



*Bodega del Real Cortijo*  
*La Bodega de Carlos III desde 1789*

MENÚS COMUNIONES Y BAUTIZOS



Temporada  
2020

**Distinguidos Amigos,**

Es un placer para la Bodega Real Cortijo de Carlos III participar con vosotros en una celebración tan especial. Queremos ayudaros a materializar la ilusión y los deseos de compartir con vuestra gente, para celebrar, brindar y saborear momentos inolvidables...

Nuestros menús están preparados con mimo, con las materias primas de mejor calidad que hay cada temporada y por un equipo de grandes profesionales dedicados a servirlos como os merecéis.

En esta presentación, apuntamos algunas propuestas de menú que han sido creadas con la idea de satisfacer el buen gusto y paladar de vuestros invitados.

Un cordial saludo,



Bodega Real Cortijo de Carlos III

*Tarifas de alquiler de la Bodega*

**Sábados y Domingos 2020 (6 horas de alquiler):**

**Entre 30 y 40 personas: 700€**  
**Entre 41 y 50 personas: 800€**  
**Entre 50 y 69 personas: 1.000€**  
**Suplemento hora extra: 150€/hora**  
**Más personas: consultar**

**MENU LA OCA**

**Servicio en mesa**

**Una celebración tradicional, pensada para niños y mayores**

**Cóctel de bienvenida**

Tabla de quesos de colores con orejones (al vino tinto, al pimentón, al romero...)  
Brocheta de pollo al estilo oriental  
Panecillos de ensalada de verano  
Huevitos de codorniz sobre tostas de sobrasada

*Refrescos y cervezas*

**Servicio en mesa**

**Primeros a elegir entre:**

Gazpacho de sandía con mascarpone y menta  
Ensalada de langostinos con vinagreta de manzana Granny Smith  
Gratén de vieira y bogavante sobre cama de sal

**Segundos a elegir entre:**

Lomo de bacalao gratinado con alioli de miel de Romero y chips de zanahoria  
Secreto ibérico con lluvia de sal  
Confit de pato con guarnición de verduritas

**Postre**

Timbal de 4 chocolates  
Tarta San Marcos

**Café e infusiones**

*Servicio en mesa regado con...*

*Vinos blanco y tinto de la Real Bodega*  
*Agua mineral*

**Tarifas, según número de comensales adultos:**

Entre 30 y 35 comensales adultos: 73 € por persona

Entre 36 y 44 comensales adultos: 66€ por persona

Más de 45 comensales adultos: 60 € por persona

IVA no incluido

**MENÚ RAYUELA**

**Cóctel muy dinámico y dos platos en mesa  
Una celebración variada y alegre**

**Cóctel de bienvenida**

Surtido de ibéricos (lomo, chorizo y salchichón), con picos tradicionales  
Brocheta de pollo oriental  
Mini hamburguesas gourmet  
Croquetitas variadas  
Milhojas de salmón y cremoso de queso

*Refrescos y cervezas*

**Servicio en mesa**

**Primeros a elegir entre:**

Salmorejo cordobés con yema hilada y virutas de ibérico  
Arroz meloso con setas y verduritas  
Timbal de escalibada de verduras

**Segundos a elegir entre:**

Merluza al horno con salsa de gambas y chalotas  
Lomos de dorada con tinta de calamar y sus verduritas  
Cordero al horno con hierbas y guarnición de patata  
Entrecot a la parrilla con patatitas panadera

**Postre**

Hojaldre de crema con coulis de frutos rojos de Aranjuez

**Café e infusiones**

*Servicio en mesa regado con...*

*Vinos blanco y tinto de la Real Bodega  
Agua mineral*

**Tarifas, según número de comensales adultos:**

Entre 30 y 35 comensales adultos: 77€ por persona  
Entre 36 y 44 comensales adultos: 69,5€ por persona  
Más de 45 comensales adultos: 62€ por persona  
IVA no incluido

## MENU PARCHIS

**Servicio en mesa deluxe**  
**Una celebración muy especial, para todos los gustos**

### **Cóctel de bienvenida**

Surtido de ibéricos con picos y regañas  
Mini hamburguesas de presa ibérica  
Twister de langostinos  
Brocheta de dátiles con plátano  
Crujiente de gambas con salsa de soja

Refrescos y cervezas

### **Servicio en mesa**

#### **Primeros a elegir entre:**

Salpicón de centollo con vinagreta de mango y galleta  
Micuit de foie con tostaditas y mermeladas  
Ensalada de melón, jamón ibérico y virutas de parmesano

#### **Segundos a elegir entre:**

Solomillo de ternera al punto con su guarnición de patatitas  
Meloso de ternera con chips de puerro y puré de coliflor  
Milhojas de carrillera de ternera, pera al vino, queso y reducción de vino tinto y verduras  
Suquet de rape con almejas

#### **Postre**

Tarta de texturas de chocolate  
Coulant de chocolate con crema de leche merengada

### **Café e infusiones**

*Servicio en mesa regado con...*  
*Vinos blanco y tinto de la Real Bodega*  
*Agua mineral, Refrescos y Cava*

#### **Tarifas, según número de comensales adultos:**

Entre 30 y 35 comensales adultos: 91€ por persona  
Entre 36 y 44 comensales adultos: 80€ por persona  
Más de 45 comensales adultos: 69€ por persona  
IVA no incluido

**MENÚ CHOCOLAT**  
**Para los peques...**

**Primer plato**

Entremeses fríos y patatas chips  
&  
Mini pizzas

**Segundo plato (a elegir)**

Escalope de ternera con patatas fritas

Hamburguesa completa con chips

Pechuga de pollo villaroy con patatas paja

Arroz a la cubana

**Postre**

Tulipa de chocolate con helados divertidos

*Servicio en mesa acompañado de:*  
*Agua mineral, zumos de fruta y refrescos*

*Tarifa, independientemente del número total de comensales:*

45 € por niño (hasta 12 años)

### **Nuestros menús incluyen:**

- Decoración floral en las mesas personalizadas, en base a la cromática elegida.
- Mobiliario y montaje
- Mesa y silla propia de las Reales Bodegas
- Menaje y cristalería
- Mantelerías de diseño a elegir para el banquete
- Personal de restauración
- Servicio de protocolo y agenda del evento
- Responsable de coordinación del evento (os ayudamos con todas las contrataciones necesarias, autobuses, animación, fotografía y cualquier servicio que podáis necesitar)
- Minutas y plano de mesas en armonía con la estética del montaje.

### **Si quieres añadir un toque a la celebración te ofrecemos:**

- Cocktail de bienvenida en el jardín: Consultar presupuesto
- Corte de jamón: 650€ (maestro cortador y jamón de bellota D.O.)  
450€ (maestro cortador y jamón ibérico de recebo)
- Candy bar: 150€
- Mesas dulces: Consultar presupuesto
- Discoteca: 600€. Incluye sonorización durante la comida y la discoteca
- Barra libre 2 horas: 12€ por persona adulta
- Barra libre 3 horas: 18 € por persona adulta
- Merienda salada/dulce: 4€ por persona. Incluye: Bocatines de ibéricos, saladitos gourmet, mini donuts, berlinas, vasitos dulces,...
- Mesa de firmas: 100€. Incluye decoración floral y atrezzo.
- Animación: Magos, animadores, talleres, juegos, cuidado de niños,...  
Consultar presupuesto

### **Precios válidos para 2020**

**IVA no incluido**