



La Riera Banquetes

Menú nupcial 2012



La Riera Banquetes

Disfruta de La Riera Banquetes, un enclave con capacidad para 600 comensales, a 5 minutos de Elche, con amplio parking, y una cuidada decoración. La Riera Banquetes combina la modernidad de sus instalaciones, con la experiencia y garantía de Grupo Ya Restauración.



La Riera Banquetes dispone de un salón completamente climatizado, con más de 500m² y capacidad para albergar a 420 comensales. Además podrá disfrutar de unas increíbles vistas a sus jardines mediterráneos. Este recinto destaca por su decoración actual, su cuidada estética y su ambiente agradable. Todo ello convierte La Riera en el escenario ideal para tus celebraciones especiales.



La Riera Banquetes te ofrece diversos ambientes para que elijas, como desarrollar tu banquete, combinando a tu elección el salón y sus jardines para las diferentes fases del banquete: el cocktail de bienvenida, el servicio en mesa, la barra libre...La variedad de combinaciones está a tu servicio para que tu boda sea diferente y totalmente personalizada.



La Riera Banquetes te presenta el siguiente menú de boda y te detalla las condiciones de contratación. Esperamos que sea de tu agrado y te recordamos que estamos abiertos a cualquier sugerencia que creas oportuna.

EL MENÚ INCLUYE

- Mantelería y fundas de sillas (Varios modelos a elegir)
- Mesas y sillas
- Vajilla y cubertería
- Arreglos florales en las mesas
- Prueba del menú para 6 personas (Si el número de comensales es superior a 100)
- Personal necesario para dar el servicio (Camareros y cocineros)
- Coordinador del evento (Maytre)
- Minutas (Menú impreso)
- Equipo de música con dj



EL MENÚ NO INCLUYE

- Barra libre: importe de 2 horas, 5,30 € por invitado adulto. Cada hora adicional de barra libre tendrá un coste de 2,00 € por invitado adulto.
- 8% de I.V.A.



CONDICIONES DE PAGO

1ª pago 500€ para reserva de fecha.

2º pago: 70% del total una semana antes del banquete.

3º pago: resto tres días después del banquete.

Nota: Los banquetes inferiores a 150 comensales tendrán un coste adicional de 600 euros.
(Consultar condiciones)



CONTACTO

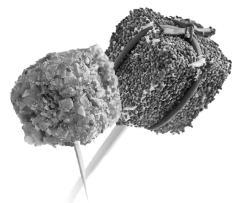
Susi Alvarado

Dpto. Atención al cliente

clientes@cateringya.com

Tel.: 96 549 16 66

Móvil: 670 31 48 42



Cocktail de bienvenida

- Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún
- Cucharita de pastel de bogavante con salsa de caviar
- Delicias de elche
- Mini croquetas de la casa (ibérico, marisco etc.)
- Vol-au-vent relleno de gratinado
- Micro hamburguesa de buey con cebolla caramelizada y queso
- Huevitos de codorniz a la mallorquina (show cooking)



Entradas en mesa

- Rueda de ibéricos de guijuelo
- Salmón marinado al eneldo con mousse de queso blanco
- Musaka de berenjena, bacon y cebollita
- Espárragos a la plancha con langostinos al ajillo y crema de idiazabal
- Gran mariscada presentada en una fuente central: quisquilla, cigala y gamba roja



- Sorbete de mojito / sandia



Plato principal (a elegir)

- Solomillo de ibérico con salsa de foie, patatitas paris, quiche de zanahoria y crujiente de boniato
- Lomos de dorada con picada tomates secos, almendra y aceite de oliva virgen

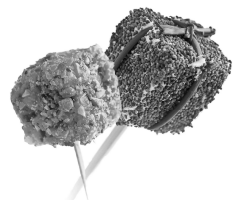
Postre

- Tulipa bañada en chocolate negro con helado artesano y teja de almendra
- Tarta nupcial (para el "corte de tarta". Se sirve en platos al centro de mesa con el café)



Bebidas

- Vino tinto D.O. Rioja Crianza y blanco D.O. Rueda
- Cerveza, refrescos y minerales
- Sidra y cava brut
- Café o infusiones



PRECIO: 57,60 €

CONSIDERACIONES GENERALES

Este es el menú que Grupo Ya Restauración te propone, no obstante este podrán ser modificado y adaptado a tus necesidades, con el correspondiente cambio en tarifa. Te ofrecemos la posibilidad de elaborar cualquier menú especial que fuera necesario para algún invitado alérgico a algún alimento, dieta específica, vegetarianos..., o solicitar cualquier extra para tu boda (cambio en nuestra bodega, carpas, decoración floral especial etc.).

Pregúntenos por su reportaje de fotos, alquiler de vehículos, arreglos florales, equipo de proyección, grupos de música, celebración de ceremonias civiles o cualquier duda sobre su evento.

Los precios indicados serán aplicables para los eventos celebrados durante 2012.

ADEMÁS PUEDES INCLUIR EN TU MENÚ: (consulta tarifas)

Para el cocktail de bienvenida:

MESA DE QUESOS DEL MUNDO 24 VARIEDADES

MESA TOSCANA (embutidos y quesos italianos)

MESA ALICANTINA (embutidos de la zona y salazones, rebanaditas de pan con tomate)

MESA FRESCA (mini ensaladitas, gazpachos y sopas frías)

SHUSI (show cooking)

MESA IBERICA (Jamón, embutidos ibéricos y 4 quesos españoles)

MESA GALLEGA (pulpo feira elaborado delante de los invitados)

Para el postre:

MESA DE CUPCAKES

BUFFET DE GOLOSINAS Y CAMELOS

FUENTE DE CHOCOLATE CON GOLOSINAS

SELECCIÓN DE POSTRES (cupcakes, pastelería típica, chupitos dulces variados y fuente de chocolate)

Para el resopón (recena):

RESOPON SALADO (taquitos de tortilla, piquitos variados, mini croissants de txistorra, tartaletas, y montaditos de fiambre con tomate)

RESOPON DULCE – SALADO (piquitos variados, mini croissants de txistorra, montaditos de fiambre con tomate, chupitos dulces variados y brochetas de fruta)

BUFFET DE HAMBURGUESAS Y PERRITOS