



*En primer lugar le doy la bienvenida.*

*Desde el primer momento estaremos encantados de atenderle y ayudarle en todo lo posible para que su celebración sea de su agrado.*

*Contamos para ello con distintos tipos de salones, menús y servicios extras, además de una gran experiencia que nos avala.*

*En las siguientes páginas intentamos aclarar las dudas acerca de nuestros servicios.*

*No dude en consultarnos cualquier duda. Nuestro afán es su completa tranquilidad y satisfacción ante cualquier celebración.*



## Degustación del Menú

*Es normal ante un evento como una boda, realizar una degustación del menú elegido, donde se decide la composición del mismo.*

*Por cortesía de La Posada, 4 personas serán invitadas a la degustación de dicho menú, siendo 6 personas las invitadas, si la celebración supera los 100 comensales.*

*En caso de ser más comensales las que deseen realizar la degustación, se puede facturar dicha degustación junto con la totalidad de la celebración.*

*Nuestra recomendación es realizar la degustación dos meses antes de la boda, siendo preferible cualquier noche de lunes a jueves, donde podremos atenderle como se merece.*

*La decoración floral de la mesas están incluidas además de la tarta, pudiéndose elegir sabores y modelos.*

*Si alguno de los menús predeterminados no se ajusta a su idea, indíquenoslo y sugiéranos aquello que más desee. Le brindamos la posibilidad de cambiar platos, situaciones,...etc.*



## Condiciones

### *Pre-Reserva:*

*Se puede hacer una Pre-Reserva de un Salón ó fecha durante 15 días, sin ningún compromiso ni deposito. Trascurrido los 15 días Se procederá a la liberación de la fecha elegida o bien a la confirmación de la misma.*

### *Confirmación de reserva de la fecha:*

*Se procederá a la firma del contrato por ambas partes, con un depósito que se concretara entre el cliente y la Posada, el cual se deducirá íntegramente al importe total de la Celebración.*

*Los menores de 13 años no pagaran barra libre ni recepción de Bienvenida.*

*En caso de que el numero de invitados descienda más del 25% de los invitados indicados el día de la firma del contrato se anularan las ofertas realizadas en el presupuesto.*

*Cinco días antes de la celebración, habrá que confirmar los comensales asistentes y la distribución de las mesas. El número de invitados que se confirmen serán los que se facturen al final del banquete.*

*En caso de que el número de comensales sea mayor al número inicial, estos se añadirán a la facturación final.*



## Otros Suplementos

### *Barra Libre*

- 1ª Opción: 4 horas a 14.75 € por Comensal
- 2ª Opción: 4,75 € por Comensal, bebidas aportadas por los clientes (Incluye servicio de camareros, hielo y cristalería)

Los refrescos que aporten tendrán que ser de cristal no retornable, también le facilitaremos la opción de adquirir cajas de refrescos al precio de 15,00€

Servicio de Venenciador que incluye Manzanilla y Dulce, más 2 catavinos grabados 350€

Jamonero: incluye un jamón ibérico por 500€

Jamonero: jamón aportado por el cliente 200€

Animación Infantil 200€

Mantelería a elegir ( por comensal ) 2€

### Servicio de Recena

Surtido de Montaditos y Caldo de Madrugada 2,25€

Surtido de Saladitos 1,75€

Surtido de Pastelitos 1,75€

Fondou de Chocolate 400€

Mientras se produce la llegada de los novios y durante la espera, les ofrecemos la posibilidad de agasajar a los invitados con nuestro Cóctel de Bienvenida.

Los eventos con música en vivo o DJ llevan un suplemento de 1,50€ por comensal.

Iva Incluido



## Canapés de Bienvenida

### Aperitivos Fríos

- *Canapés de Gambas*
- *Brocheta de Cherry con Mozarella y Oregano al Aceite de Oliva*
- *Surtido de Voul avant*
  - *Piononos Salados*
  - *Canapés de Cangrejo*
- *Tosta de Queso de Rulo de Cabra*
- *Chapatitas Vegetales (Pollo con Salsa Cesar y Atún con Piquillo)*

### Aperitivos Calientes

- *Delicias de Queso con Miel*
  - *Datiles con Bacon*
- *Turbante de Berengena y Langostino*
- *Surtido de Croquetas Caseras*
- *Langostinos con Kikos*
- *Choricitos al Diablo*

### Bodega

- *Manzanilla - Dulce*
- *Vino Tinto Rioja*
- *Vino Rosado Lambrusco*
- *Cerveza*
- *Refrescos, Agua Mineral*

*Precio por Comensal..... 7,75 €*

*Los Eventos con música en vivo o DJ llevan un suplemento de 1.50Euros por comensal*



Menú N° 1

1° Plato

Surtido Individual

*Jamón de Bellota*

*Queso Viejo de Oveja*

*Mini Rulo de Cabra Hojaldrado con Miel de Caña*

*Twister de Langostinos*

Aperitivo Centro de Mesa

*Gambas Cocidas*

*Croquetas Caseras*

2° Plato

*Brocheta de Solomillo de Cerdo*

ó

*Carrillada Iberica en Salsa*

ó

*Solomillo de Cerdo a La Posada*

ó

*Solomillo de Cerdo al Chocolate*

ó

*Centros de Merluza al Horno con Patatas Panaderas*

ó

*Fogonero a la Vasca*

Postre

*Tarta ,Cava y Café*

Bodega

*Vino Tinto Rioja, Rosado Lambrusco,*

*Cerveza, Agua Mireral y Refrescos*

*Precio por Comensal..... 35.00 €*

*Iva Incluido*



Surtido Individual

*Jamón de Bellota*

*Queso Viejo de Oveja*

*Paté Casero de Salmón*

*Crujiente de Langostinos*

1º Plato

*Corvina al Vino Blanco con Patatas Parisinas*

ó

*Lomo de Atún a la Riojana*

2º Plato

*Polvorón Ibérico con Foie de Pato*

ó

*Presa Ibérica al Horno con Patatas Panaderas*

Postre

*Tarta, Cava y Café*

Bodega

*Vino Tinto Rioja*

*Rosado Lambrusco*

*Cerveza*

*Agua Mineral*

*Refrescos*

*Precio por Comensal..... 38,00 €*

*Iva Incluido*



Surtido Ibérico Individual

*Jamón de Bellota*

*Queso Viejo de Oveja*

*Langostinos Rallados Cocidos*

*Mini Rulos de Cabra con Miel de Caña*

1° Plato

*Lomo de Lubina al Horno con Patatas Panaderas*

ó  
*Revuelto de Bacalao Dorado*

2° Plato

*Solomillo de Cerdo a la Cerveza*

ó  
*Milhojas de Presa Ibérica*

Postre

*Tarta, Cava y Café*

Bodega

*Vino Tinto Rioja*

*Rosado Lambrusco*

*Cerveza*

*Agua Mineral*

*Refrescos*

*Precio por Comensal..... 45,00 €*

*Iva Incluido*

*los eventos con música en vivo o DJ llevar un suplemento  
de 1,50 Euros por comensal*



Canapés de Bienvenida

1º Plato

*Cóctel de Marisco sobre Góndola de Piña*

*Lomos de Bacalao con <sup>ó</sup> Bechamel de Espinacas*

*Centros de Merluza al Horno*

*Turbante de Lenguado en Salsa de Carabineros  
con Langostinos*

*Lomos de Atún a la Riojana*

*Bacalao Dorado*

*Lomos de Lubina al Horno*

2º Plato

*Polvorón Ibérico con Foie de Pato*

*Duo de Carnes en su Jugo con Patatas a lo Pobre*

*Milhojas de Presa Ibérica con Timbal de Patatas*

*Tornado de Solomillo de Cerdo*

Postre

*Tarta, Cava y Café*

Bodega

*Vino Rioja Crianza, Rosado Lambrusco,  
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos*

*Precio por Comensal..... 60.00 €*



1º Plato

*Jamón, Queso, Tortilla Española y Croquetas*

2º Plato (A Elegir)

*Hamburguesa Especial "La Posada"*

*o*

*Flamenquines Rellenos de Jamón York y Queso*

*o*

*Gallo Rebozado*

*o*

*Pechuga de Pollo Empanada*

*o*

*Pizzas*

Postre

*Tarta*

Bebidas

*Agua Mineral*

*Refrescos*

*Zumos*

*Precio por Comensal..... 19,50 €*

*Iva Incluido*



Plato Combinado

*Tiras de Pechuga de Pollo Empanadas*

*Croquetas Caseras*

*Mini Pizza con Patatas Fritas*

Postre

*Tarta*

Bebidas

*Agua Mineral*

*Refrescos*

*Zumos*

*Precio por Comensal..... 15,00 €*

*Iva Incluido*



## *Promoción Especial Bodas 2015*

*Tú Boda Completa Por Solo.....7 €  
Más al Menú Elegido.*

### *Incluye*

*Mantelería a Elegir*

*Servicio de Venenciador que incluye:  
Manzanilla y Dulce, más 2 Catavinos Grabados.*

*Jamonero, que incluye un Jamón Ibérico*

*Fuente de Chocolate*

*Fuegos Artificiales*

*Animación Infantil*

*Oferta Válida Para  
Bodas Superiores a 150 Comensales*