

BODAS 2012



CTRA. NACIONAL 430 KM. 317 (13150 CARRION DE CALATRAVA)
CIUDAD REAL. TFNO. 926 81 40 79 – FAX. 926 81 50 68
www.casapepeciadreal.com / info@casapepeciadreal.com



De nuevo presentamos nuestros menús de boda para la campaña del próximo año 2012.

Haciendo balance de estos veinticinco años transcurridos, nuestro mejor aval es la satisfacción de los miles de clientes que han depositado su confianza en nosotros, ya que son ellos los que verdaderamente dan sentido a nuestro trabajo.

Somos la referencia innovadora en el servicio especializado de banquetes de boda, sabia mezcla de diseño de vanguardia y tradición en sus celebraciones, y así lo queremos plasmar en estos menús que os sugerimos, siempre sujetos a cambios y modificaciones para adaptarlos al gusto del cliente.

Estamos a vuestra disposición para confeccionaros presupuesto sin compromiso, y agradecemos el interés que habéis mostrado por Casa Pepe.



El arte de saber celebrar...

Una boda, es una ocasión especial que merece una atención esmerada. Por nuestra parte, todo nuestro equipo humano y profesional trabajará y cuidará todos los detalles para que resulte todo perfecto, y tanto los novios cómo sus invitados disfruten de ese día.

Saber elegir, escoger acertadamente, que todo esté en su punto y que quede el mejor recuerdo para todos. Porque sabemos que vuestra boda es un acontecimiento único, la mejor manera de planificarla es escuchando vuestros deseos y necesidades.

Nuestros salones disponen de gran amplitud y luminosidad, cuentan con luz natural y tienen acceso a amplias terrazas ajardinadas para celebrar el cóctel al aire libre. Nuestros profesionales sabrán aportaros toda su experiencia de una forma personalizada para que la celebración sea inolvidable.

Queremos compartir vuestra ilusión, por ello nuestra labor encuentra su verdadera razón de ser en el trato con vosotros. La mejor tarjeta de presentación en este terreno, es nuestra dilatada experiencia, avalada por la satisfacción expresada por nuestros clientes.

Estos logros nos invitan a superarnos para mantener el nivel de servicio, el delicado gusto en las presentaciones, el trato impecable y la calidad en los productos, que han cimentado nuestro prestigio. Por todo ello, desde el primer contacto que establezcáis con nosotros, hasta el momento final de la celebración, vais a encontrar el sutil encanto de lo bien hecho en todos y cada uno de los detalles.

Déjanos ayudarte a realizar tus sueños. Sabemos que tu boda es uno de los momentos más hermosos de tu vida. Por eso, nosotros tenemos la experiencia y los recursos para que tú boda sea un completo éxito.

Con mucho gusto y profesionalidad, te organizaremos un evento inolvidable, al ponerte en nuestras manos, ya no tendrás que preocuparte de nada.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

A la hora de hacer su reserva tiene que tener en cuenta las siguientes estipulaciones:

- 1. La sala PI/BE tiene capacidad para 500 personas. No se aceptan reservas de menos de 200 personas para viernes y 250 personas para sábados por la noche. Resto de días consultar.*

- 2. La sala CALATRAVA limita su capacidad a 200 personas o 250 con cambio de sillas y con el directorio organizado por nosotros.*

- 3. En caso de cambio sustancial de número de invitados, Casa Pepe se reserva el derecho de cambiar de sala si es posible y siempre para velar por la mejor solución e intereses de Casa Pepe.*

- 4. La aceptación de estas condiciones y el compromiso de Casa Pepe de respetar la fecha reservada conlleva una entrega a cuenta de mil euros, cuya cantidad NO será devuelta si el o la contratante renuncia a su celebración. Esta entrega a cuenta será descontada del montante de la factura resultante del servicio solicitado.*

- 5. A la firma del contrato de reserva, deberán comunicarnos el número de comensales estimados, Después de la prueba de menú, y siempre 7 días antes de la celebración, deberán entregarnos el directorio ó encargo definitivo de número de comensales, otorgando un margen a la baja del 3%.*

EL SERVICIO DE ESTOS MENÚS INCLUYE

1. *Un autobús para enviar al destino comprendido a no más de 50 kilómetros**

(El servicio consiste en hacer un traslado desde donde se destine y un servicio de retorno, ampliándose a dos servicios de retorno en caso de contratar barra libre)

El servicio de autobús, no puede ser superior a 12 horas ó terminar después de las 6:00 A.M.

2. *Habitación suit si es posible en nuestro hotel. **

3. *Prueba de menú para dos personas por centenar de invitados.*

4. *IVA*

5. *Decoración floral según nuestro modelo (otro, consultar).*

6. *Si no utiliza el autobús puede canjearlo por otro servicio * (por ejemplo: una recena).*

*** Nota:** *Para que estos servicios estén incluidos es imprescindible que el número de invitados sea superior a 125 personas.*

SERVICIOS EXCLUIDOS

- *Fotografías.*
- *Decoración floral según su elección.*
- *Segundo y tercer autobús si fuera necesario o tercer retorno.*
- *Limusina o coche antiguo.*
- *Coche de caballos.*
- *Decoración y acondicionamiento para bodas civiles (solicitar presupuesto).*

TABLA DE DESCUENTOS

- *15% de descuento sobre precio de habitaciones para invitados que pernocten en nuestro hotel.*
- *8% de descuento para eventos celebrados en viernes, excepto vísperas de fiesta.*
- *12% de descuento para eventos celebrados en domingo que no sea víspera de fiesta.*
- *4% de descuento para eventos de más de 250 comensales adultos.*
- *8% de descuento para eventos de más de 350 comensales adultos.*
(Nota: Estos últimos descuentos por comensal no son acumulables entre sí)

OTROS

- *Disponemos de un menú infantil cuyo precio es de 36 € y está compuesto por:*
 - *1^{er} plato: fritos o sopa de fideos.*
 - *2^{do} plato: chuletillas de lechal, pechuga de pollo empanada o hamburguesa bocatino.*
 - *Postre: helado temático Disney u otro*
 - *Cóctel y bebidas igual que el menú de adulto.*
- *Servicio de barra libre:*
 - *Duración de una hora..... 7'50 €*
 - *Duración de dos horas 10'50 €*
 - *Indefinida (máximo 5 horas) 14'00 €*
- *Servicios extras de tentempié:*
 - *Jamón ----- acompañado de queso*
 - *Serrano 300 €*
 - *Recebo 350 €*
 - *Ibérico de bellota 500 €*
 - *Pastelitos..... 1 € (unidad)*
 - *Pulguitas..... 1 € (unidad)*
(bonito con piquillo, salchichón, chorizo ibérico y sobrasada)
 - *Migas manchegas 300 €*
 - *Chocolate con churros..... 300 €*
 - *Fondue de chocolate con frutas y profiteroles..... 350 €*
 - *Canapés salados..... 1 €(unidad)*
(empanada de atún, pinchitos de chorizo y morcilla, tostitas de roquefort)
- *Servicios extras para añadir a los menús:*
 - *Copita de brut para brindis de entrada generalizado..... 1,00 €*
 - *Copita de vino dulce para acompañar el postre..... 1,00 €*

A continuación exponemos nuestra carta de platos para que ustedes confeccionen su propio menú y después les proponemos unos menús confeccionados.

COCTELES

COCTEL BÁSICO

- Vinos, cervezas con y sin alcohol, refrescos (naranja, limón y cola)
- Almendras, patatas fritas y aceitunas.
- Tartaletas regionales en 4 variantes

Precio por persona _____ 9'75 €

COCTEL CONVENCIONAL

- Vinos, cervezas, refrescos, cóctel de cava y cóctel de Martini.
- Bloque de chacinas:
 - Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
 - Lomo de caña
 - Queso manchego puro de oveja
 - Almendras fritas
- Bloque de mini-delicias Casa Pepe: deberán elegir 8 tapitas de las que se detallan a continuación
 - Mini-tostas de milhoja de salmón ahumado con Pedro Ximenez.
 - Cucharitas chinas de bacalao con tomate confitado.
 - Chupitos de gazpacho de cerezas con pistacho.
 - Piruletas de calabacín.
 - Cucharitas chinas de codorniz en escabeche
 - Mini vol-au-vents de paté de mejillones.
 - Cucharitas de salmorejo con buñuelito de bacalao.
 - Taquitos de queso frito con membrillo y piñones.
 - Piruletas de gambas.
 - Creps de marisco y setas
 - Hamburguesitas de buey de kobe.
 - Blinis de pastel de cabracho con salsa tártara y cherry.
 - Góndola de calabacín con setas y queso de cabra.

Precio por persona _____ 22,00 €

COCTEL VIP

CHACINAS:

- jamón ibérico de bellota
- lomo de caña
- queso manchego
- almendras fritas

MINI-TOSTAS:

- Mousse de perdiz
- Morcilla de Burgos con puré de manzana
- Tartar de ahumados en ensalada
- Sobrasada con queso fundido
- Milhoja de salmón ahumado con Pedro Ximenez

FRIVOLIDADES DE SARTEN:

- Caramelos de pularda
- Bomba de queso
- Piruletas de calabacín
- Plátano con bacon
- Bombas de morcilla

CHUPITOS:

- De gazpacho de cerezas con pistacho verde
- De Bloody Mary con berberechos

DELICIAS VARIADAS:

- Lomo de orza con alioli de humo
- Piruletas de gambas
- Lingotes de foie
- Cornetes de brandada de bacalao con almendras
- Croqueta de gachas manchegas
- Tartaletas de chistorra con huevo de codorniz
- Brochetas de piña con jamón

EN DIRECTO:

- Brochetas variadas a la barbacoa
(de marisco, pescado y verduras, y de carne con verduritas)
- Paellas ó fideuás

Este cóctel necesita una duración entre hora y cuarto, y hora y cuarenta y cinco minutos. Recomendado para ofrecer luego en la mesa únicamente dos platos, uno de ellos ligero.

Precio por persona _____ 36,00 €

PLATOS INDIVIDUALES

ENTRANTES..... 14,00 €/ Ración

(Elegir tres de las siguientes opciones para servir al centro cada 4 personas)

- Pulpo a la gallega.
- Almejas a la marinera.
- Carpaccio de bacalao con tomate tradicional.
- Carpaccio de bacalao con salpicadura de frutas y vinagreta de Módena.
- Pimientos de piquillo rellenos de:

{	Rabo de toro
	Pescado y marisco
	Bacalao
	Perdiz
- Bombones de bacalao con almeja villarroy con mermelada de tomate.
- Manchegos:
 - Degustación de patés
 - Colita de carabinero sobre gachas de almortas
 - Taquito de atún rojo sobre pisto manchego
 - Combi de nuestra orza: lomo de matanza y venao
- Ensalada de cogollos y ahumados con vinagreta de habitas.
- Salteado de mollejas con setas.
- Croquetón de txangurro de buey de mar.

PRIMEROS PLATOS

- Gazpacho andaluz con su guarnición 4.53 €
- Gazpacho de bogavante con crema de yogurt, perlas de fruta y caviar de Salmón..... 16.32 €
- Crema de calabaza con nube de queso fresco 6.78 €
- Consomé de perdiz con taquitos de ibérico..... 7.43 €
- Ensalada de bogavante con vinagreta de trufas..... 27.28 €

- Ensalada tropical: con langostinos, ahumados y frutos tropicales con vinagreta de yogurt griego..... 22.26 €
- Timbal de verduras asadas con lascas de bacalao y vinagreta de aceitunas negras..... 12.24 €
- Milhoja de foie de pato con manzana caramelizada y reducción de Tokay 12.24 €
- Vieira gratinada con verduritas en salsa cardinal 9.18 €
- Gratinado de espárragos verdes con jamón ibérico y langostinos..... 12.24 €
- Carpaccio de salmón, aguacates y langostino, con ensalada de espinacas y vinagreta de piñones..... 12.24 €
- Ensalada templada de pasta fresca con carabineros y vinagreta de boletus y frutos secos 12.24 €
- Plato tridimensional individual 16.13 €

(Con tres componentes a elegir de entre las siguientes propuestas, preferiblemente dos propuestas frías y una de ellas caliente)

FRIOS :

- carpaccio de bacalao con tomate
- coca de verduras con anchoa del Cantábrico
- degustación de patés
- sándwich de foie´ y mango con reducción de P.X.
- ensalada de pato y langostinos con frutos secos Y vinagreta de mostaza
- bombón de salmón ahumado relleno de manzana y marisco

CALIENTES:

- pimiento de piquillo relleno de pescado y marisco
- risotto de boletus y carabinero
- solomillo de vieira con crema de calabaza
- bombón de bacalao con almeja villarroy
- taquito de pulpo sobre crema de coliflor y ajada gallega
- taquito de atún rojo con mermelada de piquillo
- chipirón en estrella sobre verduritas y vinagreta de su tinta

MARISCOS

- Mariscada 250 a 300 gr. (langostinos, gambas y nécora)..... 21.62 €
- Mariscada súper PI/BE 34.98 €
 - Hervido: 2 langostinos tigre, 4 gambas G1, 1 nécora y 1 cigala
 - A la plancha: 1 carabinero, 2 gambas frescas, 2 gambones y 2 almejas
- Mariscada caliente: 3 gambas G1, 3 langostinos tigre, 2 gambones argentinos y 2 navajas..... 22.23 €
- Mariscada PI/BE 27.86 €
 - Hervido (350 gr): gambas, langostinos, nécora y cigala
 - A la plancha: 2 gambones servidos al centro
- Medio bogavante canadiense(de 750 gr. aprox) hervido o a la plancha ... 14.90 €

- Medio bogavante nacional (de 750 gr. aprox) hervido ó a la plancha..... 19.09 €
- Carabinero individual (de 100 a 120 gr)..... 14.90 €
- Mariscada Merlot a la plancha 25.00 €
 - 1 Cigalita entera 70 gr, 3 gambas, 2 gambones, 2 navajas, 2 langostinos tigre
- Mariscada Calatrava a la plancha 36.08 €
 - 1 Cigala abierta 100-120 gr, 1 Carabinero, 3 gambas G-1, 1 gambón y 2 navajas gallegas.
- Mariscada Casa Pepe 32.87 €
 - Hervido (325 gr): 6 gambas, 4 langostino y 1 cigala.
 - A la plancha: 1 carabinero y 2 navajas servido al centro.

SORBETES Ó CORTANTES

- ⇒ Sorbete de frutas 3.10 €
- ⇒ Sorbete de hierbabuena, gin-tonic ó mojito 3.10 €
- ⇒ Sorbete de batido de gin fizz..... 3.10 €
- ⇒ Sorbete de piña con leche de coco 3.10 €

PESCADOS

- * Milhojas de dorada con salmón y verduritas 21.00 €
- * Lomo de lubina al refrito de Jerez..... 18.00 €
- * Lomo de corvina con refrito de ajetes y trigueros 18.00 €
- * Corvina gratinada con alioli de manzana sobre culis de crema de carabineros..... 18.00 €
- * Merluza rellena de mariscos sobre crema de carabineros y bolutte de pescado..... 19.66 €
- * Lomo de lubina salvaje a la sidra con langostinos y espárragos 19.66 €
- * Supremas de lubina salvaje con vinagreta de tomate y chipirón 19.66 €
- * Rodaballo al albariño con patatas confitadas y zamburiñas 23.86 €
- * Turbante de lenguado con ibérico y setas..... 23.86 €
- * Bacalao con cama de bolettus y salsa de trufas 22.82 €
- * Lomo de merluza al refrito de Jerez..... 18,50 €
- * Bacalao gratinado sobre piperrada vasca..... 20,50 €

Observación: estos platos son para ración entera (ejemplo: dar a elegir al comensal cómo segundo plato)
Si se utiliza como plato medio, sería -25%.

CARNES

↵ Cochinitillo confitado acompañado de bouquet de frutos del monte.....	20.37 €
↵ Osobuco de ternera a la milanesa con puré de patatas trufado.....	17.30 €
↵ Paletillas y piernas de lechal asadas en su propio jugo con patatas panaderas y pimientos tipo padrón.....	20.37 €
○ Solo paletillas.....	24.41 €
○ Solo piernas	18.04 €
↵ Cochinitillo tostón al horno con patatas panaderas y pimientos.....	20.37 €
↵ Solomillo de ternera con guarnición con salsas aparte	22.28 €
↵ Chuletón de ternera blanca de Ávila con guarnición de setas y tomate a la parrilla	19.30 €
↵ Solomillo de cerdo ibérico con cualquier salsa y guarnición	18.25 €
↵ Solomillo de ternera blanca con crema de queso manchego y reducción de vino tinto.....	23.43 €
Degustación de asados.....	22.00 €
○ Cochinitillo de Segovia al horno	
○ Lechazo churro al estilo castellano	
↵ Solomillo de ternera rosada con salsa de foie y trufas	24.61 €
↵ Solomillo de ternera rosada con salsa de manzana y foie	23.33 €
↵ Abanico de presa ibérica a la brasa con salsa de coca-cola.....	18.25 €
↵ Solomillo de buey con salsa bolettus y brócoli salteado	24.61 €
↵ Solomillo de ternera blanca al foie con salsa de frutos del bosque	23.33 €
↵ Carret de lechal al horno con toque de Pedro Ximenez.....	22.18 €
↵ Pierna de lechal rellena de setas, foie, pasas y piñones	19.30 €
↵ Lasaña de presa ibérica con verduras, membrillo y queso manchego con reducción de syrah	16.98 €
↵ Solomillo de cerdo blanco a “la Miñón”	14.50 €

POSTRES

- Carpaccio de piña con salpicón de frutas tropicales y helado de yogurt.... 6.37 €
- Ensalada de frutos rojos macerados con helado de vainilla..... 6.37 €
- Milhoja de mousse de queso con membrillo y helado de pistacho..... 6.37 €
- Torrija de chocolate blanco con helado de coco 6.37 €
- Tarta de tres chocolates sobre culís de naranja amarga y crujientes de cristal 6.37 €
- Tronco de tiramisú con gelatina de café y salsa de Amaretto..... 6.37 €
- Brownie con helado de vainilla y sopa de coco 6.37 €
- Canelones de piña y arroz con leche con helado de canela..... 6.37 €
- Tarta de manzana con helado de yema quemada, salsa de toffee 6.37 €
- Tarta nupcial acompañada de helado y brocheta de frutas naturales..... 7.80 €
- Opción de simplificar el postre, y servir en la sobremesa dulzainas y Frutas naturales al centro de mesa..... 8.32 €
- Croqueta de chocolate con sopa de frutos rojos y helado de coco..... 7,80 €
- Doble-postre: 8.32 €
 - Macedonia de frutas naturales sobre góndola de piña.
 - Tarta nupcial sobre culis.

BLOQUE DE BEBIDAS:

- Vinos de la Mancha: Viña Cuerva, Requiebro ó similares, cervezas, refrescos, Aguas, café, espumosos y licor.
 - Con postre incluido 15.60 €
 - Sin postre 10.40 €

ACLARACIÓN:

Si se desea en alguno de los menús propuestos, dar a sus invitados la opción de elegir entre una carne y un pescado en el último plato de alguno de los menús que a continuación se detallan, el precio del plato será el resultante del precio medio de los dos platos elegidos, más incremento del 10% y siempre teniendo en cuenta que nuestra garantía de servicio será de un 120% entre ambos.

MENÚ CALATRAVA

- **COCTEL VIP**

PRIMER PLATO:

- *Verano: Gazpacho de frutas y marisco*
- *Invierno: Caldo de perdiz con juliana de jamón*

SEGUNDO PLATO:

- *Mariscada Individual a la plancha compuesta de:*
- *3 Gambas G-1, 1 Gambón, 1 Cigala de Huelva, 1 Carabinero, 2 Navajas*

CORTANTE DE HIERBABUENA

PLATO FUERTE:

- *Cochinillo confitado acompañado de manzana reineta con puré de castañas*

POSTRE:

- *Sufflé de chocolate con helado de vainilla*

BODEGA:

- *Blanco Verdejo de Requiebro*
- *Rosado Barbarrosa*
- *Tinto Viña Cueroa Roble*

SOBREMESA:

- *Café, Licorcitos, Sidra y Cava Semi-seco*

PRECIO POR PERSONA.....	93,84 Euros
De 250 a 350 invitados	90.08 Euros
De 351 invitados en adelante	86.33 Euros

MENÚ AIRÉN

CÓCTEL DE BIENVENIDA:

- Jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo a corte visto, con queso manchego y lomo ibérico con almendras fritas.
- Bloque de mini-delicias Casa Pepe (elegir 8 tapitas por comensal del apartado "cóctel convencional"
- Cervezas, refrescos, vinos, cóctel de cava y cóctel de martini

ENTRANTES (4 pax)

- Elegir 3 opciones de las propuestas en la sección "entrantes" que se presentan en el apartado "PLATOS INDIVIDUALES" o "PLATO TRIDIMENSIONAL" de este catálogo

PRIMER PLATO:

- **Mariscada Nupcial "Casa Pepe" compuesta de 350 gr de marisco**

Heruido: langostinos, gambas, nécora y cigala

Plancha: 2 gambones por persona servidos al centro

ENTRESABORES:

- Sorbete de limón ú otra fruta de temporada

SEGUNDO PLATO: (a elegir una de las siguientes propuestas)

- Solomillo de ternera a la parrilla con salsas aparte
- Paletillas y Piernas de lechal al horno
- Cochinillo al horno (ración)

Este plato, también se puede dejar abierto entre una de las carnes propuestas con un pescado a elegir de nuestra carta de platos sueltos para que el comensal elija en la mesa.

POSTRE:

- Tarta nupcial con helado sobre tulipa y profiterol con chocolate

BEBIDAS:

- Viña Cuerva Blanco Airén
- Tinto Requiebro syrah-Cabernet
- Cervezas, refrescos, agua, etc
- Café, Cava y sidra para brindar

PRECIO POR PERSONA.....88.23 Euros

De 250 a 350 invitados **83.04 Euros**

De 351 invitados en adelante **81.17 Euros**

MENÚ CENCIBEL

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Jamón Ibérico cortado a cuchillo con queso manchego y lomo ibérico con almendras*
- *Tartaletas regionales:*
 - *Pisto, asadillo, bacalao al ajo arriero y lomo de orza*
- *Cervezas, refrescos, vinos, aguas, etc.*

PRIMER PLATO:

Elegir tres opciones de las propuestas en la sección “plato tridimensional individual” que se presentan en el apartado “PRIMEROS PLATOS” de este catálogo.

SEGUNDO PLATO:

- *Timbal de verduras asadas con lascas de bacalao y vinagreta de aceitunas negras.*

TERCER PLATO: (A elegir en mesa por el comensal)

- *Solomillo de ternera blanca con crema de queso manchego y reducción de vino tinto*

Ó

- *Corvina gratinada sobre crema de carabinero con ali-oli de manzana*

POSTRE:

- *Tarta nupcial de queso con arándanos, con helado acompañada de brocheta de fruta natural.*

BEBIDAS:

- *Viña Cuerva ó similares*
- *Cervezas, Refrescos, agua, etc.*
- *Café, cava y sidra para brindar*

PRECIO POR PERSONA81.60 Euros

De 250 a 350 Invitados 78.33 Euros

De 351 invitados en adelante 75.07 Euros

MENÚ SYRAH

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Jamón Ibérico cortado a cuchillo con queso manchego y lomo con almendras*
- *Bocaditos de foie, cornetes de brandada y cucharitas chinas de bacalao*
- *Tempuras (piruleta de calabacín y dado de berenjena a la miel de flores)*

PRIMER PLATO:

- *Verano: ajo blanco con tartar de gambas y uvas*
- *Invierno: Crema de carabinero con sus colitas*

PRIMER PLATO:

- *Bacalao con su cococha y dos pil-piles*

ENTRESABORES:

- *Sorbete de Gin-Tonic ú otro*

SEGUNDO PLATO:

- *Pierna de Lechal rellena de setas, foie, pasas y piñones.*

POSTRE:

- *Tarta nupcial con helado y profiterol con chocolate caliente*

BODEGA:

- *Blanco Requiebro Verdejo*
- *Tinto Requiebro Syrah-Cabernet*

SOBREMESA:

- *Café, licorcitos y espumoso a elegir*

PRECIO POR PERSONA.....	84.90 Euros
De 250 a 350 invitados	81.50 Euros
De 351 invitados en adelante	78.10 Euros

MENÚ REGIONAL

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Almendras fritas*
- *Jamón Ibérico de bellota con queso manchego*
- *Lomo de Orza*
- *Taquitos de tortilla española*
- *Tartaletas regionales de pisto, asadillo y bacalao ajo arriero*
- *Vinos blanco y tinto, cervezas, limonada ó zurra*

PRIMER PLATO:

- *Ensalada de escabechados*

SEGUNDO PLATO:

- *Bacalao a la Orden de Calatrava*

TERCER PLATO:

- *Carret de Lechal al horno sobre cuna de setas y salsa de Pedro Ximenez*

POSTRE:

- *Tarta nupcial de queso manchego con mermelada de tomate*

BEBIDAS:

- *Vinos Requiebro*
- *Cervezas, Refrescos, agua, etc*
- *Café, Cava y Sidra para brindar*

PRECIO POR PERSONA.....85.95 Euros

De 250 a 350 invitados 82.51 Euros

De 351 invitados en adelante 79.07 Euros

MENÚ VERDEJO

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Chacinas: Jamón ibérico cortado a cuchillo, queso manchego y lomo ibérico con almendras*
- *Chupito de crema de coliflor con brocheta de pulpo*
- *Bocaditos de foie*
- *Cornete de brandada de bacalao con piñón*
- *Brocheta "Gilda": de queso tierno, tomate cherry, anchoa y aceituna negra*

PRIMER PLATO:

- *Crema de calabaza con nube de queso fresco*

SEGUNDO PLATO:

- *Mariscos seleccionados en los mejores puertos*
- *Hervido: Gamba blanca, langostino y cigala (300 gr)*
- *A la plancha: Carabinero (servido al centro)*

ENTRESABORES:

- *Sorbete de piña ú otro*

SEGUNDO PLATO:

- *Solomillo de buey al grill con salsa de boletus y brócoli salteado*

POSTRE:

- *Tarta nupcial de tres chocolates con helado de frambuesa y brocheta de fruta natural*

BEBIDAS:

- *Blanco Requiebro Verdejo*
- *Rosado Barbarrosa*
- *Tinto Viña Cuerva Roble*
- *Cervezas, refrescos, agua, etc*
- *Café, cava, sidra y licorcitos*

PRECIO POR PERSONA..... 91.55 Euros

De 250 a 350 Invitados 87.88 Euros

De 351 invitados en adelante 84.22 Euros

MENÚ MERLOT

COCTEL DE BIENVENIDA:

- Jamón Ibérico con queso manchego, lomo ibérico y mojama con almendras
- Bloque de mini-delicias Casa Pepe (elegir 8 opciones por comensal del apartado "cóctel convencional").
- Cervezas, refrescos, vinos, coctel de cava, coctel de Martini.

PRIMER PLATO:

- Mariscada Individual a la Plancha
 - 1 Cigalita entera (de 70 gr más o menos)
 - 3 gambas
 - 2 gambones
 - 2 navajas
 - 2 langostinos tigre

SEGUNDO PLATO:

- Corvina gratinada sobre crema de carabinero con ali-oli de manzana

CORTANTE:

- Sorbete de lichis

TERCER PLATO:

- Solomillo de ternera de Ávila a la parrilla con tomate asado y patata horneada con pimientos

POSTRE:

- Tarta nupcial con helado y profiterol con chocolate caliente

BEBIDAS:

- Blanco Vidal del Saz
- Tinto Viña Cuerva Merlot
- Café, Cava, sidra y licorcitos

PRECIO POR PERSONA.....89,76 Euros

De 250 a 350 invitados 86.17 Euros

De 351 invitados en adelante 82.57 Euros

MENÚ CABERNET-SAUVIGNON

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con queso manchego y lomo ibérico con almendras*
- *Canapés de ahumados: palometa, salmón, trucha, anchoa*

ENTRANTES:

Elegir tres opciones de las propuestas en la sección "plato tridimensional individual" que se presentan en el apartado "PRIMEROS PLATOS" de este catálogo.

PRIMER PLATO:

- *Ensalada de bogavante con vinagreta de trufas y frutos del trópico.*

PLATO FUERTE (A elegir en mesa por el comensal)

- *Solomillo de buey con salsa de foie y trufas*
- O
- *Rodaballo salvaje con salsa de almejas y gulas.*

POSTRE:

- *Tarta nupcial con helado y profiterol con chocolate caliente.+*

BODEGA:

- *Requiebro Verdejo*
- *Rosado Monte Don Lucio*
- *Tinto Requiebro Syrah-Cabernet*

PRECIO POR PERSONA..... 90.20 euros

De 250 a 350 Invitados 86.59 Euros

De 351 invitados en adelante 82.98 Euros

MENÚ MACABEO

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Jamón Ibérico de bellota con queso manchego, lomo de caña y almendras fritas.*
- *Brochetas a la barbacoa: de atún rojo, de verduritas y sepia, de marisco con sitaki.*

ENTRANTES: (Al centro para cada 4 pax)

- *12 Gambas a la plancha,*
- *8 Langostinos tigre a la plancha,*
- *8 Gambones a la plancha,*
- *Pulpo a la gallega,*
- *Combi de nuestra orza: lomo de matanza y de venao.*

ENTRESABORES:

- *Sorbete de fruta.*

SEGUNDO PLATO:

- *Solomillo de cerdo ibérico a "la Miñón".*

POSTRE:

- *Tarta nupcial con helado y profiterol con chocolate caliente.*

BEBIDAS:

- *Blanco Añil Macabeo Blanco*
- *Tinto Requiebro Syrah 100%*

PRECIO POR PERSONA.....76.50 Euros

De 250 a 350 Invitados 73.44 Euros

De 351 invitados en adelante 70.38 Euros

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Jamón de bellota, lomo de caña y queso manchego*
- *Brochetas variadas a la barbacoa*
- *Bloque variado: cucharitas de codorniz, bombón de foie, cucharitas de atún rojo y tostas de torta del Cassar*
- *Brut Carols, cervezas, vino Frisante de Requiebro*

PRIMER PLATO: *Acompañado de Vino Rosado Barbarrosa*

- *Ensalada de temporada con colitas de cigala y salmón marinado*

SEGUNDO PLATO: *Acompañado con Brut Vintage de Segura Viudas*

- *Vieira gratinada con verduritas y salsa cardinal*

TERCER PLATO: *Acompañado de Requiebro Selección Chardonnay*

- *Popietas de rape con crema de marisco y salteado de algas*

CUARTO PLATO: *Acompañado con Tinto Grial de Amadis de Gaula*

- *Solomillo de ternera de Avila sobre lecho de manzana asada y salsa de syrah*

POSTRE: *Acompañado de Espejo Líquido de Amadis de Gaula*

- *Puré de frambuesas, crema de vainilla y espuma de coca cola ("Drácula")*
- *Tronco de tiramisú con gelatina de café y culis de frambuesas*

BEBIDAS:

- *Cervezas, refrescos, agua, etc*
- *Café y Brut para brindar*

PRECIO POR PERSONA.....99.96 Euros

De 250 a 350 invitados 95.96 Euros

De 351 invitados en adelante 91.96 Euros

MENÚ SUPER PI/BE

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Chacinas: Jamón de bellota, lomo de caña y queso manchego*
- *Bloque de Mini-Delicias Casa Pepe:*
 - *cornetes de brandada de bacalao, cornetes de paté, mini-tostas de millojas de salmón ahumado con Pedro Ximenez, mini-tostas de lomo de orza, cucharitas chinas de bacalao con tomate confitado, cucharitas chinas de atún marinado en soja, chupito de gazpacho de cerezas con pistacho y piruletas de calabacín.*
- *Brut, cóctel de cava, cóctel de Martini, cervezas, refrescos, vinos*

PRIMER PLATO:

- ***Mariscada Super PI/BE***
 - *Hervido: 4 gambas G-1, 2 langostinos tigre, 1 nécora, y 1 cigala + camaroncitos o percebitos*
 - *Plancha: 1 Carabinero, 2 gambas frescas, 2 gambon argentino y 2 almejas fritas*

ENTRESABORES:

- *Sorbete de limón al cava*

PLATO FUERTE:

A) Degustación de Asados:

- *Cochinillo tostón al estilo segoviano con patatas panadera y pimientos rojos y verdes*
- *Lechazo churro al estilo castellano con la misma guarnición*

B) Deberán elegir una opción de carne y una opción de pescado de entre las propuestas en el apartado "PLATOS SUELTOS" de este catálogo, con el fin de dejar abierta la opción de plato fuerte para que cada comensal elija en la mesa.

POSTRE:

- *Carpaccio de piña natural con helado de coco y salpicadura de frutos rojos*
- *Tarta nupcial sobre culis*

BEBIDAS:

- *Vino Blanco Viña Cuerva*
- *Vino Rosado Barbarrosa*
- *Vino Tinto Viña Cuerva Reserva*
- *Cervezas, refrescos, agua*
- *Café, Brut Nature para brindar*

PRECIO POR PERSONA.....	95.72 Euros
De 250 a 350 invitados	91.88 Euros
De 351 invitados en adelante	88.06 Euros

MENÚ BODA TODO EL DÍA

CONDICION IMPRESCINDIBLE, CASARSE POR LA MAÑANA

COCTEL DE BIENVENIDA:

- *Jamón Ibérico de bellota con lomo de caña y queso manchego D.O.*
- *Bloque de Mini-delicias Casa Pepe (8 tapitas)*
- *Brut, manzanilla, refrescos, cervezas, vinos, etc*

Una vez en el comedor:

PRIMER PLATO: Mariscada Super PI/BE

Hervido: 4 gamba blanca G-1, 2 langostinos tigre, 1 cigala, camarón y percebito

Plancha: 1 Carabinero, 2 gambas, 2 gambones, 2 almejas fritas

PARA CAMBIAR DE SABORES:

- *Sorbete de pomelo rosa*

PLATO FUERTE:

A) Degustación de Asados:

- *Cochinillo tostón al estilo segoviano y lechazo manchego al estilo castellano*

B) A elegir una opción de carne y una de pescado para que el comensal elija en mesa

PARA EL POSTRE:

- *Tarta nupcial acompañada de tulipa de frutos rojos bañados de chocolate blanco*

BEBIDAS:

- *Vino Blanco Viña Cuerva*
- *Vino Rosado N° 5 de Requiebro*
- *Vino Tinto Grial de Amadis de Gaula*
- *Café, Cava y Sidra*
- **BARRA LIBRE HASTA QUE EL CUERPO AGUANTE**

RECENA EN EL JARDÍN, SI EL TIEMPO LO PERMITE:

- *Arroz "del señorito" y Fideuá*
- *Tartaletas regionales (pisto, asadillo, bacalao ajo arriero y lomo de orza)*
- *Pinchitos de tortilla*
- *Barbacoa de brochetas de pescado*
- *Jamón de bellota, queso y lomo de caña*
- *Barbacoa de brochetas de carne*
- *Fondué de chocolate con frutas naturales preparadas y profiteroles*
- *Cerveza, manzanilla, brut, etc*

PRECIO POR PERSONA126.48 Euros

De 250 a 350 invitados121.42 Euros

De 351 invitados en adelante116.36 Euros

NOTA: Hora máx. de finalización, 4:00 h de la madrugada

OBSERVACIONES

Si usted echa de menos algún plato, marca de vinos, bebidas,...estaremos encantados de atender su petición.

Esperamos que los menús propuestos satisfagan sus ilusiones y preferencias. A continuación les exponemos los productos y marcas que emplearemos para la elaboración de los menús.

APERITIVO:

- *Martini*
- *Manzanilla Soleá*
- *Fino Tio Pepe*

VINOS:

- *Viña Cuerva Blanco ó similar*
- *Viña Cuerva Rosado ó similar*
- *Viña Cuerva Tinto ó similar*
- *Requiebro Verdejo*
- *Requiebro Syrah-Cabernet*
- *Requiebro Syrah 100% joven*
- *Grial de Amadis*
- *Espejo Líquido*

CERVEZAS:

- *San Miguel*
- *Mahou*

REFRESCOS:

- *Coca-Cola*
- *Pepsi-Cola ó similar*

CAVAS:

- *Freixenet*
- *Segura & Viudas*
- *Cuevas de Santoyo*

SIDRAS

- *Escanciador*
- *El Gaitero ó similares*



***CUENTAN QUE TRES DUENDES, CONVIRTIERON LA
COCINA EN ARTE:***

LA IMAGINACIÓN CREÓ LOS SABORES,
LA EXPERIENCIA LOS HIZO MADURAR,
EL TIEMPO LOS JUZGA



A la experiencia..., a la profesionalidad...
le sumamos LA ILUSIÓN.



*Agradeciendo la deferencia que nos dispensan, quedamos a su
ntera disposición.*

Información general..... Tfno: 926 81 40 79

Personal responsable de banquetes:

Pepe: 605 917 255

Inma: 605 831 748

Jose

SIGNIFICADO DE LOS ANIVERSARIOS DE NOVIOS...

Al igual que los aniversarios de boda, los novios también festejan sus etapas previas a su casamiento, relacionándose con los siguientes significados:

1 año de novios:	Año de amor
2 años de novios:	Año de ternura
3 años de novios:	Año estrella
4 años de novios:	Año sol
5 años de novios:	Año luna
6 años de novios:	Año nube
7 años de novios:	Año garúa
8 años de novios:	Año llovizna
9 años de novios:	Año tormenta
10 años de novios:	Año temporal

ANIVERSARIO DE BODAS

Un aniversario es la fecha en que se cumple un número exacto desde un suceso importante. Dentro de los aniversarios personales, la fecha de la boda es uno de los más populares, celebrándose cómo el comienzo de una nueva etapa en la vida y de un proyecto en común. Cada año, el aniversario de boda es un momento para recordar entre los contrayentes, siendo tradicional la entrega de un regalo.

Desde que se instauró la tradición de entregar a los esposos un regalo en cada uno de sus aniversarios de boda, cada año estaba confeccionado con diferentes materiales progresando de los más frágiles a los más sólidos conforme iban pasando los años. De esta manera, se simboliza la mayor fortaleza de la relación.

Las materias con las que se hacían los regalos dieron nombre a los diferentes aniversarios tal y cómo todavía los conocemos hoy en día. La lista completa es:

1 año:	Bodas de papel	25 años:	Bodas de Plata
2 años:	Bodas de algodón	26 años:	Bodas de sándalo
3 años:	Bodas de cuero y/o piel	27 años:	Bodas de cromo
4 años:	Bodas de lino	28 años:	Bodas de fruta
5 años:	Bodas de madera	29 años:	Bodas de estaño
6 años:	Bodas de hierro	30 años:	Bodas de perla
7 años:	Bodas de lana	35 años:	Bodas de coral y/o jade
8 años:	Bodas de bronce	40 años:	Bodas de rubí
9 años:	Bodas de barro	45 años:	Bodas de zafiro
10 años:	Bodas de aluminio	50 años:	Bodas de Oro
11 años:	Bodas de acero	55 años:	Bodas de esmeralda
12 años:	Bodas de seda	60 años:	Bodas de diamante
13 años:	Bodas de encaje	65 años:	Bodas de platino
14 años:	Bodas de marfil	75 años:	Bodas de de brillantes
15 años:	Bodas de cristal	80 años:	Bodas de roble
20 años:	Bodas de porcelana	90 años:	Bodas de granito

