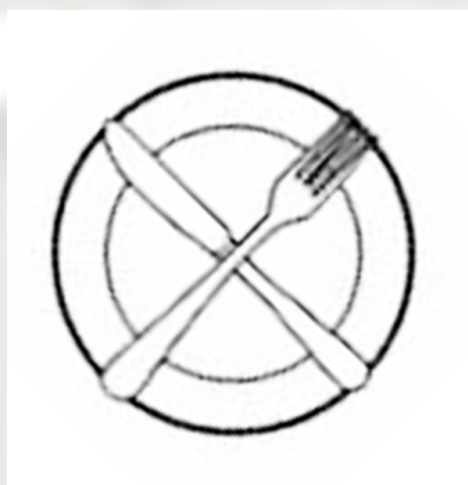




Hacienda Prado de la Torre



Carta de Menús

Año 2019



MENÚ Nº 1

Aperitivos Fríos

Voulevant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Canastilla de Fue de York
Canapé de Huevas de Lumpo
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Delicias de Crema Marinera
Canapé de Queso de Burgos
Sorbido de Salmorejo Andaluz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orfys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones
Daditos de Tortilla Campera
Chistorritas a la Panadera

Bebidas en Recepción

Manzanilla, Pedro Ximenez, Oloroso de Jerez, Cerveza, Vino Tinto, Refrescos, Zumos, Agua Mineral.

Entremeses en Mesa

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Viejo Puro de Oveja,

Primer Plato

Noisset de Merluza con Pasas y Piñones

Ó

Urta al Estilo Roteño

Ó

Salmorejo Andaluz con Guarnición Serrana

Segundo Plato

Solomillo al Horno en salsa de Pedro Ximenez con Judías Verdes y Virutas de Jamón

ó

Solomillo a la Pimienta en salsa de Jabugo con Verduritas Salteadas al Jerez

Postre

Tarta de Turrón Caramelo con Fondo de Natillas

ó

Tarta San Marcos con Coulis de Frambuesas

≈

Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet, Tinto Rioja de Coccha, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 3 Horas

Precio : 57 € - IVA Incluido

2019



MENÚ Nº 2

Aperitivos Fríos

Voulevant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Canastilla de Fue de York
Canapé de Huevas de Lumpo
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Delicias de Crema Marinera
Canapé de Queso de Burgos
Sorbido de Salmorejo Andaluz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orfys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones
Daditos de Tortilla Campera
Chistorritas a la Panadera

Bebidas en Recepción

Manzanilla, Pedro Ximenez, Oloroso de Jerez, Cerveza, Vino Tinto, Refrescos, Zumos, Agua Mineral.

Entremeses en Mesa

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Viejo Puro de Oveja, Langostinos

Primer Plato

Dorada de la Costa con salsa Marinera

ó

Lomo de Rosada a la Jardinera

Segundo Plato

Solomillo al Horno en salsa Hungara con Champiñones y Jamón

ó

Solomillo a la Pimienta en salsa de Rjo Viejo con Judias Verdes y Jamón

Postre

Tarta de Turrón Caramelo con Fondo de Natillas

ó

Tarta San Marcos con Coulis de Frambuesas

≈

Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet, Tinto Rioja de Cocecha, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 3 Horas

Precio : 59 € - IVA Incluido

2019



MENÚ Nº 3

Aperitivos Fríos

Voulevant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Canastilla de Fue de York
Canapé de Huevas de Lumpo
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Delicias de Crema Marinera
Canapé de Queso de Burgos
Sorbido de Salmorejo Andaluz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orfys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones
Daditos de Tortilla Campera
Chistorritas a la Panadera

Bebidas en Recepción

Manzanilla, Pedro Ximenez, Oloroso de Jerez, Cerveza, Vino Tinto, Refrescos, Zumos, Agua Mineral.

Entremeses en Mesa

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Viejo Puro de Oveja, Gambas Blancas

Primer Plato

Merluza a la Molinera con Guarnición Marinera
ó
Pastel de Cabracho con Langostinos y Aroma de Pedro Ximenez

Segundo Plato

Solomillo al Roquefort con Champiñones y Taquitos de Jamón
ó
Solomillo al Horno en salsa al Pedro Ximenez con Judías Y Jamón

Postre

Tarta de Turrón Roché con Fondo de Caramelo
ó
Tarta San Marcos con Coulis de Natilla

≈

Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet, Tinto Rioja de Coccha, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 3 Horas (Pasteleria Francesa)

Precio : 61 € - IVA Incluido

2019



MENÚ Nº 4

Aperitivos Fríos

Voulevant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Canastilla de Fue de York
Canapé de Huevas de Lumpo
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Delicias de Crema Marinera
Canapé de Queso de Burgos
Sorbeto de Salmorejo Andaluz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orfys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones
Daditos de Tortilla Campera
Chistorritas a la Panadera

Bebidas en Recepción

Manzanilla, Pedro Ximenez, Oloroso de Jerez, Cerveza, Vino Tinto, Refrescos, Zumos, Agua Mineral.

Entremeses en Mesa

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Viejo Puro de Oveja, Gambas Blancas de Huelva

Primer Plato

Salmón a la Parrilla cos Salsa a las Finas Hierbas
Ó
Pastel de Cabracho con Langostinos y Aroma de Pedro Ximenez
≈
Sorbete de Limón ó de Mandarina

Segundo Plato

Tournedor de Mónaco con Beicon en Salsa Cazadora y Patatas Serranas
ó
Solomillo al Horno con Salsa Española con Patatitas Gajos

Postre

Tarta de Turrón Roché con Fondo de Caramelo
ó
Tarta San Marcos con Coulis de Natilla

≈

Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet, Tinto Rioja de Cococha, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 3 Horas (Carrito de Chuches y Frutos Secos)

Precio : 63 € - IVA Incluido

2019



MENÚ Nº 5

Aperitivos Fríos

Voulevant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Canastilla de Fue de York
Canapé de Huevas de Lumpo
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Delicias de Crema Marinera
Canapé de Queso de Burgos
Sorbeto de Salmorejo Andaluz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orfys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones
Daditos de Tortilla Campera
Chistorritas a la Panadera

Bebidas en Recepción

Manzanilla, Pedro Ximenez, Oloroso de Jerez, Cerveza, Vino Tinto, Refrescos, Zumos, Agua Mineral.

Entremeses en Mesa

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Viejo Puro de Oveja, Gambas Blancas de Huelva

Primer Plato

Tronco de Bacalao con Beicón en Salsa Americana con Langostinos
Ó
Cocktail de Mariscos con Langostinos en Hielo Pique con Kiwi ó Granadina
≈
Sorbete de Limón ó de Mandarina

Segundo Plato

Tournedó de Mónaco con Beicon en Salsa Cazadora y Patatas Serranas
ó
Carrillera Ibérica al Oporto con patatas Dólar

Postre

Tarta de Turrón Roché con Fondo de Caramelo
ó
Tarta San Marcos con Coulis de Natilla
≈
Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet ó Similar, Tinto Rjoja de Crianza, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 4 Horas (Carrito con Chuches y Frutos Secos Y Pastelería Francesa)

Precio : 67 € - IVA Incluido

2019



MENÚ Nº 6

Aperitivos Fríos

Voulevant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Canastilla de Fue de York
Canapé de Huevas de Lumpo
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Delicias de Crema Marinera
Canapé de Queso de Burgos
Sorbeto de Salmorejo Andalúz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orfys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones
Daditos de Tortilla Campera
Chistorritas a la Panadera

Bebidas en Recepción

Manzanilla, Pedro Ximenez, Oloroso de Jerez, Cerveza, Vino Tinto, Refrescos, Zumos, Agua Mineral.

Entremeses en Mesa

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Viejo Puro de Oveja, Gambas Blancas de Huelva

Primer Plato

Roulet de Salmón con Espárragos de Aranjuez y Langostinos Pelados

ó

Cocktail de Mariscos con Langostinos en Piña Tropical

≈

Sorbete de Limón ó de Mandarina

Segundo Plato

Redondo de Ternera Braseada con salsa al Vino Tinto y Crema de Patatas Gratinadas

Postre

Tarta de Tiramisú con Fondo de Caramelo

ó

Tarta San Marcos con Coulis de Natilla

≈

Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet, Tinto Rioja de Crianza, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 4 Horas (Carrito de Chuches y Frutos Secos, Pastelería Francesa)
(Mojitos y Caipiriñas, Recena en Barra-Libre)

Precio : 69 € - IVA Incluido

2019



MENÚ Nº 7

Aperitivos Fríos

Voulévant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Daditos de Tortillas Campera
Chistorritas a la Panadera
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Sorbido de Salmorejo Andaluz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orfys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones

Recepción 2 horas

Bodeguita de Vinos

(Manzanilla, Pedro Ximenez, y Oloroso de Jerez, con Amazona) Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Semi-Seco

Rincón Ibérico

Lomito Ibérico, Chorizo, Ibérico, Salchichón Ibérico, Morcilla Ibérica y Chicharrón de Cadiz.

Buffet de Quesós

Queso Viejo Puro de Oveja, Queso de Cabra, Queso Brié, Queso Parmesano,
Queso Roquefort, Queso de Cabra a la Pimienta, Queso de Cabra al Pimentón

Cortador de Jamón

1 Jamón Ibérico de Bellota

Arroces

Arroz caldoso

Arroz Negro



Langostinos

Plato Principal

Tournedor de Mónaco en salsa Cazadora con Patatas Serranas

Ó

Solomillos al Horno en salsa de Pedro Ximenez con Champiñones y Jamón

Postre

Bolsita de chocolate crujiente con corazón de bizcocho de chocolate,

Mousse de turrón y crema con piñones

≈

Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet, Tinto Rioja de Cocecha, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 3 Horas

Precio : 64 € - IVA Incluido

2019



MENÚ Nº 8

Aperitivos Fríos

Voulevant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Daditos de Tortilla Campera
Chistorritas a la Panadera
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Sorbito de Salmorejo Andaluz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orlys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones

Recepción 2 horas

Bodeguita de Vinos

(Manzanilla, Pedro Ximenez, y Oloroso de Jerez, con Amazona) Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Semi-Seco

Rincón Ibérico

Lomito Ibérico, Chorizo, Ibérico, Salchichón Ibérico, Morcilla Ibérica y Chicharrón de Cadiz.

Buffet de Quesós

Queso Viejo Puro de Oveja, Queso de Cabra, Queso Brié, Queso Parmesano,
Queso Roquefort, Queso de Cabra a la Pimienta, Queso de Cabra al Pimentón

Cortador de Jamón

1 Jamón Ibérico de Bellota

Arroces

Arroz caldoso
Arroz Negro



Gambas Blancas de Huelva

Plato Principal

Urta al Estilo Roteño ó Noisset de Merluza con Pasas y Piñones

ó

Solomillo al Horno en salsa de Pedro Ximenez con Judías Verdes y Viruta de Jamón

Postre

Crema de torta de aceite con bizcocho borracho entre crujiente de chocolate blanco
coronado con cabello de ángel y almendras fileteadas.

≈

Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet, Tinto Rioja de Cosecha, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 3 Horas

Precio : 66 € - IVA Incluido

2019



MENÚ Nº 9

Aperitivos Fríos

Volevant de Pateé de Roquefort
Tartaletas de Crema Sevillana
Daditos de Tortilla Campera
Chistorrita a la Panadera
Daditos de Queso Cremoso
Delicias de Sobrasadas
Sorbido de Salmorejo Andaluz
Cucharitas de salpicón con gambas

Aperitivos Calientes

Delicias de Lubina
Supremas de Mero
Gambas Orfys
Croquetitas Caseras
Adobito Sevillano
Rollitos de Langostinos
Mini twister de Gambas
Tortillitas de Camarones

Recepción 2 horas

Bodeguita de Vinos

(Manzanilla, Pedro Ximenez, y Oloroso de Jerez, con Amazona) Vino Tinto Rioja, Vino Blanco Semi-Seco

Rincón Ibérico

Lomito Ibérico, Chorizo, Ibérico, Salchichón Ibérico, Morcilla Ibérica y Chicharrón de Cadiz.

Buffet de Quesós

Queso Viejo Puro de Oveja, Queso de Cabra, Queso Brié, Queso Parmesano,
Queso Roquefort, Queso de Cabra a la Pimienta, Queso de Cabra al Pimentón

Cortador de Jamón

1 Jamón Ibérico de Bellota

Arroz

Arroz caldoso
Arroz Negro



Gambas Blancas de Huelva

Primer Principal

Lomo de Dorada al Horno con salsa Marinera

ó

Carrillada Ibérica al Vino Tinto

Postre

Mousse de Leche Merengada con centro de tocino de cielo sobre base de galleta

≈

Café ó Infusiones

Bodega

Vino Blanco René Barbiet, Tinto Rioja de Cocecha, Cava Extra Semi-seco Castellblanch

Barra – Libre Incluida, 4 Horas (Carrito de Chuches y Frutos Secos)

Precio : 69 € - IVA Incluido

2019



OPCIONES COMPLEMENTARIAS

<i>Cortador de Jamón en Recepción (2 Jamones Ibéricos de Bellota, 7 a 7'500 Kg)</i>	
<i>Mas Amazonas con Barriles de Manzanilla, Oloroso y Pedro Ximenez</i>	850,00 €
<i>Cortador de Jamón en Recepción (1 Jamón de 7 a 7,500 Kg.)</i>	550,00 €
<i>Sorbete (Limón, Limón al Cava, Mandarina)</i>	2,00 € por persona
<i>Buffet de Quesos 8 Variedades</i>	4.00 € por persona
<i>Rincón del Ibérico (Caña lomo, Salchichón, Chicharrón de Cadiz, Chorizo, Morcilla)</i>	4.00 € por persona
<i>Lebrillo de Botellines en recepción</i>	1.00 € por persona
<i>Gambas Blancas 3 Platos Por Mesas</i>	3,50 € por persona
<i>El cambio en el Menú de Langostinos por Gambas Blancas</i>	2,50 € por persona
<i>Buffet de Tartas</i>	3,50 € por persona
<i>Fuente de chocolate con pinchos de frutas y de chuches (1 hora y media)</i>	350,00 €
<i>Pastelería Fina Artesana en Barra Libre</i>	1,50 € por persona
<i>Montaditos en Barra Libre (Lomo, Chorizo Picante, Carne Mechada y Pringá)</i>	2,00 € por persona
<i>Carrito de Frutos secos y chucherías</i>	100,00 €
<i>Carritos sin Chucherías</i>	50,00 €
<i>Mesa Candy Bar</i>	200,00 €

Buñuelos con Chocolates Según Invitados

Rincón del Sushi Según invitados

Menú Infantil 28.00 €

Carta de Postre (Sustituyendo el Postre del Menú)

<i>Pirámide de tres chocolates con coulis de caramelo</i>	2,50 €
<i>Postre de sable de crema sobre fondo de natilla</i>	2,50 €
<i>Tartita de biscuit con cookies de road cake</i>	2,50 €
<i>Semiesfera de postre Bomba tocino</i>	2,50 €
<i>Brownie de chocolate con fondo de caramelo</i>	2,50 €
<i>Tímbal de Té al caramelo con fondo de Frambuesa</i>	2,50 €

Servicio de Barra Libre:

<i>Barra Libre 3 Horas</i>	<i>Por Comensal Adulto</i>	<i>Incluida</i>
<i>Barra Libre 4ª Hora</i>	<i>50 % de Invitados contratados (Mínimo 100 Personas)</i>	4,00 €
<i>Barra libre 5ª Hora</i>	<i>50 % de invitados contratados (Mínimo 100 Personas)</i>	3,00 €
<i>Opción (Mojitos y Caipiriña)</i>	<i>Por Comensal Adulto</i>	2,00 €
<i>Servicio de Barra Libre en Vasos sidra</i>		1,00 €
<i>Impuesto S.G.A.E.</i>		125,00 €
<i>Instalación de Boda Civil</i>		200,00 €

Otros Servicios

La Casa Tiene La Posibilidad de Proporcionarles Orquestas ó Disc-Jockeys, Autobús, Fotógrafos, Videos, Buñueleria, Castillos Hinchables y Coches de Época para su Celebración sin ningún compromiso.

Precios año 2019



CONDICIONES GENERALES

Todos Nuestros Precios llevan Incluidos el I.V.A. y son Solos y Exclusivos Para el Año 2.019

Nuestra Hacienda dispone de catering propio, por lo cual no cobramos alquiler del Salón

Los precios de nuestros menús tienen un mínimo de 150 comensales en Salón nº 1 y 125 invitados en Salón nº 2.

Si los invitados fueran inferior a estas cantidades, se le aplicaría el 50 % del precio del Menú de adultos que se haya elegido hasta completar dicha cantidad.

Además para los meses de Noviembre, Diciembre, Enero y Febrero se le aplicara un descuento del 5% en la facturación total con un mínimo de 150 invitados

Nuestros Menús no son cerrados, sino que podéis combinarlos entre sí para poder confeccionar un menú adaptado a vuestras exigencias

En Los Precios de Nuestros Menú, Incluyen :

La Decoración Floral de las Mesas,

Mantelería a Elegir

Prueba de Menú Para 6 Personas (Mínimo de Comensales 125)

Prueba de Menú Para 2 personas (Entre 125 y 80 Comensales)

Tarta Nupcial de Corte

Servicio de Guardarropa

Servicio de Limpieza en aseos durante el evento

Minutas Impresas personalizadas

Croquis de Situación

Servicio de vigilancia

El Personal y Servicios

Nota : *La Empresa le elaborará cualquier tipo de Menú que el cliente nos comuniqué con antelación, por motivos Alérgenos o cualquier otro.*

Información sobre Alérgenos

Resolución sobre la Normativa (UE) nº 1169/2011 en relación a la información alimentaria facilitada al consumidor sobre qué Ingredientes tienen nuestros productos no envasados que pueden causar alergias o intolerancias alimentarias.

La Hacienda Prado de la Torre Le informa que dentro de algunos de sus platos de estos menús que le ofrecemos contienen productos **Alérgenos**, el cual le detallamos.

Salsa de Jabugo; contiene leche, gluten trazas de soja, apio, trigo, huevo, pescados y crustáceos. Mostaza

Salsa Húngara : contiene trazas de soja, apio, trigo, huevos, pescados leche y crustáceos

Salsa Pedro Ximenez: contiene lactosa, trigo, huevo, apio, leche y sulfitos

Salsa Cazadora. Contiene harina de trigo, leche, soja, huevo, apio

Salsa Río Viejo; contiene soja, trigo, leche, huevo y apio, sulfitos

Salsa Roquefort; contiene lácteos

Noisset de Merluza : contiene soja, lactosa, pescado, y frutos secos

Salmorejo: contiene harina de trigo

Dorada de la Costa ; contiene, pescado, maíz, trigo, leche, trazas de soja, huevo y crustáceos

Rosada a la Jardinera; contiene soja, lactosa, y pescados

Urta a la Roteña. Contiene pescados y sulfitos

Salmón a la Parrilla ; contiene pescados

Merluza a la Molinera, contiene pescado, marisco leche, maíz, trigo huevo, soja y crustáceos

Coctel de Marisco: contiene huevo, mostaza, marisco, y crustáceos

Canapés de roquefort . contiene leche gluten de trigo y huevos

Canapés de crema de York ; contiene leche, gluten de trigo y huevo

Tartaletas de crema Sevillana : contiene gluten de trigo, derivados de lácteos, huevos. Pescado soja

Daditos de Queso : contiene lácteos

Delicias de crema Marinera . contiene gluten de trigo derivados de lácteos huevos pescado y mostaza

Canapés de queso de Burgos : contiene gluten de soja y derivados lácteos

Delicias de Lubina y Suprema de Mero . contiene pescado, harina de trigo huevo y leche

Croquetas . contiene harina de trigo y soja

Gambas Orly : contiene crustáceos. Harina de trigo y de maíz

Rollitos de Langostinos con Beicon : contiene marisco, huevos y harina de trigo

Tarta san Marcos : contiene huevos, harina de trigo, nata, leche, y cacao

Tarta Turrón Caramelo : contiene huevos, trigo, leche, y nata