

Menú pétalos

Copa de bienvenida:

Vinos finos, Málaga PX Bodegas Quitapenas, Rioja, refrescos y cerveza.

Aperitivo:

Mini cocktail de langostinos,
tosta de queso de cabra con manzana caramelizada,
cornete relleno de queso y crujiente de pistacho,
queso curado de oveja en su molde original
dátiles con bacón,
croquetas de la abuela,
bomba de morcilla y
gambitas orly

Ensalada de pétalos, langostinos mariposa y frutos rojos

Escarola lisa, rúcula, lollo rojo, brotes de Batavia, savia roja, tatsoi, berros, iciberg, radiccio, bordes de espinaca, hoja de roble roja, canónigos, lechuga romana, red chard



Medallones de lomo de cerdo al vino Málaga dulce Quitapenas

Patatas panadera



Tarta Nupcial artesana

Vinos y Bebidas

Vino blanco D. O. Rueda CANTARRANAS
Vino tinto D. O. Rioja MARQUES DEL PUERTO
Agua mineral
Refrescos y cerveza
Copa para el brindis

El precio del menú es de 39,90.- € por persona. Iva incluido.



Menú rosa

Copa de bienvenida:

Vinos finos, Málaga PX Bodegas Quitapenas, Rioja, refrescos y cerveza.

Aperitivo:

Mini cocktail de langostinos,
tosta de queso de cabra con manzana caramelizada,
cornete relleno de queso y crujiente de pistacho,
queso curado de oveja en su molde original
dátiles con bacón,
croquetas de la abuela,
bomba de morcilla y
gambitas orly

Langostinos a la Piña tropical con salsa rosa tradicional

Cuarto de piña con langostinos XXL, salsa rosa y buquet de ensaladas con piña y caramelo de balsámico



Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta

Pastel de patatas y bacón



Tarta Nupcial artesana

Buenos
Vinos y Bebidas

Vino blanco D. O. Rueda CANTARRANAS
Vino tinto D. O. Rioja MARQUES DEL PUERTO
Agua mineral
Refrescos y cerveza
Copa para el brindis

El precio del menú es de 40,90.- € por persona. Iva incluido.



Menú menta

Copa de bienvenida:

Vinos finos, Málaga PX Bodegas Quitapenas, Rioja, refrescos y cerveza.

Aperitivo:

Mini cocktail de langostinos,
tosta de queso de cabra con manzana caramelizada,
cornete relleno de queso y crujiente de pistacho,
queso curado de oveja en su molde original
dátiles con bacón,
croquetas de la abuela,
bomba de morcilla y
gambitas orly

Coca hojaldrada con verduras de temporada

Salsa al cava



Sorbete de Mojito a la menta fresca



Codillo de cerdo Ibérico asado con salsa Española

Sobre helecho de patata panadera

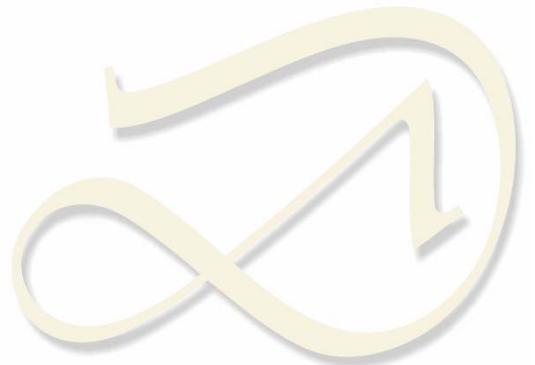


Tarta Nupcial artesana

V. Buenos *Vinos y Bebidas*

Vino blanco D. O. Rueda CANTARRANAS
Vino tinto D. O. Rioja MARQUES DEL PUERTO
Agua mineral
Refrescos y cerveza
Copa para el brindis

El precio del menú es de 43,90.- € por persona. Iva incluido.



Menú infantil

Aperitivo de bienvenida

Canapés infantiles:
mini pizzas, hojaldritos fantasía y mini hamburguesas



Plato combinado especial:

Escalope de pollo empanado
Salchicha frankfurt
Brocheta de jamón de york y queso
Patatas fritas muy finas
Tomate ketchup y mahonesa



Tarta Nupcial artesana

El precio del menú es de 25,90.- € por niño. Iva incluido.



Los detalles de La Fragata Duquesa

Servicio muy profesional de camareros, office, cocineros y director de banquetes. Decoración de mesas, sillas, veladores, vajilla, cubertería, mantelería y cristalería de primera calidad. Pista de baile. Sable nupcial para el corte de tarta. Tarjetas de menú personalizadas. Decoración de flores en todas las mesas. Asistencia gratuita en protocolo para la organización del banquete.

Director de banquete	1
Camareros	1x20
Cocineros	1
Limpieza	1
Ayudantes	1

Con muchos complementos extras

Karaoke 250.- €

Dúo musical 300.- €

Trío musical 400.- €

Fuente chocolate 300.- € + 1 € p/p.

Recena de pitufos dulces y salados 2,50.- € p/p.

Carrito de palomitas 150.- €

Biznaguero malagueño 200.- €

Castillo hinchable 140.- €

Botellitas de vino Málaga para regalo 1,80.- € unidad

Cortador de jamón y jamón de Ibérico 365.- €

Carrito de algodón de Azúcar 150.-€

Barra libre durante 1 hora 9.00 €.

Barra libre durante 2 horas 12.00 €.

Barra libre durante 4 horas 14.00 €.

Botellas incluido refrescos y servicio 60.00 €

Por copas 6.00 €

Café e infusiones 1,20 €

Barra libre o por botellas hasta las 4 de la madrugada.

A partir de esa hora suplemento hora extra 250.- €

Información y reserva

La reserva será efectiva mediante un anticipo de 300.-€. El resto efectuará una vez finalizado dicho servicio en metálico o talón conformado. El número de comensales se concretará un mínimo de 8 días antes del banquete. 10 % de iva no incluido en los servicios extra a parte de menú.

La Fragata Duquesa se reserva el derecho de realizar cambios que considere necesarios para la mejora del servicio

