Compartimos momentos de felicidad en días irrepetibles

Menús de Boda

Año 2027

Salones Mabel Tomelloso

C/ Campo, 144

www.salonesmabel.es
info@salonesmabel.es

Salones Mabel Argamasilla de Alba

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.



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 adultos)
- 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 de la boda 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 10:30 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 adultos. Del mismo modo, la barra libre no será gratuita en bodas inferiores a 100 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 señalizaría 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),* o Pasta con tomate *(contiene gluten y huevo)*
- **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 kétchup *(los empanados contienen huevo y gluten y las patatas fritas contienen gluten. Las carnes a la plancha están libres de alérgenos)*
- **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 con salsa Holandesa
(Contiene pescado, lácteos, gluten, apio, mostaza 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), 3 langostinos y Rollito de Salmón ahumado relleno de guacamole, langostinos, tomate natural y cebollita morada *(crustáceos y pescado)*
Dorada asada con salsa Beure 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
Selección de Mariscos a la plancha:
4 Gambones y 4 langostinos tigre *(Contiene crustáceos)*
Bacalao sobre lecho de crema de espinacas y crujiente de queso
(Contiene pescado, lácteos y gluten)
Chuletillas de Cordero lechal y manchego a la plancha aderezadas con aceite de ajo morado, con guarniciones del Chef *(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 y manzana
(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)*

Sorbete de Kiwi

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

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:

4 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:

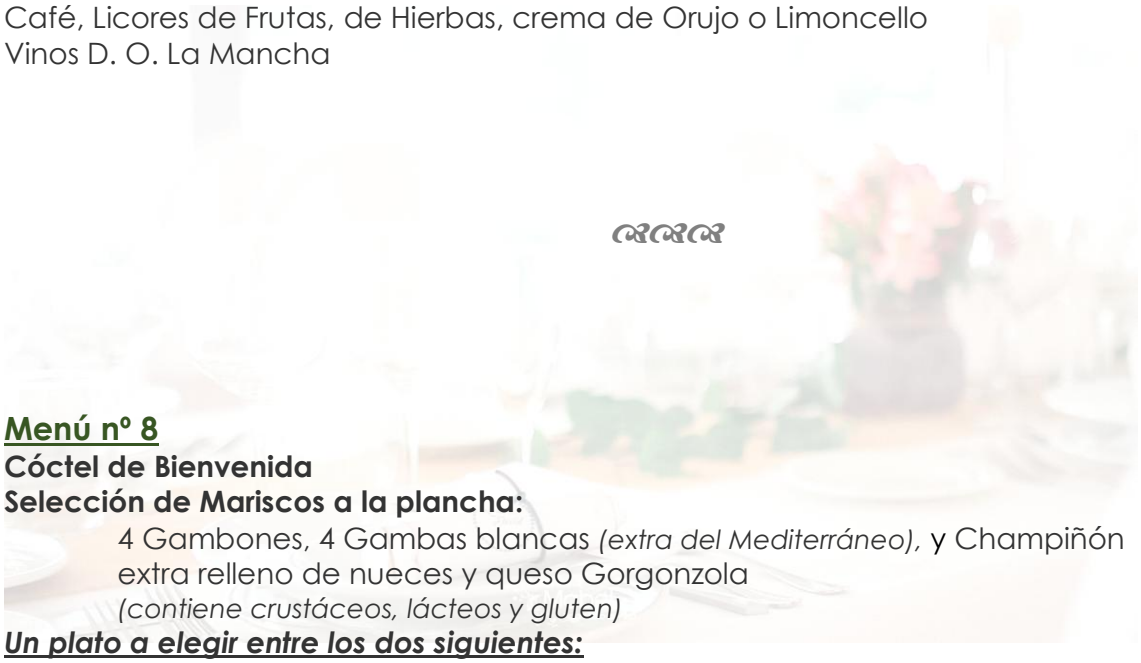
4 Gambones, 4 Gambas rojas alistadas *(tamaño extra, similar a la gamba roja de Denia)* y Mejillón gratinado (con su molusco).
Contiene crustáceos, moluscos, gluten y lácteos

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 menos de 8 meses) 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

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

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 artesano curado en aceite de oliva (Lácteos)* 1,95 €
3. *Vasito de Salmorejo con virutas de jamón y huevo (gluten y huevo)* 2,00 €
4. *Bastones 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)

- ***Surtido de brochetitas* (cada brochetita tiene un precio de 2,49 €)**
  1. *De Pollo de Corral, pimiento rojo y salsa agridulce cantonesa (sulfitos y gluten)*
  2. *De Solomillo de cebo con cebolla, pimiento verde y salsa barbacoa (gluten)*
  3. *De Secreto de cebo y verduritas asadas, con salsa de miel y mostaza (mostaza)*
  4. *Vegana: de pimiento verde, Cherry, calabacín, champiñón y pimiento rojo*

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 o de marisco). Contiene gluten, huevo 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€
- *Cucharilla de masa quebrada de torrezno con patata revolcona (gluten y huevo)* 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 Villarroy (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 alioli). 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 (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) 1,90 €
- Croquetas artesanas de chipirones en su tinta (gluten, huevo y moluscos) 1,99 €
- 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) 2,45€

Variado de Vasitos y sartenillas.

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 de Salmón marinado sobre ceviche de langostinos, pimiento, manzana y cebollita (pescado, crustáceos, soja y sulfitos) 2,50€
5. Vasito de Tartar de Salmón, Queso de Cabra y Cebolla caramelizada (pescado y lácteos) 2,50€
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: **2,95€**

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 Rerserva 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* ***5,95 €***
- *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)*



El I.V.A. no está incluido en los precios (10%)