



Toboso Hotels

MENÚS BODAS 2025

Su evento más especial en Hotel Toboso Chaparil

Os facilitamos todo lo necesario para disfrutar de esa boda con la que siempre habéis soñado.

Nuestro amplio salón de celebraciones se convertirá en el lugar ideal para que todos vuestros invitados y familiares tengan un fantástico recuerdo de la celebración.

**¡Hotel Toboso Chaparil hará realidad
la boda de vuestros sueños!**

 (+34) 952 52 58 88

 eventos@tobosohotels.com

www.bodasnerja.net

Nuestros packs de bodas incluyen:

- Para tu banquete de boda puedes elegir de una selección de menú con 4 platos. Puedes elegir 3 entrantes fríos y 3 entrantes calientes a compartir y elige un plato para cada sección que te presentamos a continuación:
 - ❖ Entrantes fríos y calientes a compartir
 - ❖ Pescado
 - ❖ Sorbete
 - ❖ Carne
 - ❖ Tarta nupcial

Precio por adulto: 52€

- Decoración floral estándar en cada mesa.
- Durante el banquete se servirá: vinos tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua.
- Minutas personalizadas.
- Plan de mesas.
- Copa de cava para el brindis.



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 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 se pagará el día después de la boda en efectivo o tarjeta directamente al Hotel.
- Cualquier requerimiento de menú especial para vegetarianos, alérgicos o dieta especial debe ser notificada tan pronto como sea posible.
- Se ofrece una habitación doble para los novios la noche de la boda (a partir de 50 comensales) y tarifas especiales de alojamiento para sus invitados (sujeto a disponibilidad y mínima estancia).
- IVA incluido en todos los precios.

Menús



Entrantes fríos (a elegir 3)

Surtido de Ibéricos (Jamón Serrano, Queso Manchego, Chorizo y Salchichón)
Rollito de Salmón ahumado con Espárrago encurtido y vinagreta de aceitunas negras
Cuchara de Pulpo a la gallega
Mini Brocheta de Langostino con salsa Tártara
Cuchara de Mejillón con pipirrana malagueña

Entrantes calientes (a elegir 3)

Crujiente de mejillón Thai
Tartaleta de Bacalao al pil pil
Croquetas de Cecina
Mini bocadito de Patata, espinacas y queso de cabra
Croquetas de Rabo de Toro



Menús



Pescados (a elegir uno)

Popietas de Lenguado al Cava y Pasas acompañado de Arroz a la jardinera y Patatas al vapor

Bollitos de Hojaldre con Langostinos a la Crema de Puerros acompañado de Arroz a la jardinera

Lomo de Merluza a la Marinera acompañada de Arroz a la Jardinera y Patatas al vapor

Vieiras al Grill con salteado de Setas y aceite de Trufa - 2 unidades (Suplemento 2€)

Suprema de Salmón al Eneldo acompañado de Patatas al vapor y Espárragos trigueros (Suplemento 3€)

Lomo de Bacalao a la Vizcaína acompañado de Patatas al vapor y Espárragos trigueros (Suplemento 4€)

Sorbetes (a elegir uno)

Mango / Mandarina / Limón / Fresa



Menús



Carnes (a elegir uno)

Medallones de Solomillo de Cerdo a la Pimienta Verde acompañado de Patatas Confitadas y Verduritas Frescas

Carrillada de Cerdo Ibérico en su Jugo acompañada de Patatas Gratinadas y Salteado de Setas y Champiñones

Medallones de Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa Española acompañado de Patatas Confitadas y Verduritas Frescas (Suplemento 2€)

Secreto Ibérico con Cebolla Confitada y Miel de Caña acompañado de Gratén de Patatas y Verduritas Frescas (Suplemento 4€)

Centro de Solomillo de Ternera a la Pimienta acompañado de Patatas Gratinadas y Salteado de Setas y Champiñones (Suplemento 6€)

Postre

Tarta Nupcial



Toboso Hotels

Menú niños (24,00€ por niño)



Entrantes a compartir

Escalope de pollo con mini-pizza y patatas fritas

ó

Nuggets de pollo con mini-pizza y patatas fritas

Helado

