de almendra.
- Galleta de bacalao ahumado con tomate natural.
- Bocaditos de salmón con coulis de mango.
- Bomba de salmorejo.

## 8 APERITIVOS CALIENTES

- Brocheta de pollo yakitori.
- Bomba de brandada de bacalao.
- Twister de langostino.
- Saquitos de marisco.
- Samosas de verduritas con curry.
- Caramelitos de vieira.
- Croquetas de boletus.
- Bocaditos de Pan Bao.

## MESAS

IBÉRICOS Y ACEITES: Chorizo ibérico, salchichón ibérico, lomo ibérico y jamón ibérico, con una exquisita selección de diferentes aceites nacionales acompañados con diferentes panes y tomate natural triturado.

RÚSTICA: chorizo al infierno con hilillo de miel sobre pan payés; ferrero de morcilla, torreznos y salchichas con bacon sobre pan rústico.

CARRITO PROVENZAL: limonada o consomé al Jerez (según temporada).

CAVAS: cava tradicional, cava rosa, cava azul y sidra.

**1 hora de duración, incluidas todas las variedades detalladas.  
A continuación seguimos con unos exquisitos menús.**





# Menú n.1

## **UNAS EXQUISITAS CREMAS (a elegir en la degustación de menú)**

- Crema de Espárragos con Queso Parmesano.
- Gazpacho de Remolacha con Lágrima de AOVE.

## **CONTINUANDO CON NUESTROS PESCADOS**

Lomos de Bacalao con Salsa de Ajos Tostados con Pimiento de Piquillo y Atadillo de Trigueros.

## **ENTRE PLATO Y PLATO**

Sorbete de Limón al Cava aderezado con Menta Fresca.

## **COMO BROCHE DE ORO**

Presa Ibérica en Reducción al Pedro Ximénez con Patata Panadera y Verduritas Salteadas.

## **PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE**

Tarta Árabe con Azúcar Glas, Almendras y Base de Dulce de Leche.

## **BODEGAS CUNE**

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú).

## **BEBIDAS**

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## **SERVICIOS INCLUIDOS**

- Cóctel de 1h.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana en la disco terraza de verano, hasta las 21:00h.
- Barra libre en bodas de tarde en un salón o en la disco terraza de verano, hasta las 3:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel.
- Actuación de saxofonista en cóctel.

# Menú n.2

## **UNAS EXQUISITAS CREMAS (a elegir en la degustación de menú)**

- Crema de Boletus con Daditos de Foie.
- Crema de Marisco con Taquitos de Langostino.

## **CONTINUANDO CON NUESTROS PESCADOS**

Mero en salsa de Marisco con Almejas.

## **ENTRE PLATO Y PLATO**

Sorbete de Mango al Cava.

## **COMO BROCHE DE ORO**

Cordero Lechal Asado al Horno de Leña acompañado de Patata Panadera.

## **PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE**

Tarta Árabe con Azúcar Glas, Almendras y Base de Dulce de Leche.

## **BODEGAS CUNE**

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú)

## **BEBIDAS**

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## **SERVICIOS INCLUIDOS**

- Cóctel de 1h.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana en la disco terraza de verano, hasta las 21:00h.
- Barra libre en bodas de tarde en un salón o en la disco terraza de verano, hasta las 3:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel.
- Actuación de saxofonista en cóctel.





# Menú n.3

## UNAS EXQUISITAS CREMAS (a elegir en la degustación de menú)

- Crema de Nécoras con Taquitos de Langostinos.
- Crema de Vichyssoise Templada.

## CONTINUANDO CON NUESTROS PESCADOS

Suprema de Salmón Noruego al Horno con Crema de Queso al Eneldo.

## ENTRE PLATO Y PLATO

Sorbete de Piña y Coco.

## COMO BROCHE DE ORO (a elegir en la degustación de menú)

- Cabrito Lechal Asado al Horno de Leña acompañado de Patata Panadera.
- Cochinillo Lechón Asado al Horno de Leña acompañado de Patata Panadera.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Tarta Árabe con Azúcar Glas, Almendras y Base de Dulce de Leche.

## BODEGAS CUNE

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú)

## BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Cóctel de 1h.
- 1 Cortador con Jamón Ibérico al corte, incluido siendo mínimo 50 invitados adultos. Siendo más de 170 invitados, se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados, se incluyen 3 jamones.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana en la disco terraza de verano, hasta las 21:00h.
- Barra libre en bodas de tarde en un salón o en la disco terraza de verano, hasta las 3:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel
- Actuación de saxofonista en cóctel.

# Menú n.4

## UNOS EXQUISITOS ENTRANTES A COMPARTIR

- \*Bacalao Ahumado sobre Lecho de Tomate Natural, regado con AOVE.
- \*Foie de Oca con Confitura de Frambuesa y Cebolla Caramelizada.
- \*Queso de Cabra Horneado, con Cebolla Confitada.
- \*Pulpo a la Brasa sobre Cama de Puré de Patatas y AOVE.

## ENTRE PLATO Y PLATO

Sorbete de Mandarina.

## COMO BROCHE DE ORO A ELEGIR 15 DÍAS ANTES

Entrecot a la brasa con Salsa Roquefort y Pimienta, acompañado de Patata Panadera, Tomate Cherry y Pimiento del Padrón o Merluza Manjar en salsa con Gambas y Almejas.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Tarta Árabe con Azúcar Glas, Almendras y Base de Dulce de Leche.

## BODEGAS CUNE

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú)

## BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Cóctel de 1h.
- 1 Cortador con Jamón Ibérico al corte, incluido siendo mínimo 50 invitados adultos. Siendo más de 170 invitados, se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados, se incluyen 3 jamones.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana en la disco terraza de verano, hasta las 21:00h.
- Barra libre en bodas de tarde en un salón o en la disco terraza de verano, hasta las 3:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel
- Actuación de saxofonista en cóctel.





# Menú n.5

## UNOS EXQUISITOS ENTRANTES A COMPARTIR

- Mariscada Cocida compuesta por: Gambas, Langostinos, Cigalas, Nécoras y Buey de Mar.
- Mariscada Caliente compuesta por: Bogavante, Cigalas, Carabineros.

## ENTRE PLATO Y PLATO

Sorbete de Mojito.

## COMO BROCHE DE ORO, A ELEGIR 15 DÍAS ANTES

Solomillo a la Brasa acompañado de Patata Panadera, Atadillo de Espárragos Trigueros con Salsas a la Pimienta y Frutos Rojos, o Merluza Manjar en salsa con Gambas y Almejas.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Tarta Árabe con Azúcar Glas, Almendras y Base de Dulce de Leche.

## BODEGAS CUNE

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú)

## BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Cóctel de 1h.
- 1 Cortador con Jamón Ibérico al corte, incluido siendo mínimo 50 invitados adultos. Siendo más de 170 invitados, se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados, se incluyen 3 jamones.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana en la disco terraza de verano, hasta las 21:00h.
- Barra libre en bodas de tarde en un salón o en la disco terraza de verano, hasta las 3:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel
- Actuación de saxofonista en cóctel.





# Una Boda Diferente

Siguiendo las últimas tendencias, tendréis una boda original, pudiendo disfrutar, incluso, de un banquete en nuestros espacios al aire libre, siendo la boda en horario de cena.





# El Cóctel

## 8 APERITIVOS FRÍOS

- Brochetas de queso curado con tomatito cherry y finas láminas de membrillo.
- Vasitos de salmorejo, crema de melón y vichyssoise.
- Tartaletas de pimientos confitados con lascas de queso parmesano y anchoa.
- Cucuruchos de foie de oca con frambuesa.
- Ferrero de queso francés con virutas de almendra.
- Galleta de bacalao ahumado con tomate natural.
- Bocaditos de salmón con coulis de mango.
- Bomba de salmorejo.

## 8 APERITIVOS CALIENTES

- Brocheta de pollo yakitori.
- Bomba de brandada de bacalao.
- Twister de langostino.
- Saquitos de marisco.
- Samosas de verduritas con curry.
- Caramelitos de vieira.
- Croquetas de boletus.
- Bocaditos de Pan Bao.

## MESAS

QUESOS: Una exquisita selección de quesos con frutas de temporada y frutos secos.

IBÉRICOS Y ACEITES: Chorizo ibérico, salchichón ibérico, lomo ibérico y jamón ibérico, con una exquisita selección de diferentes aceites nacionales acompañados con diferentes panes y tomate natural triturado.

ARROCES: Arroz negro con chipirones, arroz con pollo, arroz ciego de marisco y risotto con setas y parmesano.

RÚSTICA: chorizo al infierno con hilillo de miel sobre pan payés; ferrero de morcilla, torreznos y salchichas con bacon sobre pan rústico.

CARRITO PROVENZAL: limonada o consomé al jerez (según temporada)

CAVAS: cava tradicional, cava rosado, cava azul y sidra.

CORTADOR DE JAMÓN: 1 Cortador con Jamón Ibérico al corte incluido siendo mínimo 50 invitados adultos.  
Siendo más de 170 invitados, se incluyen 2 jamones y si son más de 250 invitados, se incluyen 3 jamones.

**1 hora y media de duración, incluidas todas las variedades detalladas.  
A continuación seguimos con unos exquisitos menús.**





# Menú n.1

## UNA EXQUISITA

Ensalada de Marisco al Ajillo.

## ENTRE PLATO Y PLATO

Sorbete de Limón al Cava aderezado con Menta Fresca.

## COMO BROCHE DE ORO, A ELEGIR 15 DÍAS ANTES

Presa Ibérica en Reducción al Pedro Ximenez con Patata Panadera y Verduritas Salteadas ó Lomos de Bacalao con Salsa de Ajos Tostados con Pimiento de Piquillo y Atadillo de Trigueros.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Tarta Árabe con Azúcar Glas, Almendras y Base de Dulce de Leche.

## BODEGAS CUNE

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú)

## BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Cóctel de 1 hora y media.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana, en la disco terraza de verano, hasta las 22:00h.
- Barra libre en exclusiva en bodas de tarde, en el exterior o en un salón, hasta las 4:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel.
- Actuación de saxofonista en cóctel.

# Menú n.2

## UN EXQUISITO

Tartar de Salmón con Mango y Aguacate.

## ENTRE PLATO Y PLATO

Sorbete de Piña y Coco.

## COMO BROCHE DE ORO, A ELEGIR 15 DÍAS ANTES

Cordero Lechal Asado en Horno de Leña, acompañado de Patatas Panaderas, o Mero en salsa de Marisco con Almejas.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Tarta Árabe con Azúcar Glas, Almendras y base de Dulce de Leche.

## BODEGAS CUNE

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú)

## BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Cóctel de 1 hora y media.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana, en la disco terraza de verano, hasta las 22:00h.
- Barra libre en exclusiva en bodas de tarde, en el exterior o en un salón, hasta las 4:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel.
- Actuación de saxofonista en cóctel.



# Menú n.3

## UNA EXQUISITA

Ensalada de Brotes Verdes, Melón, Foie de Oca, Jamón de Pato y Vinagreta de Frutos Rojos.

## ENTRE PLATO Y PLATO

Sorbete de Mojito.

## COMO BROCHE DE ORO A ELEGIR 15 DÍAS ANTES

Solomillo a la Brasa acompañado de Patata Panadera con Atadillo de Espárragos Trigueros, con Salsas a la Pimienta y Frutos Rojos, o Merluza Manjar en salsa con Gambas y Almejas.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Tarta Árabe con Azúcar Glas y base de Dulce de Leche

## BODEGAS CUNE

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú)

## BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Cóctel de 1 hora y media.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana, en la disco terraza de verano, hasta las 22:00h.
- Barra libre en exclusiva en bodas de tarde, en el exterior o en un salón, hasta las 4:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel.
- Actuación de saxofonista en cóctel.



# Menú n.4

## UNA EXQUISITA

Ensalada fría de Bogavante.

## ENTRE PLATO Y PLATO

Sorbete de Mango.

## COMO BROCHE DE ORO A ELEGIR 15 DÍAS ANTES

Solomillo a la Brasa acompañado de Patata Panadera con Atadillo de Espárragos Trigueros con Salsas a la Pimienta y Frutos Rojos, o Merluza Manjar en salsa con Gambas y Almejas.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Tarta Árabe con Azúcar Glas y base de Dulce de Leche.

## BODEGAS CUNE

Blanco Verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (a elegir en la degustación de menú)

## BEBIDAS

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Cava, Sidra, Café, Pastas y Licores.

## SERVICIOS INCLUIDOS

- Cóctel de 1 hora y media.
- Banquete (menú detallado anteriormente).
- Barra libre en bodas de mañana, en la disco terraza de verano, hasta las 22:00h.
- Barra libre en exclusiva en bodas de tarde, en el exterior o en un salón, hasta las 4:00h.
- Una fuente de chocolate con fruta de temporada y chuches, en discoteca.
- Recena con saladitos, medias noches, empanada, pasteles...

Además para bodas de más de 100 invitados adultos, podéis elegir entre:

- Actuación de violinista en cóctel.
- Actuación de saxofonista en cóctel.





**- Se podrán hacer modificaciones en los menús de la misma carpeta.**

**- Consulta tu presupuesto en caso de querer realizar cambios.**

# Opciones para personalizar tu menú

## CREMAS

Vichyssoise templada.  
Boletus con daditos de Foie.  
Nécora con taquitos de gamba.  
Marisco con taquitos de langostino.  
Espárrago triguero con queso parmesano.  
Gazpacho de Remolacha.

## ENTRANTES INDIVIDUALES

Ensalada de mariscos al ajillo.  
Tartar de salmón con mango y aguacate.  
Ensalada de brotes verdes y melón, foie de oca, jamón de pato o ibérico y vinagreta de frutos rojos.  
Ensalada fría de bogavante.

## ENTRANTES A COMPARTIR

Rueda de ibéricos regado con AOVE.  
Langostinos cocidos o Gambas cocidas.  
Pulpo a la brasa sobre cama de puré de patata.  
Queso de cabra horneado con cebolla caramelizada y confitura de arándanos.  
Foie de oca con confitura de frambuesa.  
Bacalao Gran Manjar (ahumado sobre lecho de tomate natural).

## PESCADOS

Merluza Manjar en salsa con gambas y almejas.  
Bacalao en salsa de ajos tostados.  
Mero en Salsa de Marisco con Almejas.  
Suprema de Salmón Noruego al Horno con Crema de Queso al Eneldo.

## CARNES

Cordero lechal asado al horno de leña.  
Cabrito lechal asado al horno de leña.  
Cochinillo lechón asado al horno de leña.  
Solomillo de buey a la brasa.  
Entrecot de ternera a la brasa.  
Secreto ibérico en salsa española.  
Presa ibérica en reducción al Pedro Ximénez.

## POSTRES

Postre de yogurt y moras.	Tarta selva negra.
Postre de tres chocolates.	Tarta de San Marcos.
Tentación de yogurt y frambuesa.	Tarta de frutos del bosque..

# Menú Vegetariano Vegano

## UNA EXQUISITA

Crema de Vichyssoise.

## CONTINUAMOS

Ensalada de espinacas, tomate cherry, pipas peladas, aguacate y confitura de pimientos,.

## ENTRE PLATO Y PLATO

Sorbete del menú o sorbete 100% de limón.

## COMO BROCHE DE ORO

Timbal de heura.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Postre del menú o brocheta de frutas.



# Menú Infantil

## ENTREMESES IBÉRICOS

Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico, Salchichón Ibérico y Queso Curado.

## ENTREMESES CALIENTES

Empanadillas de jamón y queso, Varitas de Merluza, Croquetas Caseras Y Calamares a la Romana.

## SORBETE DE FRESA.

## CARNES

Chuletillas de cordero con Patatas Fritas.

## PARA TERMINAR NUESTRO POSTRE

Tarta Selva Negra.

## BEBIDAS

Refrescos y Agua Mineral







*Extras*



# Servicios Adicionales

## CEREMONIAS

Podéis elegir la zona que más os guste en los diferentes horarios de mañana o de tarde, la zona, estará decorada y preparada a vuestro gusto con todo lo necesario:

- Carrito de limonada y agua o consomé y agua (según temporada) para recibir a vuestros invitados.
- Preparación de la zona elegida, con alfombra, sillas, decoración floral, atril y mesa de oficio.
- Equipo de sonido y técnico de sonido.
- Maestro de ceremonia, encargado de reunirse con vosotros para preparar una ceremonia de una forma muy emotiva, íntima y personalizada con cada pareja, incluye un ensayo.

\*Además, podemos facilitaros todo lo que podáis necesitar, como conos de arroz, pétalos, lágrimas de felicidad, abanicos, sombreros, sombrillas y un sin fin de posibilidades, no dudéis en pedir presupuesto.

## ESPECTÁCULO MEDIEVAL

Contamos con un grupo de teatro que conseguirá que realicemos un viaje en el tiempo hasta el siglo XII, logrando así una boda distinta e inolvidable, actividades que pueden desarrollar:

- Oficiante de ceremonia medieval.
- Amenización y danzas medievales durante el cóctel de bienvenida.
- Acompañamiento a los invitados a las mesas del banquete.
- Amenización y danzas durante el banquete.

## TEMATIZACIÓN DE BODAS

Caracterizamos la ceremonia, cóctel y banquete del estilo que más os guste.

## OTROS SERVICIOS

- DJ durante todo el evento con equipo de sonido e iluminación desde la llegada al cóctel .....
- Espectáculo de sevillanas a caballo .....
- Cortador de jamón y jamón ibérico de recebo .....
- Coros rocieros .....
- Grupo musical en el cóctel .....
- Servicio de autocar .....
- Animador infantil, 5h de servicio (1 animador por cada 15 niños, en caso de traer castillos hinchables, 1 animador por cada castillo hinchable )(exclusividad).....
- Pantalla, proyector y ordenador (exclusividad) .....
- Cetrería (Aves que harán la entrega de anillos) .....
- Discoteca móvil en exclusiva .....
- Coste de banquete en exterior (Segundo montaje) .....
- Fotomatón .....
- Paseo en calesa .....
- Capea, juegos, animador y servicio sanitario .....



# Servicios Adicionales



## MESAS PARA INCLUIR EN EL CÓCTEL

- Mesa de Arroces: Arroz negro con chipirones, arroz con pollo, arroz ciego de marisco y risotto con setas y parmesano .....
- Quesos: Una exquisita selección de quesos con frutas de temporada y frutos secos .....
- Mesa de croquetas variadas: jamón, boletus, pollo, morcilla, queso con calabacín y bacalao .....
- Mesa de cerveza: Cervezas variadas .....
- Mesa de Sushi .....
- Mesa de pescadito: Variedad de pescaditos fritos .....
- Barca de Mariscos: Ostras, berberechos a la plancha, mejillones al vapor, gambas, langostinos y cigalas cocidas .....

## MESAS PARA INCLUIR EN LA BARRA LIBRE, AUTOSERVICIO

- Mesa de Gin Tonic .....
- Mesa de Mojitos .....

## AMPLIACIÓN DE DISCOTECA

- Ampliación horario baile (bebida aparte) .....

## AMPLIACIÓN DE BARRA LIBRE

- 1ª hora .....
- 2ª hora .....
- Y las sucesivas .....



# Anotaciones

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# Como llegar



## COMPLEJO TURÍSTICO - RESTAURANTE EL MANJAR DE TALAMANCA

📍 Carretera Alcalá - Torrelaguna M-103 km. 22.6, 28160 Talamanca del Jarama, Madrid

☎ 629 176 532 // 91 841 72 82

✉ info@elmanjardetalamanca.com



