

CASA LAUKARIZ

Bodas
2027

Cóctel

APERITIVOS FRÍOS

A elegir entre:

VICHYSOISSE DE ESPÁRRAGOS

SALMÓN AHUMADO, QUESO Y ENELDO

CUCURUCHO DE STEAK TARTAR

BOMBÓN DE FOIE

TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO

COCKTAIL DE LANGOSTINOS

SALPICÓN DE PULPO

APERITIVOS CALIENTES

A elegir entre:

RAVIOLI DE YEMA DE HUEVO

CROQUETITAS CASA LAUKARIZ

GYOZA DE CARRILLERA

TEMPURA DE BACALAO A LA BIZKAINA

ZAMBURIÑA CON EMULSIÓN DE HUANCAINA

CHIPIRÓN ENCEBOLLADO

RISSOTO DE HONGO Y MOLLEJA

**Elegir 5 de cada uno*

Menú

ENTRANTES

A elegir entre:

ENSALADA DE BOGAVANTE **+16,50€ / Persona**

ENSALADA DE LASCAS DE BACALAO

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA TROPICAL

CREMA DE MARISCO CON ALMEJAS Y CARABINEROS

PRINCIPALES

A elegir un pescado o una carne:

RAPE A LA AMERICANA

LUBINA EN SALSA DE CHAMPAGNE

CARRILLERA CON CREMOSO DE BONIATO

SOLOMILLO CON HONGOS, PATATA, TRUFA Y
SALSA PERIGORD **+13,20€ / Persona**

POSTRES

A elegir entre:

TARTA DE QUESO

PANCHINETA RELLENA DE CREMA Y NATA CON
CHOCOLATE

TORRIJA CARAMELIZADA CON HELADO

TOTAL MENÚ

132,00 €/ persona (IVA incluido)

*Se podrá elegir solamente un plato principal
y un postre.*

En este caso el menú bajará 11 €/ persona.

(121€/persona)

Menú

LOS MENÚS INCLUYEN:

SERVICIO DE BEBIDA, PAN Y CAFÉ.

BODEGA INCLUIDA: MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (D.O. RUEDA) Y CAMPILLO CRIANZA (D.O.CA. RIOJA).

SERVICIO DE DISEÑO DE MINUTAS, MESEROS

**Deberá ser notificado si lo precisan al menos dos semanas antes de la boda.*

MENAJE, MOBILIARIO Y MANTELERÍA.

Menú

MENÚ STAFF

Para profesionales contratados (dj, fotografos, wedding planner...)

TOTAL 49,50 €/ persona (IVA incluido)

MENÚ INFANTIL *(hasta 12 años)*

TOTAL 49,50 €/ persona (IVA incluido)

Cóctel:

JAMÓN IBÉRICO, CROQUETAS, LANGOSTINOS, CRUJIENTES

En mesa, a elegir todos igual:

MERLUZA A LA ROMANA CON PATATA FRITAS

ESCALOPINES DE SOLOMILLO Y PATATAS FRITAS

BURGER DE TERNERA 100% CON PATATAS FRITAS

BROWNIE CON NATA

HELADOS VARIADOS

Recena

A elegir 3:

PIZZAS

HOT DOGS

MINI BURGUERS

PATATAS FRITAS

PULGUITAS DE JAMÓN

PULGUITAS DE BONITO

PULGUITAS DE TORTILLA

TOTAL 13,20 €/ persona (IVA *incluido*)

Barra libre

1 HORA DE BARRA LIBRE

TOTAL 12,10 €/ persona (IVA *incluido*)

2 HORAS DE BARRA LIBRE

TOTAL 22,00 €/ persona (IVA *incluido*)

3 HORAS DE BARRA LIBRE

TOTAL 27,50 €/ persona (IVA *incluido*)

HORAS EXTRA

TOTAL 8,80 €/ persona y hora (IVA *incluido*)

**Se restarán menores de 18 años y embarazadas.*

Bodega

BODEGA INCLUIDA

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO
Blanco · D.O. Rueda

CAMPILLO CRIANZA
Tinto · D.O.Ca. Rioja

**Incluida en el precio del menú.*

BODEGA PROPIA

EL CLIENTE PODRÁ APORTAR SU PROPIA BODEGA
SI LO DESEA.

NO SE COBRARÁ DESCORCHE Y EL PRECIO
DEL MENÚ SE MANTENDRÁ SIN CAMBIOS.

**Deberá comunicarse con antelación y entregarse
en el restaurante antes de la boda.*

Cava y champagne

BRINDIS CON CAVA

TOTAL 4,00 €/ persona (IVA *incluido*)

CAVA DURANTE TODO EL BANQUETE

TOTAL 9,00 €/ persona (IVA *incluido*)

BRINDIS CON CHAMPAGNE

TOTAL 12,00 €/ persona (IVA *incluido*)

CHAMPAGNE DURANTE TODO EL BANQUETE

TOTAL 25,00 €/ persona (IVA *incluido*)

**Se restarán menores de 18 años y embarazadas.*

Observaciones

PRUEBA DE MENÚ

PRUEBA DE MENÚ PARA 6 PERSONAS, INCLUIDA A PARTIR DE 80 COMENSALES

SI DESEAN AÑADIR PERSONAS ADICIONALES A LA PRUEBA SE COBRARÁ 110,00€ POR PERSONA

PAGOS

PARA FORMALIZAR LA RESERVA, SERÁ NECESARIO ABONAR UNA FIANZA DE **3.000,00 €**.

**Se descontarán del total.*

DOS MESES ANTES DE LA BODA SE ABONARÁ EL **50%**

UN MES ANTES EL **30%**

UNA SEMANA ANTES EL **IMPORTE RESTANTE**

EL NÚMERO FINAL DE COMENSALES SE CONFIRMARÁ Y FACTURARÁ EL MIÉRCOLES DE LA SEMANA DE LA BODA.

Observaciones

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

EN EL CASO DE QUE HAYA INVITADOS ALÉRGICOS Y/O INTOLERANTES SE DEBERÁ INFORMAR CON AL MENOS 15 DÍAS DE ANTELACIÓN.

CAMBIOS DE MENÚ

SI EL CLIENTE DESEA ELEGIR DOS TIPOS DE POSTRES QUE SE SERVIRÁN ALTERNOS A LOS INVITADOS, SE APLICARÁ UN SUPLEMENTO DE **2,20€ / persona**

Cóctel

ESTACIONES FIJAS

ESTACIÓN DE QUESOS

TOTAL 7,70 €/ persona (IVA *incluido*)

CORTADOR DE JAMÓN

TOTAL 1237,50 € (IVA *incluido*)

ESTACIÓN DE CHIPS Y GILDAS

TOTAL 6,60 €/ persona (IVA *incluido*)

Formato cóctel

Este menú se propone para aquellos que deseen disfrutar únicamente de una boda en formato cóctel, sin servicio de comida en mesa.

Menú Cóctel

APERITIVOS FRÍOS

VICHYSSEOISE DE ESPÁRRAGOS

SALMÓN AHUMADO, QUESO Y ENELDO

CUCHARITA DE SALPICÓN DE PULPO

BOMBÓN DE FOIE COMPOTA DE ERREZIL Y PAN
DE CHOCOLATE

CUCURUCHO DE STEAK TARTAR Y CEBOLLINO

JAMÓN DE BELLOTA EN TOSTA DE MAÍZ

MOUSSE DE QUESO IDIAZABAL CON POLVO DE CECINA

TACO DE BACALAO EN TEMPURA SALSA VIZCAÍNA

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETITAS CASA LAUKARIZ

BIKINI DE QUESO BRIE TRUFADO

SAQUITO DE QUESO MANCHEGO

RISSOTO DE HONGOS Y MOLLEJA

COLA DE LANGOSTINO PANKO CON MAYO-KIMCHI

POSTRES

MOUSSE DE MAMÍA CON FRUTOS ROJOS

MINI PANCHINETA

MINI BROWNIE, CREMA DE CACAHUETE Y
CHOCOLATE BLANCO

TOTAL 99,00 €/ persona (IVA *incluido*)

CASA LAUKARIZ

@casalaukariz

613 24 22 86

reservas@casalaukariz.com

www.casalaukariz.com