

Bodas PDF | La Quinta del Ynfanzon Dossier de Bodas - La Quinta del Ynfanzon

Infanzon-Cabuenes, Ctra. Deva 69, 33394 Gijon (Asturias) • Tel. 985 337 898 • 639 163 997 •

Facebook: <https://www.facebook.com/claudio.quintaynfanzon> Opciones y menus Cocktail de

bienvenida 12,00 EUR + IVA Cocktail de cava, cup de frutas, vinos, refrescos y cervezas

Croquetas caseras de jamon, gambas a la gabardina y fritos de bacalao Canapes variados: mini

bollitos preñados, bocaditos de queso, hojaldres y mas Espicha de bienvenida 16,00 EUR + IVA

Sidra, vinos, refrescos, cervezas y vermouth Jamon iberico, chips de bacalao con pisto,

cucharitas de matanza y huevo Croquetas caseras, caramelos de centollo y cucharitas de

puntilla Pincheo especial de La Quinta 19,50 EUR + IVA Base de bebidas de bienvenida (cava,

vinos, refrescos, cervezas) Caramelo de langostino con oricios, cucharitas de pulpo, torta

de iberico y seta Fritos de morcilla, canape de queso cabra y esparrago, gambas gabardina,

albondiguillas rabo toro Menu boda n.o 1 Cocktail 106,50 | Espicha 110,50 | Pincheo 114,50

(EUR + IVA) Gambon plancha + lenguado relleno + carrillera iberica Gambon a la plancha

Lenguado relleno de marisco Carrilleras ibericas al Pedro Ximenez Tarta nupcial + helado,

cafe y licores Bodega: vino blanco, tinto crianza y cava Menu boda n.o 2 Cocktail 117,00 |

Espicha 121,00 | Pincheo 124,00 (EUR + IVA) Bombon de centollo + merluza rellena + pluma

iberica Bombon de centollo con langostinos Merluza rellena de marisco y mejillones Pluma de

cerdo iberico con champinones, cebolla confitada y patatinos Tarta nupcial + helado, cafe y

licores Bodega: vino blanco, tinto crianza y cava Menu boda n.o 3 Cocktail 130,00 | Espicha

134,00 | Pincheo 137,00 (EUR + IVA) Txangurro frio + rapin campesina + solomillo ternera

Txangurro frio de centollo con dos salsas Rapin a la campesina Solomillo de ternera braseado

con patatinas y cebolla confitada Tarta nupcial + helado, cafe y licores Menu boda n.o 4

Cocktail 139,00 | Espicha 143,00 | Pincheo 146,00 (EUR + IVA) Pulpo braseado + crema necoras

+ pixin sidra + lechazo Ensalada de pulpo braseado sobre pantumaka y cecina Crema de necoras

Pixin a la sidra con chipirones y patatinos Paletilla y pierna de lechazo al horno Tarta

nupcial + helado, cafe y licores Menu boda n.o 5 Cocktail 180,00 | Espicha 184,00 | Pincheo

187,50 (EUR + IVA) Bugre + lubina + solomillo iberico al foie Bugre a la plancha con dos

salsas (piezas 1 kg) Suprema de lubina con sushi de gamba y crema marinera Solomillo iberico

al foie con trigueros y setas silvestres Tarta nupcial + helado, cafe y licores Menu boda

n.o 6 Cocktail 179,00 | Espicha 183,00 | Pincheo 186,00 (EUR + IVA) Marisco especial +

merluza con pulpo + solomillo buey Plato especial de marisco: 1/2 bugre, txangurro y cigalas

Lomo de merluza con pulpo a la gallega Solomillo de buey con dos salsas Tarta nupcial +

helado, cafe y licores Menu boda n.o 7 Cocktail 189,00 | Espicha 193,00 | Pincheo 196,50

(EUR + IVA) Bogavante + vichyssoise + pixin + tournedo Ensalada de bogavante Sopa

vichyssoise con coca de queso fresco Lomo de pixin con almejas Sorbete de limon al cava

Tournedo especial de La Quinta Tarta nupcial + helado, cafe y licores Lunchs de noche

(post-banquete) Lunch n.o 1 - 8,00 EUR + IVA Lunch n.o 2 - Consultar opciones y precio Lunch

n.o 3 - 32,00 EUR + IVA Opciones sentadas o en buffet sin parar barra libre Buffets de noche

para bodas Buffet n.o 1 - 12,50 EUR Buffet n.o 2 - 14,50 EUR Buffet n.o 3 - 14,50 EUR

Componentes segun buffet: frutas, mini hamburguesas, pizzas, quesos, huevos con patatas,

frixuelos y cafes Promociones de temporada En fechas de contratacion rapida pueden aplicarse

ventajas especiales. Desde 50 comensales pueden existir beneficios en alojamiento y barra

libre, segun disponibilidad. No siempre se exige numero minimo de invitados; depende de fecha y calendario. Barra libre, musica y salon Barra libre de referencia: 15 EUR + IVA por las tres primeras horas y 4 EUR + IVA por cada hora extra. Opciones de DJ y animacion disponibles en distintos formatos. Disponemos de varias configuraciones de mesas redondas, ovaladas y rectangulares. Organizacion y contratacion Incluimos decoracion de mesas, cartel de invitados, menus de mano y servicio de guardarropa. La prueba de boda y condiciones del hotel para novios dependen del numero final de comensales. Reserva en firme: contrato y fianza; consulta minimos y plazos para tu fecha. Personalizacion Menus y pincheos se pueden combinar para ajustar la celebracion a cada pareja. Si algun invitado necesita alternativa de plato, lo organizamos con cocina. Confirma siempre version vigente por telefono o Facebook.