



# MENÚS BODAS 2024

## Su evento más especial en Apartamentos Toboso

Os facilitamos todo lo necesario para disfrutar de esa boda con la que siempre habéis soñado. Nuestro restaurante y su amplia terraza con vistas al Mediterráneo se convertirán en el lugar ideal para que todos vuestros invitados y familiares tengan un fantástico recuerdo de la celebración.

**¡Apartamentos Toboso hará realidad la boda de vuestros sueños!**

 (+34) 952 52 74 74

 [eventos@tobosohotels.com](mailto:eventos@tobosohotels.com)

[www.eventosnerja.es](http://www.eventosnerja.es)

# Cóctel de bienvenida

---

## Canapés fríos (a elegir 2 tipos)

- Taquitos de tortilla española
- Surtido de jamón serrano reserva y queso manchego
- Nevaditos
- Ensaladilla rusa
- Chupitos de gazpacho andaluz
- Salmón ahumado con alcaparras
- Mini brochetas de tomates cherry con daditos de queso feta
- Brocheta de gambas con salsa Tártara

## Canapés calientes (a elegir 4 tipos)

- Gambas rebozadas
- Bolitas de queso mozzarella con jamón
- Nuggets de pollo
- Aros de cebolla (\*)
- Mini brochetas de pollo
- Mini bocadito de patatas relleno de espinaca y queso de cabra (\*)
- Croquetas de jamón ibérico
- Croquetas de espinacas (\*)
- Mini empanadillas de bonito
- Mini saquitos de marisco
- Cazuelita de paella de marisco
- Mini rollito chino de pollo con salsa agri dulce

## Canapés Premium (suplemento de 1€ por tipo)

- Langostinos envueltos en crujiente de patatas con salsa de curry
- Torpedo de langostinos con soja
- Croquetas de cocido
- Croquetas de rabo de toro
- Twister de queso cheddar con cebolla caramelizada (\*)
- Surtido Oriental de pollo
- Mini hamburguesas



## *Nuestros packs de bodas incluyen:*

- Cóctel de Bienvenida en nuestra terraza. Vinos tinto y blanco, cerveza, cava, refrescos, tinto de verano, agua y surtido de canapés. (El cóctel tendrá una duración de 1 hora).
- Decoración floral estándar.
- Durante el banquete se servirá: vinos tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua.
- Minutas personalizadas.
- Plan de mesas.
- Copa de cava para el brindis (suplemento 2,50€).
- Té o café (suplemento 2,50€).
- Mantelería de color blanco para las mesas.
- Habitación con vistas al mar para los novios para la noche de la boda (a partir de 50 comensales).
- Tarifas especiales de alojamiento para sus invitados (sujeto a disponibilidad y mínima estancia).

## *NOTAS:*

- Los precios de los menús están fijados para un mínimo de 50 personas.
- Los números finales de comensales debe ser dados 10 días antes de la boda – éste será el número mínimo a pagar.
- El postre está también incluido o puede elegir una tarta en su lugar. También puede tomar un postre y ofrecer una tarta pequeña para las fotos (precio aproximado 50€).
- IVA incluido en todos los precios.



## OTRA INFORMACIÓN:

- Para el uso privado de la terraza exterior se requiere un gasto mínimo de 9.000 € (viernes y sábados), 8.000€ (resto de la semana). Para el uso privado de Cochran´s Irish Pub hasta las 4am: 1.200€ (viernes y sábados), 800€ (resto de la semana). Para el uso privado, los novios pueden pagarlo directamente o sus invitados pagan por sus bebidas. Si el mínimo no ha sido alcanzado al final de la noche, los novios pagarán la diferencia.
- La música en vivo en la terraza está permitida hasta las 11:30pm.
- El depósito para reservar es 600€ - a pagar directamente al Hotel por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta.
- El depósito es no reembolsable.
- El 50% del total se pagará la semana de la boda por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta. Y el resto será pagado el día después de la boda en efectivo o tarjeta directamente al hotel.
- Para tu banquete de boda puedes elegir de una selección de menú con 3 platos. Puedes elegir un plato de cada sección que te presentamos a continuación:
  - ❖ Coctel de bienvenida (Durante 1 hora)
  - ❖ Entrante
  - ❖ Plato principal (Carne o Pescado)
  - ❖ Postre

Precio por adulto: 67,95 €

- El menú se compone de: Coctel de bienvenida, entrante, elección de carne o pescado como plato principal y postre.
- También puedes elegir una selección de menú con 4 platos: Entrante, Pescado, Carne y Postre. Precio por adulto: 77,95 €
- Cualquier requerimiento de menú especial para vegetarianos, alérgicos o dieta especial debe ser notificada tan pronto como sea posible.
- Las elecciones deben darse con 10 días de antelación a la boda, los invitados no pueden elegir el día de la boda.

## CEREMONIAS PRIVADAS

Si usted desea celebrar su ceremonia en nuestra terraza de forma exclusiva hasta cierta hora, le proponemos los siguientes tramos y tarifas:

De domingo a jueves:

- Hasta las 5pm: 1.500 € de alquiler
- Hasta las 6pm: 1.700 € de alquiler

Viernes y sábados:

- Hasta las 5pm: 1.700 € de alquiler
- Hasta las 6pm: 1.900 € de alquiler

Nuestros precios incluyen los siguientes servicios:

- Sillas para invitados y una mesa de altar
- Amenización de la ceremonia con música ambiental

Gasto floral, no incluido.



Toboso Hotels

# Menús

---

## Entrante (a elegir uno)

Crema de verduras con picatostes

Dúo de Melón con jamón

Vol au vent con langostinos ó pollo a la crema de puerros

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y gambas

Timbal de piña con ensalada de langostinos en salsa rosa

Ensalada César (2€ suplemento)

Ensalada Cochran´s (2€ suplemento)

## Pescados (a elegir uno)

Turbante de lenguado con salsa de champagne

Lomo de merluza con salsa mediterránea

Suprema de salmón a la pimienta rosa (3€ suplemento)

Filete de Dorada al horno en cama de patatas con salsa de marisco (4€ suplemento)

Lomo de bacalao a la roteña (5€ suplemento)

\*Los pescados irán acompañados de su guarnición



# Menús

---

## Carne (a elegir uno)

- Pechuga de pollo a la pimienta verde
- Codillo de cerdo al horno sobre nido de cebolla confitada
- Medallones de solomillo de cerdo con salsa a la pimienta verde
- Ternera estofada a la jardinera (2€ suplemento)
- Cordon Bleu en salsa de champiñones (3€ suplemento)
- Secreto Ibérico (4€ suplemento)
- Centro de solomillo de ternera con salsa de pimienta (6€ suplemento)

\*Las carnes irán acompañadas de su guarnición

## Postre (a elegir uno)

- Tarta nupcial
- Brownie con helado de vainilla (3€ suplemento)



Toboso Hotels

# SNACKS POR LA NOCHE

Selección de Sándwiches (Jamón, queso, atún, mayonesa...): 5.00€ por persona

Mini pizzas: 7.00€ por persona

Ofrecido para un mínimo del 60% del total de invitados

## Menú niños (25,00€ por niño)

Entrantes variados (Croquetas, queso, jamón...)

\*\*\*

Escalope de pollo con patatas fritas

ó

Nuggets de pollo con patatas fritas

ó

Hamburguesa con queso y patatas fritas

\*\*\*

Tarta nupcial ó Helado



Toboso Hotels



# Opción tipo Tapas

Precio: 67,95€

---

**Pan con alioli** (bol de tomate – suplemento 1€)

\*\*\*

**A elegir 3 opciones de entrantes:** Tortilla española, Gambas al Pil Pil, Ensaladilla rusa, Patatas con alioli, Jamón serrano y queso manchego, Pimientos del piquillo rellenos (suplemento 1€), Ensalada Cochran´s (suplemento 2€)

\*\*\*

**Paella**

\*\*\*

**A elegir 3 Opciones de principal:** Lomo de merluza con salsa Mediterránea, Bacalao rebozado con tomate, Albóndigas con tomate, Pinchitos de pollo, Ternera a la jardinera, Gambas rebozadas, Filetes de Pollo a la pimienta (suplemento 2€), Pollo tikka-Masala (suplemento 2€)

\*\*\*

**Acompañamiento:** Elegir entre Patatas a lo pobre, patatas en dados o bravas, elegir entre verduritas frescas y verduras wok

\*\*\*

**Postre / Tarta**



Toboso Hotels