



Distinguido cliente:

Realizar su boda en Bodega Regantío, es asegurar el éxito de un día muy significativo en su vida entre familiares y amigos y mantener vivo ese feliz recuerdo para siempre.

La Dirección y el personal de Bodega Regantío, le agradecen su confianza al elegirnos como gran restaurante para la celebración de su banquete de bodas, somos restauradores amantes de la buena mesa y de nuestra gran cocina gaditana.

Le adjuntamos nuestra carta de banquetes, a fin de que ustedes puedan confeccionar el menú más adecuado a su gusto y a su presupuesto. No obstante y a modo de ejemplo le adjuntamos unos menús ya confeccionados para que le sirvan de referencia. Le recordamos que nos adaptamos a sus preferencias y confeccionamos menús personalizados.

La contratación se hará definitiva, sólo cuando se haya entregado un depósito a cuenta equivalente al 10 % del importe total del servicio.

Confiamos que la calidad de nuestra oferta satisfaga plenamente sus deseos.

Sincera y cordialmente, le saluda

LA DIRECCION Y EL PERSONAL DE BODEGA REGANTÍO



## **LAS VENTAJAS DE SU BODA CON NOSOTROS SON:**

**1-** Degustación del Menú elegido previamente para la confección definitiva del mismo. Contará con el asesoramiento de nuestro equipo de profesionales de restauración. Degustaciones gratis:  
De 50 a 100 personas: 2 degustaciones gratis; de 101 a 150 personas: 4 degustaciones gratis;  
de 151 en adelante: 6 degustaciones gratis. Las degustaciones se realizarán de viernes a domingo siempre que se hayan confirmado con al menos una semana de antelación.

**2-** Confección de menú a la carta.

**3-** Montaje de mesas como Vd. prefiera en el marco y espacios deseados, con los detalles de estilo recomendados por un personal altamente cualificado.

**4-** Protocolo de invitados y asignación de mesas según croquis definido previamente (máximo 8 por mesa).

**5-** Decoración de mesas con centros de mesa.

**6-** Marcha nupcial a la entrada de los novios al salón con copa de cava de bienvenida (opcional).

**7-** Tarjetas de menú en cada mesa.

**8-** Música ambiental durante la cena.

**9-** Parking gratuito para los asistentes al banquete.

**10-** Regalo de Venenciador durante la copa de bienvenida.

**11-** Regalo de Disc Jockey siempre que la boda supere los 200 comensales (adultos).

**12-**Noche de bodas en el Parador de Arcos de la Frontera que les permitirá disfrutar de un merecido descanso en una habitación especial (mínimo 200 invitados).

**13-** Precios especiales para la Barra Libre (niños gratis):

Barra Libre de 2 horas...11 € (por persona)+ IVA.**SI CONTRATAS 2 HORAS TE REGALAMOS OTRAS 2.**

Cada hora adicional....300 € + IVA.

**14-** Recena de madrugada, compuesta por caldo de puchero casero y baguetinas surtidas 2 € por persona +7% IVA.

**15-** Siguiendo el plan de calidad de Bodega Regantío y las normas básicas de higiene alimentaria todos los productos deberán de ser suministrados por Bodega Regantío.

**16-** Un mes antes de la boda se realizará la degustación del menú elegido, una vez confirmado el menú que se servirá se efectuará el pago del 30 % del total.El resto del pago se realizará al finalizar el servicio, bien en efectivo, o con cheque conformado por su banco o Caja.



**RELACIÓN DE APERITIVOS Y BEBIDAS PARA CELEBRACIÓN DE BANQUETES**

APERITIVO DE BIENVENIDA 1	APERITIVO DE BIENVENIDA 2
<b>Almendras fritas y saladas</b> <b>Canapés de espuma de Roquefort</b> <b>Daditos de queso Manchego con uvas</b> <b>Lionesas rellenas de paté a la pimienta verde</b> <b>Canastillas de gambas y aguacates</b> <b>Tostitas de salmón ahumado</b> <b>Buñuelitos de bacalao</b> <b>Bocaditos de mero al limón</b> <b>Croquetas de jamón serrano</b> <b>Tortillitas de camarones de salinas</b> <b>Minivol-au-vent relleno de marisco y glaseado</b> <b>Filetitos de ave Villaroy</b>  <b>Manzanilla</b> <b>Cervezas</b> <b>Refrescos</b>  <b>Precio: 7,25 €</b>	<b>Almendras fritas y saladas</b> <b>Surtido Selecto de Canapés</b> <b>Varitas de queso con puré de membrillo</b> <b>Tostas de tomate y ventresca de atún de Almadraba</b> <b>Canastillas de gambas y mango</b> <b>Tostitas de lomo de ibérico en manteca</b> <b>Choricitos al vino fino de Jerez</b> <b>Bocaditos de chocos fritos</b> <b>Buñuelitos de queso fresco a la albahaca</b> <b>Tortillitas de camarones de salinas</b> <b>Colas de langostinos en crujiente de pasta fillo</b> <b>Daditos de mero al limón</b>  <b>Manzanilla</b> <b>Cervezas</b> <b>Refrescos</b>  <b>Precio: 10,25 €</b>
<b>(Servicio de pie, 1 hora de duración; suplemento servicio en mesa 2 € por persona)</b> <b>Consultar más opciones</b>	

<b>VINOS, CAFÉ Y LICORES</b>	
<b>GRUPO 1:</b>	<b>Blanco Regantío</b> <b>Tinto Joven Regantío. Vino de la Tierra de Cádiz</b> <b>Vino Dulce Regantío</b> <b>Cafés e Infusiones con dulces caseros</b>
	<b>11,30 €</b>
<b>GRUPO 2:</b>	<b>Blanco Regantío</b> <b>Tinto Cuveé Regantío. Vino de la Tierra de Cádiz</b> <b>Vino Dulce Regantío</b> <b>Cafés e Infusiones con dulces caseros</b>
	<b>14,35 €</b>

**Consultar otras opciones**

**TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SE INCREMENTAN CON EL IVA VIGENTE EL DÍA DEL EVENTO**

**RELACIÓN DE PLATOS PARA CELEBRACIÓN DE BANQUETES**

**ENTRADAS**

	<b>P/P</b>
Gazpacho andaluz aromatizado a la hierbabuena	4,50 €
Crema Vichysoisse	4,50 €
Salmorejo con taquitos de jamón ibérico y huevo	4,50 €
Crema de carabineros gaditanos perfumada al oloroso	5,00 €
Crema de verduras naturales con crujiente de mojama	5,00 €
Hojaldre de setas y salmón con crema de marisco	10,00 €
Cocktail de gambas y langostinos	11,50 €
Ensalada templada de hortalizas asadas y pulpo al aceite rojo	9,50 €
Ensalada de pimientos con ventresca de atún y su escabeche	10,50 €
Mariscada de la Bahía Gaditana:	
• Opción 1: (Gambas blancas y Langostinos)	
• Opción 2: (Gambas blancas, Langostinos y Cigalas)	<b>Consultar</b>

**PESCADOS**

Lomos de salmón sobre tomate confitado a la albahaca y vinagreta de aguacates	10,25 €
Dorada de Estero a la espalda con tomate relleno de arroz verde	11,00 €
Lomos de dorada de estero al horno sobre verduras en su jugo	13,20 €
Popietas de lenguado y salmón al azafrán con bouquet de vegetal	14,35 €
Supremas de merluza al pil-pil de hortalizas	17,45 €

**CARNES**

Lomo de cerdo relleno de setas y manzana con guisantes a la menta	10,75 €
Lomo de ternera al vino de Arcos con macedonia de verduras	14,25 €
Solomillo de cerdo relleno con terrina de patatas y lombarda	12,00 €
Solomillo de cerdo con salsa de Boletus Edulis y espárragos verdes	12,50 €
Chuleta de ternera de Ávila con salsa de Boletus Edulis y espárragos verdes	15,25 €
Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufa negra y manojos de hortalizas	16,00 €

**POSTRES**

	<b>P/P</b>
Tarta nupcial con helado (1)	5,25 €
Tocinillo de cielo con espuma de arroz con leche	5,00 €
Tiramisú	5,00 €
Milhojas rellenas a la crema de frutos secos con salsa de frambuesas	6,50 €
Tarta selva Negra	5,00 €
Higos al vino tinto	5,00 €
Tarta de queso con arándanos	5,00 €



**(1) Sabores tarta: de trufa, nata y yema; yema, crema y merengue; frutas y nata.  
Sabores helado: chocolate, fresa, vainilla, nata y turrón.**

### **SORBETES**

<b>Sorbete de limón al espumoso</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Sorbete de melón al vino oloroso</b>	<b>3,10 €</b>

### **SUPLEMENTOS EN APERITIVOS**

<b>Jamón Ibérico de bellota (50 grs. por persona, servicio en mesa)</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Caña de lomo ibérica ( 50 grs. por persona, servicio en mesa)</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Paletilla ibérica de bellota (50 grs. por persona, servicio en mesa)</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Jamón Ibérico de bellota (por pieza aprox. 7,5 Kg.) + cortador</b>	<b>600,00 €</b>
<b>Surtido de ibéricos (jamón, caña de lomo, chorizo y queso, 90 grs. por persona)</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Corte por cada jamón traído de fuera</b>	<b>95,00 €</b>
<b>Gambas blancas de la Bahía (100 grs. por persona, servicio en mesa)</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Langostinos (100 grs. por persona, servicio en mesa)</b>	<b>7,50 €</b>

**Existe la posibilidad de poner platos de chacina y marisco a compartir en mesa.**

**TODOS LOS PRECIOS INDICADOS SE INCREMENTAN CON EL IVA VIGENTE EL DÍA DEL EVENTO**



# Bodega Regantío

## MENÚ 1

### **Aperitivos de Bienvenida (De Pie)**

Almendras fritas y saladas  
Canapés de espuma de Roquefort  
Daditos de queso Manchego con uvas  
Lionesas rellenas de paté a la pimienta verde  
Canastillas de gambas y aguacates  
Tostitas de salmón ahumado  
Buñuelitos de bacalao  
Bocaditos de mero al limón  
Croquetas de jamón serrano  
Tortillitas de camarones de salinas  
Minivol-au-vent relleno de marisco y glaseado  
Filetitos de ave Villaroy

Manzanillas, cervezas y refrescos

ooOoo

Gazpacho andaluz aromatizado a la hierbabuena

ooOoo

Lomos de salmón sobre tomate confitado a la albahaca y vinagreta de aguacates

ooOoo

Tarta nupcial con helado  
y canutillo de hojaldre relleno de crema de chocolate

Café moka con atención de dulces artesanos

### **Bebidas**

Blanco Regantío  
Tinto Joven Regantío. Vino de la Tierra de Cádiz  
Vino Dulce Regantío

PRECIO POR PERSONA: **38,55 €** + IVA  
Oferta válida hasta el 30 de Diciembre de 2010



# Bodega Regantío

## MENU 2

### Aperitivos de Bienvenida (De Pie)

Almendras fritas y saladas  
Canapés de espuma de Roquefort  
Daditos de queso Manchego con uvas  
Lionesas rellenas de paté a la pimienta verde  
Canastillas de gambas y aguacates  
Tostitas de salmón ahumado  
Buñuelitos de bacalao  
Bocaditos de mero al limón  
Croquetas de jamón serrano  
Tortillitas de camarones de salinas  
Minivol-au-vent relleno de marisco y glaseado  
Filetitos de ave Villaroy

Manzanillas, cervezas y refrescos

ooOoo

Salmorejo con taquitos de jamón ibérico y huevo

ooOoo

Solomillo de cerdo relleno con terrina de patatas y lombarda

ooOoo

Tarta nupcial con helado de turrón

Café moka con atención de dulces artesanos

### Bebidas

Blanco Regantío  
Tinto Joven Regantío. Vino de la Tierra de Cádiz  
Vino Dulce Regantío

PRECIO POR PERSONA: **40,30 €** + IVA  
**Oferta válida hasta el 30 de Diciembre de 2010**



# Bodega Regantío

## MENU 3

### **Aperitivos Selectos de Bienvenida (De Pie)**

Almendras fritas y saladas  
Surtido Selecto de Canapés  
De mojama y tomate  
De atún y aceitunas  
De espuma de queso azul y nueces  
De espuma de anchoas en salazón  
Varitas de queso de Grazalema con puré de membrillo  
Tostas de tomate y ventresca de atún de Almadraba  
Canastillas de gambas y mango  
Tostitas de lomo de ibérico en manteca  
Choricitos al vino fino de Jerez  
Bocaditos de chocos fritos  
Buñuelitos de queso fresco a la albahaca  
Tortillitas de camarones de salinas  
Colas de langostinos marinadas en crujiente de pasta fillo  
Daditos de mero al limón

Manzanillas, cervezas y refrescos  
ooOoo  
Hojaldre de setas y salmón con crema de marisco  
ooOoo  
Sorbete de limón al espumoso  
ooOoo  
Solomillo de cerdo con salsa de Boletus Edulis y espárragos verdes  
ooOoo  
Tarta nupcial con helado

Café moka con atención de dulces artesanos

### **Bebidas**

Blanco Regantío  
Tinto Cuveé Regantío. Vino de la Tierra de Cádiz  
Vino Dulce Regantío

**PRECIO POR PERSONA: 54,95 € + IVA**  
**Oferta válida hasta el 30 de Diciembre de 2010**



## **Menú niños**

### **Primer Plato ( a elegir entre)**

Surtido de fiambres  
Patatas chips,  
Croquetas caseras  
Empanadillas de Atún  
ó  
Pizza de tomate, jamón y queso  
ó  
Pasta gratinada al horno con tomate y queso

### **Segundo Plato ( a elegir entre)**

Escalopes de pollo con patatas fritas caseras  
ó  
Filetes de pescado a la romana con ensalada del Chef  
ó  
Hamburguesa Casera a la parrilla con patatas fritas

### **Postre**

Refrescos, Agua mineral

**PRECIO POR PERSONA 18 € + 7% IVA**

**Oferta válida hasta el 30 de Diciembre de 2010**



## CONDICIONES GENERALES

- 1- A la firma del contrato el cliente efectuará un depósito equivalente al 10% de la facturación estimada, entendiéndose como facturación estimada el resultado de multiplicar el precio por persona por el número de asistentes que el cliente estima concurrirán al evento en el momento de la reserva. Realizada la prueba y concretado el servicio a prestar, con una antelación mínima de 1 mes a la celebración del evento, el cliente efectuará un segundo anticipo a cuenta por importe del 30% de la facturación estimada. El incumplimiento de cualquiera de los mencionados pagos dejará el contrato sin efecto, perdiendo el cliente las cantidades abonadas a Bodega Regantío hasta ese momento, en concepto de indemnización pactada. Al finalizar el servicio, el cliente abonará el importe total restante del mismo.
- 2- Cancelación: En caso de cancelación hasta seis meses antes de la fecha fijada para el evento Bodega Regantío retendrá en concepto de compensación de las tareas que se hubieran podido realizar hasta el momento el 10% entregado como garantía de reserva. La cancelación con menos de 1 mes de anticipación a la celebración del evento determinará la pérdida del 100 % de las cantidades entregadas a cuenta hasta dicho momento
- 3- La cancelación por parte de Bodega Regantío se someterá a las mismas indemnizaciones que las previstas en el punto anterior para los clientes.
- 4- Por parte del cliente se entregará a Bodega Regantío el listado con los nombres de los invitados así como la mesa que ocuparán al menos con 48 horas de antelación a la celebración del evento.
- 5- En el caso de actos sociales, bodas, cenas, almuerzos o cócteles, entre otros, la ocupación del salón no excederá del horario contratado. En caso de que el cliente necesite el salón con anterioridad al horario contratado para montajes especiales deberá tener la autorización expresa de Bodega Regantío.
- 6- Si por motivos técnicos, averías importantes, u otras razones extraordinarias, no previsibles, Bodega Regantío se viera obligado a cambiar la ubicación del banquete, el cambio se comunicará previamente al cliente.
- 7- Salvo pacto expreso al efecto, el lugar habilitado para el aperitivo será determinado por Bodega Regantío atendiendo a las necesidades del número de asistentes.
- 8- En caso de que por fuerza mayor no se pudiera celebrar el evento en la fecha y lugar acordados, se cancelará el servicio contratado, debiendo Bodega Regantío notificar la cancelación del servicio al cliente en el plazo más breve posible.
- 9- El servicio de fotografía, vídeo o cualquier otro servicio prestado por profesionales externos, que no hayan sido designados por Bodega Regantío, estarán sujetos a la autorización previa de la Bodega y al cumplimiento de las normas internas del establecimiento así como a seguir las indicaciones en todo caso del responsable del servicio/representante de Bodega Regantío. El



- cliente responderá ante Bodega Regantío solidariamente de los daños o perjuicios que tales terceras empresas o profesionales puedan ocasionar al establecimiento.
- 10–El cliente responderá íntegramente de cualquier desperfecto, rotura y otros daños que pudiera producirse en las instalaciones de Bodega Regantío causados por él o por alguno de los asistentes.
  - 11–El tiempo máximo de utilización del salón se acordará por escrito con el cliente dentro la normativa legal aplicable.
  - 12–Todos aquellos servicios de almuerzo o de cena, que comiencen a partir de las 15:30 ó 22:30 en adelante, tendrán un suplemento de 1€ por persona.
  - 13–Por la presente, se informa expresamente al cliente de que, en aplicación de la ley 28/2005 de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco, está terminantemente prohibido fumar en los recintos cerrados de Bodega Regantío, salvo que expresamente se hallen señalizadas como zonas habilitadas para fumar. en el caso de que, a petición del cliente, sea posible con sujeción a la citada ley y sus normas autonómicas de desarrollo configurar el salón del banquete como zona habilitada para fumar, por prescripción de la repetida norma quedará prohibido el acceso a la misma a los menores de 16 años. El cliente, que, por la presente, se declara expresamente informado de esta prohibición, comunicará a sus invitados la misma, asegurándose de que ésta sea respetada por aquéllos y manteniendo indemne a Bodega Regantío ante cualquier sanción que por incumplimiento del cliente o sus invitados de dicha prohibición pudiera serle impuesta.
  - 14–En caso de desacuerdo o discrepancia en la interpretación o cumplimiento de este contrato, las partes firmantes se someten expresamente a los juzgados y tribunales de la provincia de Cádiz.
  - 15–La oferta contenida en este dossier es válida únicamente para banquetes que se celebren hasta el día 30 de OCTUBRE de 2010, estos precios están sujetos a modificaciones sin previo aviso.