



MENUS BODAS A PARTIR DE 38€

MENÚ 1

Selección de aperitivos Leandra

ENTRANTES A ELEGIR

Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón
Ensalada de canónigos con caballas y nueces
Crema de calabaza con virutas de bacalao

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pierna de cerdo asada en su jugo con gajos de patatas al
aroma de romero

Pechuga de pavo a la crema de champiñones al cava con arroz
pilof

Vol-au-vent de mariscos

POSTRE Y CAVA

MENU 2

Selección aperitivos Leandra

ENTRANTES A ELEGIR

Trilogía de ensaladas y aguacates con encurtidos,
langostinos y salsa tártara
Crema de langostinos
Consomé de ave al Jerez

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomitos de cerdo rellenos de ciruelas al vino tinto y
patatas panaderas

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez y pastel de patatas

Zarzuela de pescados en cazuela

POSTRE Y CAVA

MENÚ 3

Selección de aperitivos Leandra

ENTRANTES A ELEGIR

Cóctel de mariscos
Salmorejo de remolacha con langostinos
Berenjenas gratinadas con bechamel de gambas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo ó presa ibérica con salsa de castañas y timbal de patatas y puerros

Carrillera ibérica con salsa de vino tinto y patatas panaderas

Lomos de bacalao al ajo quemao sobre lecho de tomate escalfado

POSTRE Y CAVA

*** Las guarniciones se pueden intercambiar ó sustituir por verduras de temporada**

POSTRES A ELEGIR MENÚ 1,2,3

Sopa de chocolate

Tarta de queso o caramelo

Brownie con fresas o helado de vainilla

Surtido de nuestras tartas caseras al centro de mesa

BODEGA

Refrescos

Cerveza

Agua mineral

Tierra Blanca (Blanco de Cádiz)

Raúl calvo (bodegas torres ribera del Duero) cosecha

Manzanilla de Sanlúcar

MENÚ 4

SELECCIÓN DE APERITIVOS LEANDRA

ENTRANTES A ELEGIR

Conchas de vieiras gratinadas
Crema de puerros con fondo de pescados y mariscos
Salmón ahumado con endivias

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Roastbeef a la inglesa con puré de patatas
Lomos de merluza en salsa verde con patatas parisinas
Confit de pato con asado de tomate Cherry y brocheta de frutas

POSTRE Y CAVA

MENÚ 5

SELECCIÓN DE APERITIVOS LEANDRA

Surtido ibérico

Bogavante con guarnición fresca a la vinagreta y crema de salmorejo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Medallón de solomillo de ternera con manzana asada y puré de patatas

Rollitos de lenguado al cava con atadillo de trigueros y zanahorias baby

Brazuelo de cordero a la miel con tomates asados Almañac

POSTRE Y CAVA

POSTRES A ELEGIR EN MENÚ 4 Y 5

Trufa de chocolate con tocino de cielo sobre bizcocho de chocolate, crema chantilly y yema tostada

Crema de mascarpone sobre dos capas de bizcocho de chocolate emborrachado de café y amaretto

Mousse de chocolate fondant con crema de caramelo y pepitas de chocolate sobre bizcocho mado de avellana

Trilogía de chocolate negro, con leche y blanco sobre bizcocho de chocolate

BODEGA

Refrescos

Cerveza

Agua mineral

Barbadillo (Blanco de Cádiz)

Noe (Rioja crianza)

Raúl Calvo (Ribera del Duero)crianza

Viña guria (Rioja crianza)

Manzanilla de Sanlúcar

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Señal de reserva de fecha, 500€ para más de 100p, 300€ para nº inferior. Esta señal será descontada del precio final. En caso de anulación se pierde la señal .- 30% un mes antes de la fecha señalada.

Resto, en la fecha de la celebración y antes de la barra libre, si la hubiera.

El número de comensales se determina 4 días antes y la elección definitiva del menú, con 10 días de antelación.- Prueba de menú gratuita para más de 100p.

Para presupuestos inferiores se cobran a 25€ por persona.

MONTAJE Y DECORACION

600€ - más de 100p; 300€ - entre 100 a 50p

100€ - menos de 50p

El montaje incluye: mobiliario de celebración, decoración floral, tarjeta menú y protocolo.

BODAS CIVILES

Montaje y decoración 400€

Ceremoniante 200€

Montaje en bodas civiles incluye ; mesa de ceremonias , sillas vestidas, templete novios , decoración floral, velas alfombra roja..)

EXTRAS OPCIONALES.

Barra libre a partir de 60 personas.12 €, 2h, hora extra 4€.

Para un número inferior, botellas de primeras marcas 60€ und, con 14 refrescos.

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Cortador de jamón más jamón ibérico | 650€ |
| Café | 1,20€ |
| Chacina ibérica en recepción | 3,00€ |
| Bufe de quesos | 4,00€ |
| Sorbete mandarina, limón... | 3,50€ |
| Recena salada | 3,50€ |
| Recena dulce y salada | 5,00€ |
| Frutos secos y gominolas | 2,00€ |

OTROS SERVICIOS, precio a consultar

Autobuses, D.J, Fuente de chocolate, Buñuelos, Fotógrafo, canguros, animadoras

Equipo audiovisual, sonorización....)

Estos precios son válidos hasta finales del 2011

Teléfonos de contacto: restaurante 955601185

Oficinas 954188282

Correo electrónico info@restauranteleandra.com

Página web; www.restauranteleandra.com