

Personaliza tu banquete de boda

BODAS *a la Carta* 2014



Descubrimos para ti una nueva forma de organizar el evento con muchos complementos. Includo en nuestros menús la decoración floral natural de todas las mesas y centro imperial en la presidencia, tarjetas de menú personalizadas, plano y distribución de invitados. Asesoramiento para la distribución y organización de mesas.

En nuestros salones te sentirás cómodo y con toda la amplitud para disfrutar de la sobremesa con un inmejorable servicio.

Tras el almuerzo o cena los novios y los invitados disfrutaremos de nuestra pista de baile y barra con los efectos más espectaculares y la mejor música del momento.

Personaliza la tarta de boda eligiendo una variedad de postres individuales y tartas: San Marcos, trufa y nata, mousse de chocolate, tiramisú, mousse de turrón y chocolate blanco, chocolate negro y frambuesa, selva negra, yema tostada y frutas tropicales y brownie de chocolate con leche con helado de vainilla.

Un sin fin de complementos: Proyección de videos, fuente de chocolate, castillo hinchable, actuaciones musicales, karaoke, carrito de algodón dulce, perritos calientes, recena de dulces o salados, carrito de palomitas y un largo etc.

Te presentamos nuestros menús abiertos a diferentes combinaciones, al final le sumas la bebida con los vinos, refrescos, cerveza, copa para el brindis e iva incluido y ya tienes el presupuesto final.



APERITIVOS FRIOS Y CALIENTES

- 4,00.-€ 6 unidades a elegir entre fríos y calientes
- 6,00.-€ 8 unidades
- 8,00.-€ 10 unidades
- 10,00.-€ 12 unidades

ENTRANTES

- 7,00.-€ Ensalada de langostinos con piña macerada y salsa rosa
- 8,00.-€ Ensalada de jamón de pato, frutos rojos y vinagreta de Módena
- 8,00.-€ Ensalada de queso de cabra con manzana caramelizada
- 8,00.-€ Ensalada de salmón ahumado y gulas al ajillo
- 9,00.-€ Langostinos a la piña tropical con salsa rosa tradicional
- 10,00.-€ Coca hojaldrada de verduritas y setas selectas con langostinos
- 11,00.-€ Mil hojas de bacalao y parata con tomate confitado

PESCADOS

- 10,00.-€ Lomo de merluza al aroma de cava y verduritas frescas
- 11,00.-€ Taco de bacalao sobre helecho de verduras de temporada salteadas
- 12,00.-€ Dorada al vapor con arroz con pasas y piñones
- 11,00.-€ Salmón, salteado de arroz y bisque de langostinos
- 13,00.-€ Lomo de lubina con jamón Ibérico y setas al parmesano

SORBETES

- 3,00.-€ de limón a la menta fresca
- 3,00.-€ de frambuesa
- 3,00.-€ de mandarina
- 3,50.-€ de mojito con un toque de ron añejo



CARNES

- 13,50.-€ Medallones de solomillo a la parrilla con salsa a la pimienta con patatas panadera
- 14,00.-€ Carrillada de cerdo ibérico confitada al tomillo sobre patata rota
- 12,00.-€ Lomo de cerdo ibérico a la mostaza y pastel de patatas y bacon
- 18,00.-€ Solomillo de ternera a la parrilla con salsa al vino Pedro Ximenez y patatas a lo pobre
- 12,00.-€ Meloso de carrillera de ternera y salsa española con verduras selectas
- 14,00.-€ Codillo de cerdo Ibérico con salsa jugo de carne y verduras de temporada

TARTAS Y POSTRES

- 4,00.-€ San Marcos
 - 4,00.-€ Trufa y nata
 - 5,00.-€ Tarta Sacher
 - 5,00.-€ Chocolate negro y frambuesa
 - 5,00.-€ Tarta a los tres chocolates
 - 5,00.-€ Selva negra
 - 4,50.-€ Yema tostada y frutas tropicales
 - 4,50.-€ Tiramisú artesano
 - 4,50.-€ Turrón y chocolate blanco
 - 4,50.-€ Brownie con helado de vainilla
- 9,00.-€ Bebidas: vinos, refrescos, cerveza, agua mineral y copa para el brindis.
Iva incluido.

MENU INFANTIL

Aperitivo de bienvenida
Canapés: 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

25,90.-€ Precio del menú infantil

INFORMACION GENERAL

Salones y capacidades

salón asador	60 pax
salón infanta	100 "
salón duquesa	350 "
salón almirante	200 "
salón duquesa + almirante	590 "

LOS DETALLES

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.

LOS COMPLEMENTOS OPCIONALES

Karaoke 250.- €
Dúo musical 300.- €
Trío musical 400.- €
Fuente chocolate 300.- € + 1 € p/p.
Recena de pitufos dulces o 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.- €

INFORMACION 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 extras.

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

La Fragata
Duquesa
CELEBRACIONES

Síguenos en:



Avda. Carlota Alessandri, 282, Ed. Duquesa de España - Torremolinos

Tel. 952 44 11 11 - www.lafragataduquesa.com