

OFERTA ESPECIAL

BODAS 2012

Tres Molinos

Información y reservas / Informació i reserves

Tels: 93.371.03.35. / 93.371.03.03.

Fax: 93.473.54.83.

www.grup-soteras.com / 3molinos@grup-soteras.com

¡¡¡No Olvide consultar nuestra Web!!!

Horario de atención:

De Lunes a Domingo de 10h a 19h

(CERRADO: MARTES NO FESTIVOS)

CONDICIONES - OFERTA - PACK - BODAS 2012

PRECIO ADULTOS 75.00 € (I.V.A. incluido)	PRECIO NIÑOS 28.00 € (I.V.A. incluido)
--	--

ESTE PRECIO ESPECIAL INCLUYE:

- ✧ **APERITIVO** *ver hoja nº 3*
- ✧ **MENÚ** *ver hoja nº 4 (3 platos de 1º a escoger previamente)
(3 platos de 2º a escoger previamente)*
- ✧ **INVITACIÓN A LOS NOVIOS A DEGUSTAR EL MENÚ**
(coste de acompañantes 50% del menú probado)
- ✧ **2 HORAS DE BAILE CON DISCJOCKEY:**

<i>Sin coste</i>	<i>mínimo 80 pax</i>
<i>200,00 €</i>	<i>entre 50 y 80 pax</i>
<i>275,00 €</i>	<i>menos de 50 pax</i>
- ✧ **BEBIDAS DURANTE LA ANIMACIÓN MUSICAL (máximo 2 horas)**
- ✧ **DECORACIÓN FLORAL DE LAS MESAS**
- ✧ **MINUTAS Y TARJETAS PERSONALIZADAS**
- ✧ **ELECCIÓN DEL COLOR DE LA MANTELERIA**
- ✧ **PARKING PARA SUS INVITADOS**
- ✧ **SERVICIO DE GUARDARROPÍA**

APERITIVO ESPECIAL BODAS 2012

APERITIVO

Bebidas

Espadin de Salmón Ahumado y Piña

Montadito de Jamón Serrano en Chapata
Con Tomate

Tostadita de Queso Brie
Con Salsa de Arándanos

Cucharita de Salpicón de Mariscos

Cucharita de Escaixada de Bacalao

Almendras Fritas a la Sal

Calamares a la Andaluza

Croquetas de Ave

Fideua de Pescado y Marisco
Con All i Oli

Gambas al Ajillo

(2) Sorbitos de Cremas y Caldos en función de temporada

Crema de Melón

Gazpacho Andaluz

Crema de Mariscos al Calvado

Caldo de Buey al Jerez

MENÚ ESPECIAL BODAS 2012

1ºs PLATOS

Espalda de Dorada al Estilo Ondarroa

Con Patatas Vapor

O

Cocktail de Langostinos

Con Salsa Rosa al Caviar

O

Suprema de Salmón Fresco

Al Cava y Hojaldre

2ºs PLATOS

Confit de Pato del Ampurdan

A la Naranja

O

Jarret de Ternera en su Jugo

Con Surtido de Verduras

O

Medallones de Solomillo Ibérico

A la Perigourdine

POSTRE

Sorbete de Limón

Pastel de celebración massini

O

Selva Negra

BODEGA

Vinos Blancos

D.O. Penedés: Viña Blanca de Vallformosa

O

D.O. Penedés de Bodegas Pinord: Blanc de Blancs

Vinos Tintos

D.O. Navarra: Beamonte

O

D.O. Ribera Duero: Valdemoya Tinto Joven

Cavas

Vallformosa Brut Nature

O

Aria Brut Nature de Freixenet

Aguas Minerales

~~~~~  
***CAFÉ Y LICORES***  
~~~~~

UN MENÚ A ESCOGER PARA LOS PEQUES



~~~~~  
*APERITIVO INCLUIDO*  
~~~~~

PRIMER PLATO

Macarrones Gratinados
O
Canelones

SEGUNDO PLATO

Pechuga de Pollo Empanada
Con Patatas Fritas
O
Escalopa de Ternera
Con Patatas Fritas

POSTRE

Helados Variados

Refrescos
Aguas Minerales

OTRAS SUGERENCIAS QUE DESEEN HACERNOS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

COMO RESERVAR:

- *Para formalizar la reserva del salón, se efectuará un depósito (paga y señal) de 10,00 € como mínimo por asistente previsto. La anulación del acto, no obligará a devolución alguna por parte de nuestro Restaurante.*
- *El número de menús a facturar no será inferior al que se concrete con 48 horas de antelación, ni inferior al número de asistentes.*
- *Tres Molinos se reserva el derecho de realizar cualquier cambio en sus propuestas de menú, excepto en las que ya estén contratadas.*

NOTA: *El abono de la factura deberá efectuarse en efectivo o bien con talón conformado por su banco, como máximo el mismo día del banquete; o solicite mas información a los maîtres.*