

Bautizos



2023


SAVOY

Desde 1964

Bienvenidos



Le agradecemos la confianza depositada en nosotros
Aquí les presentamos unos menús tipo para una de las celebraciones
más emotivas que realizará a lo largo de su vida

Si el banquete es superior a 30 adultos en el precio del menú está incluido:

- Mantelería de tela a elegir en función de la disponibilidad
- Adorno floral en las mesas
- Minuta personalizada
- Kit de bautizo para el carrito (banderola, detalles...)
- Monitora para los más peques
- Seating plan con la distribución de las mesas
- Proyector (cuando el salón es en exclusividad)
- Muñequito para la tarta

Puede elegir para la celebración diferentes salones en función de la disponibilidad
Si tiene cualquier otra consulta no dude en preguntarnos sin compromiso

No incluye:

- Barra después del evento copas a partir de 6€ ó las botellas a partir de 45 €
- Copas premium a partir de 8€ y botellas premium a partir de 60 €
- Precio de prueba de menú sobre menú elegido
(para bautizos de más de 50 adultos está incluido)

Nota: Para hacer efectiva la reserva se ha de firmar un contrato
y entregar 100 € de fianza.

Menú 1

Aperitivos

Surtido de ibéricos con queso curado
Ensaladilla de surimi al aroma de cítricos
Crujiente de pollo con verduritas y salsa de mostaza suave
Patatas Savoy con jamón y huevo roto
Taquitos de solomillo con ajitos tiernos

Plato principal a elegir

Merluza con crema de pimientos de piquillo
Carrillera ibérica con salsa de vino tinto
Arroz meloso de la bahía

Postre

Tarta celebración tres chocolates con helado de vainilla

Bodega

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales
Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda
Café e Infusiones

34 €

iva incluido



Menú 2

Aperitivos

Surtido de ibéricos y queso curado
Ensaladilla rusa con anchoa del Cantábrico
Turrón de foie con chutney de mango
Tosta de secreto ibérico con duxel de setas y bacon
Calamar patagónico sobre lecho de verduritas

Plato principal a elegir

Cuscurro de merluza con crema de gambas
Solomillo ibérico con salsa de bolets y trufa
Arroz meloso de la montaña

Postre

Tarta celebración de tres chocolates con helado de vainilla

Bodega

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales
Tinto de Rioja Crianza, Blanco de Rueda
Sidra y Cava Brut
Café e Infusiones

38 €

iva incluido



Menú 3

Aperitivos

Jamón ibérico con queso curado
Ensaladilla de merluza y langostinos
Foie a la sal con mermeladas
Tosta de queso de cabra con bacon
Calamar patagónico sobre lecho de verduritas

Plato principal a elegir

Lubina a aceite de pericana
Secreto ibérico con cebollitas glaseadas
Arroz de sepia y alcachofas

Postre

Tarta celebración de tres chocolates con helado de vainilla

Bodega

Cerveza, Refrescos, Aguas minerales
Tinto de Rioja Ribera del Duero, Blanco de Rueda
Sidra y Cava Brut
Café e Infusiones

40 €

iva incluido



Menú Infantil

Aperitivos

Jamón y queso
Nuggets y croquetas
Albóndigas estilo tradicional

Plato principal a elegir

Pechuga empanada con guarnición
Hamburguesa con patatas
Macarrones boloñesa

Postre

Cucurucho helado

Agua y refrescos

Castillo hinchable con monitoras
y talleres lúdicos

18 €

iva incluido

