



# Eventos de Bodas y Congresos

## **Tipos de Menús Standard**

Cada evento, requiere una personalización, la elección es muy importante, es malo que sobre comida, en la misma proporción que si es escasa. Por tanto es fundamental elegir en función de muchas variables que se han de estudiar.

A la hora de elegir menú, deben de pensar en lo que habitualmente comemos, otro planteamiento lleva a gastar un dinero que simplemente se tirará a la basura.

Por tanto, elija lo que más le guste en calidad y cantidad con esa premisa.

## **Servicio de catering:**

El servicio del catering fuera de las instalaciones del Grupo **Lamarca** incrementará el precio del menú en función de las condiciones de la finca y el desplazamiento a realizar.

Precio aproximado 12 a 15€ por persona

La infraestructura que no está incluida en este detalle, queda excluida de los precios. Son elementos a valorar a parte, carpas, decoraciones especiales, moquetas, etc.

## **Barra Libre:**

El servicio de barra libre tendrá una duración de 3 horas con pulguitas surtidas y pastelitos. Precio: 12 € por persona



## **lamarca**

C/ Gregorio Marañón, nº 33  
04005 – Almería

Central de Reservas: 950 08 66 25

[www.grupolamarca.com](http://www.grupolamarca.com)    [lamarca@grupolamarca.com](mailto:lamarca@grupolamarca.com)



## *Copa de Recepción*

### **Para Todos los Menús**

(Duración aprox. 45 minutos)

Durante la recepción, camareros diligentes servirán en zonas claramente definidas tanto bebida como comida de calidad en cantidad suficiente.

El objetivo de la recepción es que el comensal esté cómodo durante la espera de los novios.

La recepción es muy importante porque es el primer encuentro entre el comensal y el servicio, si la recepción es buena, el cliente se sentirá más cómodo durante todo el desarrollo del evento.



## *Cocktail de Recepción*

- 🍷 Jamón de Campo Sánchez Romero Carvajal
- 🍷 Caña de lomo ibérico de Bellota de Guijuelo
- 🍷 Queso puro de Oveja de leche cruda de Zamora
- 🍷 Erizo de piña natural con queso fresco
- 🍷 Croquetas de Jamón Ibérico caseras con tomate frito casero
- 🍷 Salmorejo de Raf y aceite de oliva Castillo de Tabernas con virutas de jamón ibérico de Jabugo
- 🍷 Puntillitas de Chipirones Fritos
- 🍷 Canapé de Queso Brie con Mermelada de Tomate Raf.
- 🍷 Cucurucho de Boquerón



## *Bodega*

- Vino Tinto **Sonsierra** D.O. Rioja
- Vino Tinto **Protos** D.O. Ribera
- Vino Blanco **Yllera**
- Cerveza **Cruzcampo**
- Refrescos (**Cocacola, Fanta,...**)
- Agua Mineral **Font Vella**

# Menú Gourmets

Precio: 68,00 Euros

(IVA 8% incluido)



## Entrantes en Mesa

(platos al centro de la mesa)

- ☞ Bloc de Foie con Confitura de Arándanos
- ☞ Gamba Blanca de Huelva
- ☞ Timbal de Boletus Silvestres

## Primero individual

El bacalao es muy recomendable porque gusta a la mayoría de comensales, no tiene espina, piel, es cómodo de comer y sabroso. **Es nuestra especialidad.**

- ☞ Lomo de bacalao de Islandia Gratinado con Muselina de Ajo con Guarnición de pimiento del Piquillo de Tolosa confitado



**Sorbete** (Elegir el sabor es importante, lo haremos en función de la época y hora del evento)

## Segundo individual

Preso, un éxito rotundo, se hace en el momento y al carbón de encina, con una guarnición rica y abundante. La gran diferencia entre las presas del mercado y esta, es la raza, y que esta es Pura de Bellota de la campaña de final de Enero, que es la mejor de todas.

- ☞ Preso puro de Bellota a la Brasa de carbón de encina con Guarnición de gratén de patata y setas silvestres.

## Postre

- ☞ Tarta Nupcial a elegir.

En función de vuestro gusto, pero siempre recomendamos Yema tostada, Frutas y Hojaldre con Chocolate.



# Menú Especial Gourmets

**Precio: 77,00 Euros**  
(IVA 8% incluido)



## Entrantes en Mesa

(platos al centro de la mesa)

- ☞ Bloc de Foie con Confitura de Arándanos
- ☞ Gamba Blanca de Huelva
- ☞ Croqueta de Jamón de Bellota 5 Jotas
- ☞ Timbal de Boletus Silvestres



## Entrante individual

- ☞ Ensalada Gourmets, con Frutos Secos, Mezclum de Lechugas, Frutas Frescas, Tomate, Balsámico y Nueces.



## Primero individual

- ☞ Lomo de bacalao de Islandia Gratinado con Muselina de Ajo con Guarnición de pimiento del Piquillo de Tolosa confitado

**Sorbete** (Elegir el sabor es importante, lo haremos en función de la época y hora del evento)

## Segundo individual

- ☞ Presa pura de Bellota a la Brasa de carbón de encina con Guarnición de gratén de patata y setas silvestres.

## Postre

- ☞ Tarta Nupcial y/o Pionono de Santa Fe.

En función de vuestro gusto, pero siempre recomendamos Yema tostada, Frutas y Hojaldre con Chocolate.



# Menú Especial Lamarca

**Precio: 86,00 Euros**

(IVA 8% incluido)

## Recepción

Esta recepción es más abundante que la estándar, pero tened en cuenta siempre que después hay mas comida, este menú lo recomendamos si hay un perfil de gente de buena mesa y por las circunstancias del evento el día se hace largo.

- ☞ Fideuá
- ☞ Arroz Negro
- ☞ Gambas Orly
- ☞ Buñuelos de bacalao

También habrá un Cortador de Jamón en Directo.

## Entrantes en Mesa

En cada mesa se colocará una botella de PX acompañada de bombonería Belga.  
(platos al centro de la mesa)

### Fríos

- ☞ Jamón Puro de Bellota SRC
- ☞ Bloc de Foie con Confitura de Arándanos Gamba Blanca de Huelva

### Calientes

- ☞ Croqueta de Jamón de Bellota 5 Jotas
- ☞ Timbal de Boletus Silvestre
- ☞ Lomo Ibérico a la Orza

## Entrante individual

- ☞ Ensalada Gourmets, con Frutos Secos, Mezclum de Lechugas, Frutas Frescas, Tomate, Balsámico y Nueces.





### **Primero individual**

☞ Presa Pura de Bellota al Carbón de Encina

**O bien....**

☞ Entrecotte de Buey ó Solomillo de Cebón con Salsa 4 quesos ó Medallón de Buey

**Sorbeta** (Elegir el sabor es importante, lo haremos en función de la época y hora del evento)

### **Segundo individual**

☞ Calamar Gigante en Aceite ó Lomo de Bacalao Especialidad de la Casa

**O bien....**

☞ Lomo de Lubina a la Sal

### **Postre**

☞ Tarta Nupcial y/o Pionono de Santa Fe.

En función de vuestro gusto, pero siempre recomendamos Yema tostada, Frutas y Hojaldre con Chocolate.

