



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 un mes antes del evento.

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 12 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 cubierto.

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.*

12-Noche de bodas en el alojamiento rural de Bodega Regantío y precios especiales para los invitados.

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

Barra Libre de 2 horas...11 € (por persona)+ IVA.

Cada hora adicional....300 € + IVA.

14- Recena de madrugada, compuesta por baguetinas surtidas 2 € por persona + 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- Para la reserva del evento será necesaria la entrega del 10 % del total.

17- 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.

*bodas con 200 comensales adultos.

Relación de copas de bienvenida

Opción 1	Opción 2
Almendras fritas y saladas Empanada Daditos de queso Manchego con uvas Lionesas rellenas de paté a la pimienta verde Tosta de anchoas y boquerones sobre alboronía Tostitas de salmón ahumado Brochetas de tempura de verduras Gambas orly Croquetas de jamón serrano Tortillitas de camarones de salinas Dátiles con bacon Chistorra Manzanilla Cervezas Refrescos Precio: 8,00 €	Varitas de queso de Grazalema con puré de membrillo Tostas de tomate y ventresca de atún de Almadraba Canastillas de gambas y aguacate Tostitas de lomo de ibérico en manteca Choricitos al vino fino de Jerez 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 Boca chups de codorniz Manzanilla Cervezas Refrescos Precio: 11,50 €
(Servicio de pie, 1 hora de duración; suplemento servicio en mesa 2 € por persona) Consultar más opciones	

VINOS, CAFÉ Y LICORES

GRUPO 1:	Blanco Regantío Tinto Cosecha Regantío. Vino de la Tierra de Cádiz Vino Dulce Regantío Cafés e Infusiones	11,50 €
GRUPO 2:	Blanco Regantío Tinto Cuveé Regantío. Vino de la Tierra de Cádiz Vino Dulce Regantío Cafés e Infusiones	14,50 €

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	P/P
Gazpacho andaluz aromatizado a la hierbabuena	4,75 €
Crema Vichysoise	4,75 €
Salmorejo con taquitos de jamón ibérico y huevo	5,00 €
Crema de melón al oloroso	5,00 €
Crema de carabineros gaditanos perfumada al oloroso	5,50 €
Crema de verduras naturales con crujiente de mojama	5,50 €
Hojaldre de setas y salmón con crema de marisco	11,25 €
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)	Consul
• Opción 2: (Gambas blancas, Langostinos y Cigalas)	tar
 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 terrina de patatas y atadillo de espárragos	14,25 €
Solomillo de cerdo relleno con patatas panaderas y macedonia de verduras	12,75 €
Solomillo de cerdo con salsa de Boletus Edulis, panaderas y verduras	12,50 €
Chuleta de ternera de Ávila con salsa de champiñones y atadillo de espárragos verdes y bacon	15,25 €
Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufa negra y manojo de hortalizas	16,50 €

POSTRES

	P/P
Tarta nupcial	6,00 €
Surtido de tartas (3 variedades)	5,25 €
Tiramisú	5,00 €
Tarta selva Negra	5,00 €
Tarta de queso con arándanos	5,00 €
Sorbete de limón al espumoso	3,50 €
Sorbete de melón al vino oloroso	3,50 €

SUPLEMENTOS EN APERITIVOS

Jamón Ibérico de bellota (100 grs. aprox. por plato, servicio en mesa)	18,00 €
Caña de lomo ibérica (100 grs. aprox. por plato, servicio en mesa)	15,00 €
Jamón Ibérico de bellota (por pieza aprox. 7,5 Kg.) + cortador	650,00 €
Surtido de ibéricos (Paletilla, caña de lomo y queso, 100 grs. aprox. por plato)	9,50 €
Corte por cada jamón traído de fuera	200,00 €
Gambas blancas de la Bahía (150 grs. aprox. por plato, servicio en mesa)	consultar €
Langostinos (150 grs. aprox. por plato, servicio en mesa)	consultar €

Únicamente se dará a elegir carne o pescado en banquetes cuyo número de comensales no sea superior a 100 personas.

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



MENÚ 1 (EJEMPLO)

Aperitivos de Bienvenida (De Pie)

Almendras fritas y saladas
Empanada
Daditos de queso Manchego con uvas
Lionesas rellenas de paté a la pimienta verde
Tosta de anchoas y boquerones sobre alboronía
Tostitas de salmón ahumado
Brochetas de tempura de verduras
Gambas orly
Croquetas de jamón serrano
Tortillitas de camarones de salinas
Dátiles con bacon
Chistorra

Manzanillas, cervezas y refrescos

ooOoo

Gazpacho andaluz aromatizado a la hierbabuena

ooOoo

Solomillo de cerdo con salsa de Boletus Edulis y espárragos verdes

ooOoo

Surtido de tartas

Café moka con atención de dulces

Bodega

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

Precio por persona: 42,40 €



MENU 2 (EJEMPLO)

Aperitivos de Bienvenida (De Pie)

Almendras fritas y saladas
Empanada
Daditos de queso Manchego con uvas
Lionesas rellenas de paté a la pimienta verde
Tosta de anchoas y boquerones sobre alboronía
Tostitas de salmón ahumado

Brochetas de tempura de verduras
Gambas orly
Croquetas de jamón serrano
Tortillitas de camarones de salinas
Dátiles con bacon
Chistorra

Manzanillas, cervezas y refrescos

ooOoo

Entrantes en mesa (a compartir)

Surtido de ibéricos (Paletilla, caña lomo y queso)
(1 plato cada 2 personas, 100 grs.aprox.)

Langostinos
(1 plato cada 4 personas 150 grs.aprox)

ooOoo

Salmorejo con taquitos de jamón ibérico y huevo

ooOoo

Solomillo de cerdo con salsa de Boletus Edulis y espárragos verdes

ooOoo

Surtido de tartas

Café moka con atención de dulces

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

Precio por persona: 53,25 €



Bodega
Regantío

MENU 3 (EJEMPLO)

Aperitivos Selectos de Bienvenida (De Pie)

Varitas de queso de Grazalema con puré de membrillo
Tostas de tomate y ventresca de atún de Almadraba
Canastillas de gambas y aguacate
Tostitas de lomo de ibérico en manteca

Choricitos al vino fino de Jerez
Bocaditos de chocos fritos
Tortillitas de camarones de salinas
Colas de langostinos marinadas en crujiente de pasta fillo
Daditos de mero al limón
Boca chups de codorniz

Manzanillas, cervezas y refrescos

ooOoo

Hojaldre de setas y salmón con crema de marisco

ooOoo

Sorbete de limón al espumoso

ooOoo

Solomillo de cerdo relleno con patatas panaderas y macedonia de verduras

ooOoo

Surtido de tartas

Café moka con atención de dulces

Bodega

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

Precio por persona: 58,50 €



Menú niños

Aperitivos de Bienvenida (De Pie)

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)

Lágrimas 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: 15 €

Oferta válida hasta el 30 de Diciembre de 2011