

En los precios de los menús están incluidos los siguientes servicios:

- * Cocktail de bienvenida.
- * Equipo de sonido con DJ (hasta las 21h. mediodía; 3h. noche).
- * Decoración floral completa.
- * Posibilidad de cambios y personalización del menú.
- * Degustación del menú (para 6 personas).
- * Mesa dulce.
- * Precios con IVA y derechos de autor incluidos.
- * Menú infantil 20€ (pueden estar en mesa infantil o con los padres).
- * Exclusividad del salón a partir de 70 cubiertos.
- * Ceremonia civil 300€ (máximo 150 invitados. No incluye decoración).

Observaciones:



Estanquet
Restaurante

Bodas

2018



Ctra. Elche - Dolores, Km. 6,3. Elche
Tel. 965 421 503 - 645 052 692

www. estanquet.es



Menú 1

- * **COCKTAIL DE BIENVENIDA**⁽¹⁾
- * Panecillos variados recién horneados
- * Jamón Ibérico de Guijuelo
- * Barca de foie caramelizado y quesos variados aromatizados con romero fresco
- * Calamar al estilo tradicional
- * Crêpe de brick relleno de mousse de bacalao
- * Mariscada cocida individual
- * Gamba roja a la plancha
- * Sorbete de limón al cava
- * **PLATO PRINCIPAL**⁽²⁾
- * Fruta fresca con centro de chocolate caliente
- * **TARTA NUPCIAL**⁽³⁾ con teja de almendra
- * Café
- * Barra libre completa

Precio: 70€

Menú 2

- * **COCKTAIL DE BIENVENIDA**⁽¹⁾
- * Panecillos variados recién horneados
- * Timbal de salmón con picadita de verduras
- * Tabla de Ibéricos de Guijuelo
- * Daditos de sepia sobre salsa de piñones
- * Crujiente de langostino
- * Gamba roja a la plancha
- * Sorbete de limón
- * **PLATO PRINCIPAL**⁽²⁾
- * **TARTA NUPCIAL**⁽³⁾ con teja de almendra
- * Café
- * Barra libre completa

Precio: 65€

⁽¹⁾ **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

- * Bebidas (cerveza, vino, Martini, refrescos, agua...)
- * Bocaditos de coca empanada
- * Cucuruchos chip
- * Tostas variadas
- * Mini hamburguesas
- * Croquetitas de jamón
- * Piruletas de bacalao
- * Puritos de morcilla de cebolla
- * Chupitos de gazpacho andaluz

⁽²⁾ **PLATO PRINCIPAL**

- * Degustación de arroces (a banda y de conejo con caracoles)
 - * Solomillo sobre salsa española, pimienta, romero...
 - * Medallón de buey sobre salsa española
 - * Muslo de pato en confit
 - * Suprema de lubina al horno
 - * Lomo de mero
- (Todos los platos van acompañados de guarnición, verduras en diferentes texturas, papas, cestillos...)

⁽³⁾ **SABORES TARTA NUPCIAL**

- * Tarta de almendra tradicional
- * San Marcos (chocolate, nata y yema tostada)
- * Dos chocolates (chocolate blanco, corazón de chocolate negro y bizcocho de plátano)
- * Frutas rojas
- * Brownie (bizcocho compacto de chocolate y nueces de macadamia caramelizadas)