



Banquetes de Boda 2009

Dirección de Sala: Gabriela COBUZ

Dirección de Cocina: Manuel LÓPEZ SAN JOSÉ



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



OFERTA DE APERITIVOS

COCKTAIL DE BIENVENIDA 1

Queso curado de oveja

www

Jamón ibérico de bellota

www

Delicias de salmón ahumado con espárragos

www

Tostita de gulas y gambas

www

Choricitos al vino de Rueda

www

Croquetitas de mariscos

Vino Blanco, Vino Tinto, cerveza y refrescos

Precio por persona: 17.00 € (IVA incluido). Duración: 45 min.

COCKTAIL DE BIENVENIDA 2

Espadín de queso de cabra y tomatito cherry

www

Dátiles rellenos de requesón

www

Ciruelas fritas con crujiente de beicon

www

Queso de Brie empanado con miel

www

Delicias de secreto de ibérico con cebolla caramelizada

www

Gambas fritas con sésamo

www

Hojaldritos de morcilla y piñones

Vino Blanco, Vino Tinto, cerveza y refrescos

Precio por persona: 17.00 € (IVA incluido). Duración: 45 min.



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



OFERTA DE MENÚS

MENÚ “Valle de La Barranca”

Primer plato

Crema de Ave Real con boletus

Segundo plato

Lomos de Dorada al horno con compota de tomate

Entre sabores

Sorbete de limón al cava

Tercer plato

Solomillo de cebón en hojaldre con foie y salsa de trufas

Postre

Tarta nupcial

Café y mignardises

Nuestra selección de vinos

Precio por persona: 65.00 € (IVA incluido).



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



MENÚ “Dehesa de la Golondrina”

Primer plato

Crema de calabacines con gambas y requesón

Segundo plato

Delicias de lenguado y langostinos a la naranja

Entre sabores

Sorbete de lima y menta

Tercer plato

Medallones de solomillo de ternera dos sabores
con patatas castillo

Postre

Tarta nupcial

Café y mignardises

Nuestra selección de vinos

Precio por persona: 70.00 € (IVA incluido).



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



MENÚ “La Maliciosa”

Primer plato

Crema de Homar con berberechos confitados

www

Segundo plato

Foie de oca trufado con tosta melba y salsa de arándanos

www

Entre sabores

Sorbete de limón al cava

www

Tercer plato

**Lechazo asado en horno de leña estilo “Fonda Real”
con patatas a lo pobre**

www

Postre

Tarta nupcial

www

Café y mignardises

www

Nuestra selección de vinos

Precio por persona: 68.00 € (IVA incluido).



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



MENÚ “La Bola del Mundo”

Primer plato

Sopa de setas y trufas al Pedro Ximénez

Segundo plato

Ensalada de bogavante con vegetales y salsa mil islas

Entre sabores

Sorbete de lima y menta

Tercer plato

**Tostón asado en horno de leña estilo “La Maliciosa” con
escarola**

Postre

Tarta nupcial

Café y mignardises

Nuestra selección de vinos

Precio por persona: 70.00 € (IVA incluido).



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



MENÚ “Fuente de la Campanilla”

Primer plato

Crema de coquinas a la esencia de eneldo

Segundo plato

Lomos de rodaballo al horno con salsa de erizos
y ramillete de verduras

Entre sabores

Sorbete de lima y granadina

Tercer plato

Tournedó de ajo con salsa de setas
y patatas Puente Nuevo

Postre

Tarta nupcial

Café y mignardises

Nuestra selección de vinos

Precio por persona: 68.00 € (IVA incluido).



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



MENÚ “Peña Pintada”

Primer plato

Crema de melón fría con cítricos confitados

Segundo plato

Lomo de merluza con almendras y patatas risoladas

Entre sabores

Sorbete de lima y menta

Tercer plato

**Centro de jabalí confitado con reinetas a la brasa
y salsa de arándanos**

Postre

Tarta nupcial

Café y mignardises

Nuestra selección de vinos

Precio por persona: 60.00 € (IVA incluido).



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



MENÚ PARA NIÑOS

MENÚ "PETER PAN"

Entremeses fríos y calientes:

Jamón serrano

Chorizo ibérico

Calamares a la andaluza

Croquetas de jamón

Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas

Helados variados

Precio por niño menor de 12 años: 37.00 € (IVA incluido).

MENÚ "NEMO"

Espaguetis bolognesa

Escalope de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate

Precio por niño menor de 12 años: 30.00 € (IVA incluido).



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



ATENCIONES ESPECIALES

El precio de los menús incluye:

- ❖ Adornos florales
- ❖ Minutas personalizadas
- ❖ Degustación del menú para 2 personas (4 personas para bodas de 80 invitados o más)
- ❖ Exclusividad de 1 sólo evento por servicio
- ❖ Protocolo del evento
- ❖ Descuento del 5% sobre todos los servicios en eventos por la noche (cena)
- ❖ Cena de aniversario en el Restaurante “La Maliciosa” (menú degustación, previa reserva y sujeto a disponibilidad)

Precios especiales en alojamiento para los invitados:

Hotel La Barranca (www.hotellabarranca.com)

- ❖ Habitación individual (alojamiento y desayuno): 65.00 € IVA incl.
- ❖ Habitación doble (alojamiento y desayuno): 85.00 € IVA incl.
- ❖ Habitación doble son supletoria (alojam. y desayuno): 115.00 € IVA incl.

(Niños menores de 10 años: 30% dto.)

Del mismo modo podemos facilitarles la coordinación con otros establecimientos hoteleros cercanos para su comodidad.



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



SERVICIOS EXTRAS

Con posterioridad al banquete y si ustedes lo desean, podrán seguir la celebración en nuestras instalaciones eligiendo la contratación que considere más oportuna entre:

Barra Libre (primeras marcas):

2 primeras horas, número total de invitados confirmados, excepto niños
Precio por persona y hora: 11.50 € IVA incluido.

3ª hora, 80% del número total de invitados confirmados, excepto niños
Precio por persona y hora: 10.50 € IVA incluido.

4ª hora, 70% del número total de invitados confirmados, excepto niños
Precio por persona y hora: 10.00 € IVA incluido.

Amenización musical:

Discoteca. 2 horas Precio total: 750.00 € IVA incluido.
Hora extra: 400.00 € IVA incluido.

Otros servicios (soliciten presupuesto detallado):

- ❖ Animaciones infantiles
- ❖ Transporte desde Madrid para los invitados
- ❖ Espectáculos de magia
- ❖ Monólogos de humor
- ❖ Coordinación con la Parroquia de Nuestra Sra. de la Natividad (Navacerrada) para bodas eclesiásticas
- ❖ Coordinación con el Ayuntamiento de Navacerrada para bodas civiles



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



RESERVA Y CONTRATACIÓN

1. En el momento de la reserva, el cliente hará entrega de la cantidad correspondiente al 20% del presupuesto, en concreto
_____ € en concepto de **DEPÓSITO SEÑAL** de los servicios contratados. Dicha cantidad será descontada del importe total de la factura a cobrar el día del evento, una vez finalizado el mismo. Asimismo facilitará un número aproximado de asistentes al acto.
2. El Hotel La Barranca ofrece la posibilidad a la pareja contratante de probar el **MENÚ ELEGIDO** completo en igualdad de condiciones de calidad y presentación que el día del banquete. Todo aumento de asistentes a dicha prueba será facturado el día del evento en las mismas condiciones acordadas.
Dicha prueba de menú se deberá efectuar **DOS MESES ANTES**, y siempre con posterioridad al pago de la señal expuesta en el punto anterior.
3. El cliente facilitará al menos **DIEZ DÍAS ANTES DEL EVENTO**, el número de asistentes a la celebración, siendo ésta la cifra mínima a facturar por parte del Hotel La Barranca. Cualquier variación al alza del número de asistentes deberá ser consultado con el Hotel La Barranca para garantizar las condiciones de calidad y servicio.
4. La **anulación** del evento por parte del cliente y por razones ajenas al Hotel La Barranca **NO DA DERECHO A LA DEVOLUCIÓN** del importe del DEPÓSITO SEÑAL. No obstante, para evitar esta circunstancia, se ofrece la posibilidad, siempre que existan razones de fuerza mayor, de posponer el evento para una nueva fecha posterior, dentro del mismo año, para lo cual se deberá informar por escrito al Hotel La Barranca al menos con una semana de antelación a la fecha inicial.
5. DATOS DEL CLIENTE:

NOMBRE de los NOVIOS: _____	
FECHA: _____	HORA: _____
Nº ADULTOS _____	Nº NIÑOS _____
COMENTARIOS / MONTAJE: 	

CONFORME Cliente

Hotel La Barranca



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940