

Compartimos momentos de felicidad en días irrepetibles

Menús de Boda

Año 2026



C/ Campo, 144

www.salonesmabel.es
info@salonesmabel.es



Ctra. Tomelloso – Argam. de Alba, km. 7

En Salones Mabel de Tomelloso y Argamasilla de Alba, podréis disfrutar de este gran regalo:

¡BARRA LIBRE GRATIS!

La barra libre gratuita tendrá una duración de 2 horas. Comienza siempre a partir del momento en el que los novios lo deciden. Después de la finalización de las dos horas, podrá ampliarse la barra libre con precios moderados.



Año 2026

Notas:

- En todas las bodas, **se regala la decoración floral (natural)** y se ofrecen varias opciones gratuitas. También se ofrece la posibilidad de elegir el color del lazo de la funda de la silla (gris, verde, rosa y amarillo) y disponemos de mantelería a la Carta.
- Infórmate de nuestra exclusiva **barra de Gintonería**, donde los invitados podrán degustar gin-tonics muy elaborados, en Copa Habana, con ginebras de destilaciones aromáticas, tónicas Premium y exóticos ingredientes frutales, balsámicos y herbáceos.
- En todos los menús está incluido **el servicio de corte de jamón**, delante de los invitados, excepto en bodas de menos de cien comensales (adultos).
- En el Cóctel de Bienvenida **se incluye la coctelería de diseño** (Mojito, San Francisco, Tropical, etc.)
- Infórmate también sobre el **Show Cooking** para el Cóctel de Bienvenida: Cocina y espectáculo unidos para la elaboración de todo tipo de brochetitas a la plancha delante de los invitados.
- Se admite cualquier tipo de cambio o sugerencia en los menús de Boda.
- En nuestros platos, sólo utilizamos materia prima de primera calidad.
- En los menús se indican la información sobre los **alérgenos e intolerancias alimentarias** de cada plato, que podrá en cualquier momento ser ampliada, en aplicación del Reglamento de la U.E. 1169/2011 y Real Decreto 126/2015.
- Los invitados podrán disponer de **autobús gratuito** para el desplazamiento desde la Iglesia hasta el Salón de Bodas (sólo para bodas de más de 150 invitados)
- En el precio de cada Menú expuesto se incluye la **repetición de todos los platos**, excepto Carabinero, Langosta, Cigala, gamba roja alistada, gamba extra de Huelva y Bogavante (se repite langostinos cocidos, gambones y gambas cocidas).
- Por otro lado, los Menús incluyen **la sugerencia de cambios de cualquier plato**, en el mismo momento de la celebración del banquete. Por ejemplo, si hay un invitado que no le gusta la carne del menú, su camarero le ofrecerá otras alternativas.
- Además, en el caso de **invitados con intolerancias y alergias alimentarias**, también les ofrecemos, en el mismo momento, varias alternativas, libres de los alérgenos.

- Regalamos una **prueba para 6 comensales** (6 en bodas desde 150 comensales, 4 en bodas desde 100 comensales y 2 en bodas desde 50 comensales).
- Para que la reserva de la fecha sea efectiva, es requisito necesario el pago de una **señal de 500 €**, que posteriormente se descontará en la factura de la boda. El plazo de entrega de la señal es de dos meses desde que se realiza la reserva.
- En Salones Mabel tenemos implantado el **sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos**. Es un proceso preventivo para garantizar la seguridad alimentaria en el banquete.
- La preparación de la ceremonia civil tendrá un coste de 100€ (I.V.A. incluido)
- **Servicio de Atención al Cliente:** está situado en Calle Campo, 144, de Tomelloso, con teléfono 926 50 18 03, está disponible para resolver cualquier duda o consulta. Su horario es de lunes a viernes, de 10:00 a 14:00 horas, y de 18:00 a 21:00 horas. Los sábados también estará disponible, de 10:00 a 14:00 horas.

Sobre la barra libre:

- **La Barra Libre es gratuita y tiene una duración de dos horas.** También es gratuito el servicio de dj y las tasas de SGAE y AGEDI). El servicio de dj no será gratuito en bodas de menos de 100 personas. Del mismo modo, la barra libre no será gratuita en bodas inferiores a 100 personas (adultos), en cuyo caso, el precio de las dos horas de barra libre será de 11,90€. Por los niños, no se cobra barra libre, aunque realicen varias consumiciones.
- **Al finalizar las dos horas gratuitas de la Barra Libre, se podrá ampliar de la siguiente forma (una de las siguientes opciones):**
 - 1) **5,95 €** por invitado que efectivamente se encuentre en ese momento y por una duración de una hora. Al terminar dicha hora, se vuelven a contar y así sucesivamente.
 - 2) **Mediante tickets de consumiciones a 5,75€** (cubalibres) y 2,95€ (refrescos y cervezas). Sólo se cobran los tickets consumidos.
 - 3) **Indefinida (6,95 € por los invitados contratados).** Si la boda es cena, será hasta las 6 de la mañana; y si es comida, será hasta la 12 de la noche. Esta última es la opción de ampliación de barra libre más habitual.

Menús especiales:

Menú Vegano:

1. **Cóctel de bienvenida** (con sólo aquellos platos incluidos dentro de la dieta vegana, como berenjena en tempura con miel, etc.)
 2. **Cesta de Tempura de verduras** (contiene gluten y soja)
 3. **Ensalada de Cherrys, Nueces y Manzana aderezada con infusión de cítricos sobre cuna de brotes tiernos** (contiene frutos secos). En el caso de vegetarianos, se podría añadir queso cheddar a la ensalada
 4. **Arroz meloso de Setas y Boletus Edulís** (elaborado sin lácteos). en el caso de vegetarianos, se podría ligar el arroz con queso parmesano (risotto)
 5. **Hamburguesa vegana de Calabaza y Quinoa o similar.**
 6. **Postre: el del banquete** (para vegetarianos) **o piedra zen** (un bizcocho de chocolate blanco sin lácteos, para veganos)
- Café y licores variados** (El menú no incluye barra libre)

Menú sin gluten o sin lácteos:

En este caso, **ofreceremos los mismos platos, pero cocinados sin gluten y sin lácteos**, según cada caso. Por ejemplo, la salsa de la carne, en lugar de ligarla con roux (harina de trigo con mantequilla), se ligaría con harina de maíz y aceite de oliva. En el caso de que el plato no se pueda cocinar sin gluten o sin lácteos, **se ofrecerían otras alternativas**. En el cóctel de bienvenida, se señalaría una mesa, a la entrada de los invitados, con un cartel que pondría: **“sólo platos sin gluten”, o “solo platos sin lácteos”, según proceda.**

En el caso de alergias alimentarias, como es el caso de la alergia al marisco, se ofrecerán otras alternativas, con un valor similar al citado marisco.

Menú infantil

- **Primer plato** a elegir entre Consomé, Sopa de Cocido (contiene gluten), Pasta con tomate (contiene gluten y huevo) o similar
- **Segundo plato** a elegir entre Pechuga de Pollo plancha o empanada, salchichas, solomillo, calamares o cinta de lomo fresco. Todos los platos llevan de guarnición patatas fritas con ketchup (los empanados contienen huevo y gluten y las patatas fritas contienen gluten. Las carnes a la plancha están libres de alérgenos e intolerancias alimentarias)
- **Postre:** Helado de niños con Chuches

(sólo para menores de 12 años)

Menú nº 1

Cóctel de Bienvenida

Selección de Mariscos cocidos:

4 Langostinos y 4 Gambas *(contiene crustáceos)*

Bacalao confitado a baja temperatura a la Donostiarra

(Contiene pescado, sulfitos, gluten, crustáceos, moluscos y huevo)

Solomillo de cebo (blanco) con salsa Bigarade *(salsa española con toque de naranja) y Guarniciones del Chef (contiene gluten, lácteos y huevo)*

Tarta Nupcial y Helado *(alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados*
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha



Menú nº 2

Cóctel de Bienvenida

Selección de Mariscos cocidos:

Bogavante (Medio de 550 gramos), 5 langostinos y Rollito de Salmón ahumado relleno de guacamole, langostinos, tomate natural y cebollita morada *(crustáceos y pescado)*

Dorada asada con salsa Beurre Blanc *(contiene pescado y gluten)*

Meloso de Carrillada al Merlot *(presentación geométrica) con chutney de espárrago y fresa con Guarniciones del Chef (contiene gluten, lácteos y sulfitos).*

Tarta Nupcial y Helado *(alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados*
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

Menú nº 3

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de atún marinado, mango, asadillo y alga wakame sobre lecho de brotes tiernos (*pescado, soja y sulfitos*)

Selección de Mariscos a la plancha:

4 Gambones y 4 langostinos tigre (*Contiene crustáceos*)

Bacalao a la catalana con tomate especiado y pasas (*Contiene pescado*)

Chuletillas de Cordero lechal y manchego a la plancha aderezadas con aceite de ajo morado y mousse de patata trufada (*contiene lácteos y huevo*)

Tarta Nupcial y Helado (*alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos*). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

Menú nº 4

Coctel de Bienvenida

Selección de Mariscos a la plancha:

4 Gambas blancas (*tamaño extra de Huelva o del Mediterráneo*),

4 Langostinos tigre y Pimiento de Piquillo relleno de Bacalao al Horno
(*Contiene crustáceos, pescado, huevo y gluten*)

Lubina asada con aceite de albahaca y salsa de romesco

(*Contiene pescado, lácteos, frutos secos y gluten*)

Presa de ibérico marinada con chutney de mango (*100% ibérico de Salamanca*). Contiene gluten, lácteos, soja y sulfitos

Tarta Nupcial y Helado (*alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos*). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

Menú nº 5

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de Bogavante (medio de 550 grs.) sobre lecho de Brotes tiernos, Aguacate, Tomatitos cherrys, láminas de fresa, nueces y emulsión de cítricos y miel (crustáceos)

Sorbetes de Kiwi y aroma de hierbabuena

Un plato a elegir entre los dos siguientes:

- Suprema de Bacalao gratinado con alioli sobre coulis de piquillos
(Contiene pescado, gluten y lácteos)
- Paletilla o Pierna de Cordero lechal asada en su jugo con perfume de romero y guarniciones del Chef (sulfitos, gluten y frutos secos)

Tarta Nupcial y Helado (alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello
Vinos D. O. La Mancha

decor

Menú nº 6

Cóctel de Bienvenida

Sopa de hongos con nido de setas o Crema de Espárragos trigueros con jamón deshidratado (contiene gluten y lácteos)

Selección de Mariscos a la plancha:

- 5 Gambones, Vieira Gratinada al Horno y
- 2 Navajas del Cantábrico (lácteos, crustáceos, gluten y moluscos)

Bacalao confitado al pil pil con chips de ajo

(Contiene pescado, crustáceos y gluten)

Carré de Cordero Lechal al Horno (costillar) en su propio jugo

con guarniciones del Chef (contiene gluten, sulfitos y frutos secos)

Tarta Nupcial y Helado (alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello
Vinos D.O. La Mancha

Menú nº 7

Cóctel de Bienvenida

Selección de Mariscos a la plancha:

4 Gambones, 4 Gambas rojas alistadas (*tamaño extra, similar a la gamba roja de Denia*) y Mejillón gratinado (*con su molusco*).

Contiene crustáceos, moluscos, gluten y lácteos

Sorbete de limón y de mandarina

(ambos sabores en la misma copa, sin mezclarlos)

Un plato a elegir entre los dos siguientes:

- bacalao relleno de especias cítricas y napado de crema de marisco (*contiene pescado, crustáceos y gluten*)

- Chuletón de Ternera Blanca de Ávila con salsera aparte de Hongos (*contiene lácteos y gluten*)

Tarta Nupcial y Helado (*alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos*). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha



Menú nº 8

Cóctel de Bienvenida

Crema de Boletus Edulís o Crema de Calabacín con crujiente de Jamón

(Contiene soja, huevo, gluten y lácteos)

Selección de Mariscos a la plancha:

4 Gambones, 4 Gambas blancas (*extra del Mediterráneo*), y Champiñón extra relleno de nueces y queso Gorgonzola

(contiene crustáceos, lácteos y gluten)

Un plato a elegir entre los dos siguientes:

- Bacalao gratinado al aroma de turrón con confitura de tomate a la vainilla (*contiene pescado, lácteos, frutos secos y gluten*)

- Piernecilla de cordero lechal al horno, en su propio jugo, con guarniciones del Chef (*gluten y sulfitos*)

Tarta Nupcial y Helado (*alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos*). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

Menú nº 9

Coctel de Bienvenida

Ensalada de Bacalao confitado, pétalos de naranja, cebolla caramelizada y vinagreta de miel y mostaza sobre lecho de brotes tiernos (contiene pescado, gluten y mostaza)

Selección de Mariscos a la plancha:

3 Gambones y 3 Gambas rojas alistadas (tamaño extra, similar a la gamba roja de Denia) y 3 Gambas blancas (extra de Huelva o del mediterráneo).
Contiene crustáceos

Merluza en caldereta marinera gallega de Mejillones, Almejas y gambas

(Contiene pescado, gluten, moluscos y crustáceos)

Solomillo de cebo (blanco) albardado con crujiente de beicon y crema de trufa

sobre patata parmentier (contiene lácteos y gluten)

Tarta Nupcial y Helado (alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

Menú nº 10

Cóctel de Bienvenida

Crema de Calabaza con coco y jengibre o **Salmorejo Cordobés** con virutas de jamón y huevo (contiene lácteos, gluten y huevo)

Selección de Mariscos:

5 langostinos cocidos, 2 zamburiñas a la plancha (moluscos) y
1 pimiento de piquillo relleno de marisco (frío)

Contiene crustáceos, moluscos, lácteos y gluten

Dorada asada con salsa de coco y lima

(Contiene pescado, frutos secos y sésamo)

Codillo (entero) asado al estilo alemán

con Guarniciones del Chef (contiene sulfitos, lácteos, mostaza y gluten)

Tarta Nupcial y Helado (alérgenos frecuentes: gluten, lácteos, huevo y frutos secos). Consulta en oficina de atención al cliente nuestra carta de postres y helados
Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

Cóctel de Bienvenida:



Composición Básica: (incluida en todos los Menús expuestos)

- | | | |
|---|--|--------|
| 1. | Jamón Gran Reserva al corte (con Pan Payés tostado y tomate natural. Gluten) | 2,50 € |
| Está incluido el servicio de corte de Jamón | | |
| 2. | Queso Manchego D.O. curado en aceite de oliva (Lácteos) | 1,95 € |
| 3. | Vasito de Salmorejo con crujiente de jamón, huevo (gluten y huevo) | 2,00 € |
| 4. | Dados de Berenjena en Tempura con miel (contiene gluten y huevo) | 1,90 € |
| 5. | Croquetas caseras de Jamón ibérico (gluten, huevo, y lácteos) | 1,90 € |
| 6. | Piruletas de langostinos con reducción de Pedro Ximénez (crustáceos) | 1,90 € |

La Bebida del Cóctel se sirve sin límite de cantidad e incluye cervezas, vinos, refrescos, sangría, mojitos, cócteles tropicales, San Franciscos, aguas minerales, refrescos, Martinis, etc.

Si se añaden 5 referencias de platos más a la composición básica, se aplica un 30% de descuento sobre las cinco que se suman.

Suplementos a añadir en el Cóctel de Bienvenida (o sustituir por platos de la composición básica)

❖ **Show Cooking de brochetitas (cada brochetita tiene un precio de 2,49 €)**

1. De Pollo de Corral, pimienta roja y salsa agri dulce cantonesa (sulfitos y gluten)
2. De Solomillo con cebolla, pimienta verde y salsa barbacoa (gluten)
3. De Secreto ibérico con verduritas asadas y salsa de miel y mostaza antigua (mostaza)
4. Vegana: de pimienta verde, Cherry, calabacín, champiñón y pimienta roja

oooOOOooo

- | | | |
|---|---|--------|
| ❖ | Buffet de Sushis (elaborados con pescados ahumados). Contiene pescado y soja | 3,90 € |
| ❖ | Navajas a la plancha con emulsión de ajo y hierbas aromáticas (moluscos) | 2,95 € |
| ❖ | Tequeños (rollito de pan de trigo y queso con salsa de membrillo (lácteos, gluten y huevo) | 1,95 € |
| ❖ | Mejillones con vinagreta de pimientos y cebollita morada (moluscos) | 2,20 € |
| ❖ | Cucharilla de masa quebrada, Cherry y lasca de jamón y queso (gluten, huevo y lácteos) | 1,95 € |
| ❖ | Saquitos de pasta brick (de jamón, de marisco y de verduritas) gluten y crustáceos | 1,90 € |
| ❖ | Tempura de verduritas con salsa teriyaki (gluten, huevo y soja) | 1,90 € |
| ❖ | Cucharilla de masa quebrada con pisto manchego y huevo de codorniz (huevo) | 1,95 € |
| ❖ | Cucharilla de masa quebrada de mousse de queso, membrillo y cacahuete (gluten, huevo, frutos secos y lácteos) | 1,95 € |
| ❖ | Piruletas de foie con frambuesa (gluten, lácteos y huevo) | 1,95 € |
| ❖ | Pinchos de perlas de Melón con Jamón (en fuente natural de melón) | 1,90 € |
| ❖ | Mini Kebab de pollo al curry (lácteos, gluten y huevo) | 2,15 € |
| ❖ | Muslitos de Codorniz a la Villarrooy (gluten, huevo y lácteos) | 2,25 € |
| ❖ | Croquetas artesanas de boletus edulis (gluten, huevo y lácteos) | 1,95 € |
| ❖ | Cucharillas de masa quebrada con asadillo y ventresca (gluten, huevo y pescado) | 2,00 € |
| ❖ | Buffet de quesos (al romero, en aceite de oliva, roquefort, parmesano y de manteca) lácteos | 3,95 € |
| ❖ | Láminas de Lomo de Orza (con salsa ali oli). Contiene huevo | 1,90 € |
| ❖ | Croquetas rizadas de marisco (contiene huevo, lácteos, gluten y crustáceos) | 1,95 € |

Suplementos a añadir en el Cóctel de Bienvenida (o sustituir por platos de la composición básica)

❖	Croquetas caseras de carrillada ibérica con chocolate blanco (huevo, gluten y lácteos)	1,95 €
❖	Pan Bao relleno de pulled pork y salsa bourbon (gluten y huevo)	2,10 €
❖	Croquetas artesanas de Bacalao (pescado, gluten, lácteos y huevo)	1,90 €
❖	Croquetas artesanas de Queso azul sobre chutney de peras (gluten, lácteos y huevo)	1,95€
❖	Langostinos torpedo (langostinos con rebozado especial). Crustáceos, huevo y gluten	2,25 €
❖	Pinchos de Dátiles con beicon (gluten)	1,90 €
❖	Gambas en tempura artesana de albahaca (crustáceos, huevo y gluten)	2,25 €
❖	Twisters de pasta brick rellenos de Langostinos (gluten, huevo y crustáceos)	1,95 €
❖	Gyozas de langostinos con curry cítrico (gluten, soja, crustáceos y huevo)	1,90 €
❖	Pan Bao de Carrillada con salsa de yogur (gluten, lácteos y sulfitos)	2,10 €
❖	Bombas de foie (gluten, huevo, lácteos y soja). Similar a los saquitos de brick	1.95 €
❖	Calamares a la Andaluza (moluscos, gluten y huevo) servidas en cestita de freidora	1,90 €
❖	Surtido de Canapés de Fantasía (gluten, lácteos, pescado y huevo)	1,95 €
❖	Cucharilla de masa quebrada con cochinillo y toque de naranja (gluten y huevo)	2,55 €
❖	Langostinos con arroz extrusionado al té verde y ali oli de cereza (crustáceos, huevo y gluten)	2,55€
❖	Blinis de mousse de queso, salmón ahumado y eneldo (pescado, gluten, huevo y lácteos)	1,90 €
❖	Macarons de Foie de pato (lácteos, huevo y gluten)	2.30€
❖	Dados de queso frito con confitura de arándanos (gluten, huevo y lácteos)	1,90 €
❖	Bocaditos de Cazón de Cádiz en tempura (pescado, gluten y huevo)	1,90 €
❖	Bombas de queso manchego con frambuesa (gluten, huevo y lácteos)	1,95€
❖	Buffet de Ostras (moluscos). Precio por unidad:	4,95 €
❖	Buffet de las Rías Baixas (mejillón al vapor, zamburiñas a la plancha, navaja con ajo y perejil, berberecho al vino blanco y almejas a la marinera). Precio por pax	9,90€
❖	Lolli Pops de queso manchego con membrillo (lácteos y gluten)	1,95 €
❖	Lolli Pops de foie con chocolate negro (gluten, lácteos y huevo)	1,95 €
❖	Lolli Pops de Mango, Tomate y Avellanas (gluten y frutos secos)	1,95 €
❖	Buñuelos de bacalao con salsa aparte de Kimchee (pescado, gluten y huevo)	1,95€

Variado de Vasitos y Latitas.

1.	Sartenilla de Arroz a banda con alioli (huevo y gluten)	2,20€
2.	Sartenilla de Galianos o gazpacho manchego (gluten, huevo y sulfitos)	2,20€
3.	Sartenilla de ensalada de Codorniz, Kumato y salsa de yogur (lácteos y gluten)	2,50€
4.	Sartenilla Latita de Salmón marinado sobre ceviche de langostinos, pimienta, manzana y cebollita (pescado, crustáceos, soja y sulfitos)	2,30€
5.	Vasito de Tartar de Salmón, Queso de Cabra y Cebolla caramelizada (pescado y lácteos)	2,30€
6.	Vasito de Ajoblanco con coulis de cereza y perlas de aceite de oliva (frutos secos)	2,00€
7.	Vasito de Gazpacho de Sandía con daditos de su guarnición (gluten)	2,00€
8.	Vasito de Crema de queso con membrillo y crujiente de jamón (gluten y lácteos)	2,00€
9.	Vasito de cóctel de marisco (crustáceos y huevo)	2,95€
10.	Vasito de salmorejo, con crujiente de jamón y huevo (gluten y huevo)	2,00€

Sorbetes al Cava:

2,70€

Para una mejor degustación del siguiente plato

Sabores: Limón, Mandarina, fruta de la Pasión, Mojito, Mora, Mango, Frambuesa, Manzana Verde, Piña, Naranja, Pomelo, Pera, Menta Fresca, al Vino Tinto, cereza ácida, kiwi y melón.

El precio incluye la repetición de sorbete



Otros suplementos:

- **Jamón Ibérico de Bellota al Corte en Cóctel de Bienvenida:** 4,80 €
Este suplemento es la diferencia de precio entre el jamón Gran Reserva y el ibérico de bellota.
- **Jamón Ibérico de cebo al Corte en Cóctel de Bienvenida:** 2,95 €
Este suplemento es la diferencia de precio entre el jamón Gran Reserva y el ibérico de cebo.
- *Carrito de Perritos Calientes asistido permanentemente para recena (gluten)* 1,90 €
- *Pulgas de chorizo ibérico, jamón, salchichón ibérico, etc. (para recena) gluten* 2,20€/unidad
- *Porciones de Pizzas (para recena) gluten, huevo y lácteos* 1,25 €
- *Sandwiches a la plancha con su mantequilla (lácteos, gluten y huevo)* 1,95 €
- *Mini hamburguesas de vacuno (gluten, huevo, lácteos y sésamo)* 1,90 €
- **Variado especial recena:** *Mini hamburguesas + pulgas + pizzas + sándwiches* 4,95 €
- *Gintonería Premium (con tónicas premium)* 2,45 €
- *Churros con Chocolate (para la barra libre). Contiene gluten, huevo y lácteos.* 1,80 €
- *Vinos tintos crianzas (sulfitos)* 1,50 €
- *Vinos tintos reservas (sulfitos)* 2,00 €
- *Vinos blancos especiales (Verdejo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, etc.). Sulfitos* 1,50 €
- *Alquiler de mobiliario de Chill Out en Jardines de Salones Mabel de Argamasilla* 100 €

Candy bar

- *Es el aperitivo dulce de la barra libre.*
- *Precio en total: 298 €*
- *Incluye decoración, donuts personalizados, Chuches y pastas*



Panel de Donuts

- *Otra opción de aperitivo dulce para la barra libre*
- *Precio en total: 255€*
- *Donuts elaborados en el mismo día y muy decorados (huevo, gluten y lácteos)*



¡Gracias por haber confiado en Salones Mabel para la celebración de vuestra boda!