



MENÚS BODAS 2025

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

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
- 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 (*)
- Crujiente de mejillón Thai
- Cazuelita de paella de marisco
- Mini rollito chino de pollo con salsa agri dulce

Canapés Premium (suplemento de 1€ por tipo)

- Mini Tartar de Buey con mostaza y miel
- Torpedo de langostinos con soja
- Croquetas de cocido
- Tartaleta de bacalao al pil pil
- Twister de queso cheddar con cebolla caramelizada (*)
- Tartaleta de rabo guisado y queso cheddar
- Mini Burger con rúcula y salsa cheddar

(*) Opción vegetariana



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 3€).
- Mejora a Vino tinto Ribera del Duero (suplemento 2€).
- 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: 70,95 €

- 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: 80,95 €
- 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)

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
Timbal de cordero en su jugo (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: 70,95€

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