

*Hotel Botánico*



*Bodas 2014*

*[www.botanicohotel.com](http://www.botanicohotel.com)*

## Os presentamos los nuevos menús 2014 del Hotel Botánico



*El esquema general de vuestra Boda en el Hotel Botánico sería el siguiente:*

- Comenzamos con un **PRE-COCKTAIL** para vuestros invitados mientras esperan vuestra llegada al Hotel ( refrescos variados, agua mineral y cervezas)
- Celebración de **CEREMONIA CIVIL** si la hubiera.
- A continuación se comienza el cocktail de bienvenida de una hora de duración amenizada con **MÚSICA TIPO CHILL OUT**.
- **EL BANQUETE** que podrá estar compuesto por 3 platos (entrante, sorbete, carne y postre) ó por cuatro platos (entrante, pescado, sorbete, carne y postre).
- Cafés e Infusiones, tejas y apertura de barra libre.
- Momento para regalos, sorpresas y proyección. . .
- Baile nupcial e inicio de la **BARRA LIBRE** y **DISCOTECA** en la zona indicada en cada caso
- Podéis contratar a nuestro equipo de **ANIMACION INFANTIL**, que estará pendiente de los más pequeños para que los padres de los mismos disfruten de la boda.
- Por último personalizamos hasta el último detalle con nuestro **SERVICIO DE D.J** que estará con vosotros desde el comienzo hasta el final del evento.

## **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

*A Elegir 4 Fríos y 4 Calientes*



### *Variedades Frías*

*Taquito de Foie sobre Cake de Pasas*  
*Vasito de Gazpacho Andaluz*  
*Anchoas del Cantábrico y Confitura de Tomate*  
*Piruleta de Parmesano*  
*Tosta de Jamón y su Pan Tumaca*  
*Brocheta de Salmón marinado, Queso, Pepinillo y Salsa dijón*  
*Empanada casera de Ventresca*  
*Bombón de Queso Azul con Polvo de Pistacho*  
*Vasito de Crema de Melón y Crujiente Ibérico (de Temporada)*  
*Cucharita de Pulpo con Aires de Galicia*  
*Tosta Rústica de Brandada de Bacalao*

### *Variedades Calientes*

*Mini croquetas Artesanas de Jamón Ibérico*  
*Mini Croquetas Artesanas de Carabineros*  
*Langostinos Broché almendrados*  
*Hogaza de Chistorra a la Navarra*  
*Brocheta de Pollo Yakitori*  
*Vasito de Vichyssoise Tibia y Crujiente de Puerro*  
*Brocheta de Secreto ibérico con Hierbas provenzales*  
*Brocheta de Buey con Salsa de Oporto*  
*Quiche Lorraine de Bacon*

## **BODEGA**

*Zumos, Refrescos, Cerveza,*  
*Vino Blanco y Vino Tinto*

*Aperitivo Extra: 3€ por persona*

## *LOS ENTRANTES*

*Ensalada de Langostinos*

*Ensalada de Queso de Cabra y Cebolla caramelizada  
Sobre 4 verdes y láminas de Jamón Ibérico*

*Gazpacho Andaluz con Guarnición*

*Crema de Espárragos Trigueros con daditos de foie  
Y lámina crujiente de Jamón*

*Tartar templado de Perdiz roja escabechada con  
Piña natural y frutos secos y foie*

*Creppes de Mariscos y Salsa suave de Tomate*

*Creppes de Boletus y Foie de Pato*

*Pimientos de Piquillo rellenos de Ternera  
Con Bechamel suave de Hortalizas*

*Pimientos de Piquillo rellenos de Bacalao  
Con Salsa de Gambas*

*Gazpacho Andaluz ó Salmorejo Cordobés*

*Crema tibia de Patata Ó Calabaza y Trufa*

*Crema de Nécoras y Nube de Mujol*

*Vichyssoise con Crujiente de Puerro*



## *LOS PESCADOS*

*Lomo de Lubina Salvaje con crema de Tzacoli  
Y lámina de Tomate y Gulas*

*Dorada a la Bilbaína con Patata Vapor y Pimiento del Piquillo*

*Lomo de Mero a la plancha a la crema  
De mariscos y hojaldre de verduras*

*Bacalao gratinado al Ali-oli sobre pimientos  
Chorreros y hojaldre de verduritas*

*Merluza del Cantábrico con Salsa de  
Carabineros y Gambas*

*Salmón Noruego en su propio jugo con  
finas hierbas y Hojaldre de Verduras*

*Pastel de Merluza Nacional con salsa Tártara y  
Verduritas horneadas*

*Rollitos de Lenguado y Salmón con Salsa de Hongos*



## *LOS SORBETES*

*Limón al Cava  
Mandarina al Cava  
Manzana Verde al Albariño  
Mojito  
Gin. Tonic*

## *LAS CARNES*

*Solomillo de Ternera a la Brasa con Gratén de Patata  
Y tomate confitado*

*Solomillo de Ternera horneado al Strongonoff con  
Cebolla Francesa*

*Entrecotte de Buey de la Sierra de Guadarrama*

*Chuletón de Buey con Gratén de patata de ajo  
Y esparrago triguero*

*Presa Ibérica con reducción de Oporto y Parrillada  
De Verduritas*

*Carrillera de Buey confitada al vino tinto  
Con chalotas caramelizadas*

*Confit de Pato y Culis de pimienta rosa al Armagnac  
Patata Panadera, Zanahoria y Champiñón*

*Milhoja de Rabo de Toro horneada y mousse de  
Manzana y cebolla*

*Hojaldre de Presa Ibérica rellena con Boletus y  
Salsa de almendra con patatas azafranadas*

*Paletilla de Cordero Lechal con Patata a la  
Provenzal en su punto de ajo*



## *COMPLEMENTO DE SALSAS PARA SOLOMILLO DE TERNERA*

*“Pedro Ximénez”*

*Boletus*

*Foie en Dadillos*

*A la Pimienta*

*Roquefort*

# *MENÚ VEGETARIANOS Y VEGANOS*



## *ENTRANTES*

*Ensalada Templada de Canónigos y Rúcula con Shitake y Tofu con Salsa de Soja y  
Sésamo Tostado*

*Ensalada de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada sobre 4 Verdes y Frutos Secos*

*Ensalada de Arroz Salvaje con Verduras de Temporada Salteadas y Salsa Clara de  
Pesto*

## *PRIMEROS*

*Verduritas a la Brasa Montadas en Lasaña con Hojaldre y Salteado en Soja*

*Gnocchi ó Farfalle de Espinaca con Verduritas y crema de Tomate*

*Berenjena Rellena Gratinada con Tomate Cherry*

## *SORBETES*

*Los ofrecidos en los Menús Botánicos*

## *TERCEROS*

*Hamburguesa Vegetal con Mouse de Patata y Setas*

*Hamburguesa de Tofu con Pimiento Rojo y Setas*

*Pescado elegido en el Menu de Boda*

*Wok de Verduras Calientes con Soja y Reducción de Vino dulce*

*Arroz Huertano (Berenjena, Calabacín, Zanahoria, judía Verde, Pimiento, Tomate,*

*Espárragos, etc)*

*Lasaña de Verduras con Bechamel de Leche de Coco*

*Para cualquier otra aclaración sobre menús especiales, alergias e intolerancias, consultar*

## LA TARTA NUPCIAL

Os brindamos la oportunidad de dar, una vez más, un toque especial a vuestro menú, seleccionando vosotros mismos la Tarta Nupcial entre los siguientes:

- *Tarta de Frutas*
- *Tarta de San Marcos*
- *Tarta de Chocolate*
- *Tulipa de Helado*
- *Milhojas de Crema y Nata*
- *Tarta de Bombón Blanco*
- *Tarta Segoviana*
- *Tarta de Selva Negra*
- *Tiramisú*



*Consultar Suplementos Tartas Fondan y Decoraciones Especiales*

## LA BODEGA

*Agua Mineral*

*Refrescos*

*Vino Blanco, D.O. Rueda*

*Vino Tinto Crianza, D.O. Rioja Ó Ribera del Duero Crianza*

*Café o Infusión*

*Cava D.O Cataluña o Extremadura*

*Existen Precios de Vinos y Cavas Adicionales*

*Consultar Suplementos Champagne Francés*



## MENU INFANTIL

### Primeros Platos (a elegir uno)

*Fritura Especial: Nuggets de Pollo, Empanadilla Casera de Atún, Croqueta Iberica y Calamar a la Romana*

\*\*\*

*Macarrones Boloñesa*

### Segundos Platos (a elegir uno)

*Escalope de Solomillo con Patatas Fritas*

\*\*\*

*Hamburguesas Mini con Patatas Fritas*

\*\*\*

*Chuletitas de Cordero de Lechal con Patatas Fritas*

### Postres

*Idem menú adultos*

*Copa de Helado con Barquillo*

### **BEBIDAS**

*Agua Mineral*

*Refrescos*

*Zumos*

*Nota: El Cocktail será igual que el de los adultos y estará incluido en el precio del Menú Infantil*

## MENU TIPO COCKTAIL (Comida ó Cena)

### Variedades Frías

*Jamón Ibérico con Picos de Jerez*  
*Lomo Ibérico con Picos de Jerez y Tosta Rustica*  
*Bodegón de Quesos Variados*  
*Piruletas de Parmesano*  
*Chupito Suave de Salmorejo Cordobés*  
*Tartar de Salmón y Huevas Variadas*  
*Brochetas de Ensalada Caprese*  
*Perlas de Melón y Jamón*  
*Anchoas del Cantábrico con Confitura de Tomate*  
*Tosta Rústica de Brandada de Bacalao*  
*Mini Pinchos de Tortilla Rellena*  
*Mini Foie con Frambuesa Silvestre*

### Variedades Calientes

*Croquetas Artesanas de Jamón Iberico*  
*Croquetas Artesanas de Carabineros*  
*Cuchara de Pulpo con Aires de Galicia*  
*Papas al Mojo Picón y Mojo verde*  
*Langostinos Broché almendrados*  
*Hogaza de Chistorra a la Navarra*  
*Brocheta de Pollo Yakitori*  
*Vasito de Vichyssoise Tibia y Crujiente de Puerro*  
*Delicia de Presa Ibérico con Salsa de Oporto*  
*Brochetas de Pollo al Curry*  
*Tartaletas de Morcilla y Manzana Confitada*  
*Bombas de Queso de Cabra*

### Postres

*Buffet de Postres Caseros*  
*Buffet de Sorbetes Variados (a elegir 2 variedades)*  
*Café, Infusiones y Tejas Artesanas*

### Bodega

*Blanco D.O Rueda*  
*Tinto D.O Rioja ó D.O. Ribera de Duero*  
*Cava D.O Cataluña o Extremadura*

*Existen Precios de Vinos y Cavas Adicionales*  
*Consultar Suplementos Champagne Francés*

## BARRA LIBRE

*Whisky Ballantines, J&B y White Label*  
*Ginebras Bombay y Beafeater*  
*Ron Cacique y Brugal*  
*Vodka Absolut*



*Posibilidad de Recena. (Mini pizzas y Pastelitos Variados)*

*Nota: Las personas contratadas serán las mismas contabilizadas con el menú de adulto*

## PRECIOS Y OTROS SERVICIOS

<i>Cocktail + Menú Adulto (3 platos) + Barra Libre 3 horas</i>	117,00€
<i>Cocktail + Menú Adulto (4 platos) + Barra Libre 3 horas</i>	127,00€
<i>Cocktail + Menú Infantil</i>	45,00€
<i>Menú Infantil</i>	35,00€
<i>Menú Tipo cocktail (12 Variedades Frías + 12 variedades Calientes + buffet de postres) + barra libre 3 horas</i>	85,00€
<i>Menú personal staff (fotógrafo, wedding planner...)</i>	50% en el menú elegido
<i>Discoteca y servicio DJ desde el inicio de la Boda</i>	600,00€
<i>Mojitos durante la Barra Libre</i>	+5,50€/pax
<i>Candy Bar (buffet de golosinas para la barra libre)</i>	+3,50€/pax
<i>Recena (Mini pizzas y Pastelitos Variados)</i>	+ 6,50/pax
<i>Cortador de Jamón durante el Cocktail (Incluye jamón Iberico bellota)</i>	600,00€
<i>Sushi Man durante el Cocktail</i>	600,00€
<i>Guitarra Española, saxofonista, jazz durante el cocktail</i>	350,00€
<i>Castillo Hinchable Infantil con Monitor (3 horas)</i>	550,00€
<i>Animación Infantil durante la barra Libre</i>	350,00€

## Los Precios Incluyen



- *Menú degustación para los novios y 4 personas más (para bodas de más de 60 invitados). Para bodas de menos comensales se cobrará 55,00€/persona*
- *Vajilla de Loza Blanca, cristalería y cubertería para el servicio de Bodas*
- *Varias mantelerías a elegir*
- *Centros Florales estándar en las mesas*
- *Minutas Personalizadas*
- *Protocolo de Distribución de Mesas*
- *Suite Nupcial en Régimen de alojamiento y desayuno (para bodas de más de 60 invitados), Para bodas de menos, la habitación será Superior en régimen de alojamiento y desayuno*
- *Desayuno Continental servido en la habitación*
- *Tarifa especial para invitados, en régimen de alojamiento y desayuno*
- *Servicio de Maitre y Camareros acorde al número de comensales*
- *Reserva de 1 plaza de parking*

## OFERTAS

*Si tu Boda tiene lugar cualquier día de la semana excepto Sábados y días Festivos, podrás disfrutar de un 5% de descuento de los precios de menús*

*Menús Especiales desde 50€ (no incluye cocktail)*



*También podemos ofrecer la posibilidad de celebrar vuestra Ceremonia Civil en nuestras instalaciones, tanto en zona de jardín como en el interior del hotel.*

*Sin montaje: Cortesía por parte del Hotel*

*Con montaje: 350,00 €, incluye:*

*Zona exterior reservada en privado  
Montaje de sillas con funda y Mesa vestida  
Alfombra Roja  
Megafonía y Música Ambiente  
Megafonía en ceremonia  
Música a la entrada de la Novia  
Música al término de la Ceremonia  
Música durante el Cocktail*

## CONDICIONES GENERALES

- *IVA.* Todos los precios incluidos en esta información aparecen SIN IVA que se cobrará según el servicio correspondiente. Se emitirá una sola factura el día de la celebración del evento y llevará repercutido el IVA correspondiente a la fecha del evento.
- *VALIDEZ.* Estos precios son válidos para 2014. Para conocer el Hotel, sus instalaciones, se hará bajo cita previa en el siguiente teléfono: 91 890 78 79.
- *RESERVA.* El hotel puede solicitar al cliente un anticipo de precio en concepto de señal, que se entenderá a cuenta del importe resultante de la factura final por su reserva. Mientras no se recibe ese anticipo, el hotel no está obligado a dar por confirmada la reserva.  
*Para realizar una reserva de fecha, habrá que entregar 500€ + Iva, en concepto de señal. Dicha cantidad se descontará del importe total de la celebración.*
- *FORMA DE PAGO.* El importe total de la factura se abonará: 15 días antes del evento el 50% del total y el mismo día del evento, a la finalización del mismo, el resto mediante talón conformado o en efectivo. Este pago se realizará siempre antes del comienzo de la barra libre y después de la finalización de la comida o cena.
- *ENVÍO DE PROTOCOLO.* El número definitivo de invitados, así como el protocolo se entregará con 15 días de antelación a la celebración.
- *HORARIOS.* Los horarios máximos de contratación en el Hotel serán hasta las 3.00 AM para el servicio de cenas.
- *INSTALACIONES.* No está permitido ningún tipo de petardos ni fuegos artificiales.
- *POLITICA DE CANCELACIÓN.* La anulación de una reserva dará derecho al hotel a retener, en concepto de indemnización, el pago de la señal a cuenta entregado.

*Hotel Botánico  
C/ Timoteo Padrós, 16 – 28200 San Lorenzo de El Escorial  
Tlf: 918.907.879 Fax: 918.908.158  
e-mail: info@botanicohotel.com  
www.botanicohotel.com*