

Restaurante Tres Molinos

MENÚS BODA 2012

Tres Molinos



Restaurante Tres Molinos

PRESENTACIÓN

Gracias por vuestro interés en el Restaurante Tres Molinos y por escogernos como marco y entorno del día de vuestra boda.

Os ofrecemos todas las facilidades y servicios personalizados para llegar a todos los detalles que se han de tener en cuenta para hacer ese día tan especial.

Os adjuntamos nuestra Boda a la Carta.

Con vuestra elección y nuestro asesoramiento confeccionaremos un menú exclusivo para la ocasión, en un entorno incomparable.

La combinación de nuestras propuestas le permite hacer su banquete a partir de un precio mínimo de 69 €, IVA incluido (No incluye animación musical).

Animación y baile:

Ponemos a vuestra disposición los servicios musicales de:

- Discjockey _____ 675 € + 18 % IVA*
- Orquesta, 3 componentes _____ 950 € + 18 % IVA*
- Orquesta, 4 componentes _____ 1.250 € + 18 % IVA*

Los tiempos de intervención musical son: amenizar la comida o cena; más de 2 horas de baile una vez servido el café.

Durante las 2 horas de baile, el suplemento de bebida por persona será de 13,00 € IVA incluido.

En caso de querer ampliar el fin de fiesta, el coste de apertura casa, más el servicio del personal y discjockey ½ hora es de 275 € (no incluye bebida).

*Para los servicios de mediodía, el horario de disfrute del salón será hasta 30-45 minutos después de haber finalizado el baile y para servicios de noche por **NORMATIVA** será hasta las 02.30 horas.*

Decoración de las mesas (no incluido en el precio de los menús Coste 3€ p.p.):

- Centros de flor*
- Minutas personalizadas del evento*
- Gráfico de situación de mesas*
- Planos para la distribución de los invitados por mesas, con su tarjeta individual*

Restaurante Tres Molinos

Servicio de fotografía y video:

- *Las empresas dedicadas a reportajes fotográficos, os obsequia con la decoración de las mesas (3€) si le contratáis el reportaje.*
- *En caso de no interesaros, podéis contratar otro servicio de Fotografía (Varicolor y The Fotoshop no son exclusivas), asumiendo el coste de decoración de mesas.*

Varicolor: Tel. 93 317 34 72. Sra. Ana Maria

The Fotoshop: Sr. Fernando. Móvil: 663 783 221.

Barcelona: Tel. 93 405 08 08

Esplugues: Tel. 93 499 01

Cómo reservar:

- *Para formalizar la reserva del salón, se efectuará un depósito (paga y señal), de 10 € 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 más información a los maîtres.***

INFORMACIÓN DE VUESTRO INTERÉS

En los precios de nuestros menús se incluye:

- *Aperitivo de bienvenida, se efectuará en las terrazas jardín. (En caso de que el tiempo no lo permita, cada sala dispone de un espacio en el interior).*
- *Servicio de Parking Gratuito*
- *Servicio de Guardarropía Gratuito*
- *Invitación a los novios a la degustación del menú que vayáis a elegir para el día de la boda. Si el día de la prueba vienen acompañantes, ellos tendrán un descuento del 50% del precio del menú degustado.*

Restaurante Tres Molinos

!!!OFERTA ESPECIAL!!!

- Obsequio del 50 % del suplemento de bebida (durante las 2 hs de baile).
- Obsequio del 30 % en el discjockey entre 50 y 90 comensales.
- Obsequio del 50% en el Discjockey a partir de 90 comensales.
- Elección del color de la mantelería.
- Una noche de alojamiento en hoteles de nuestro Grup Soteras.

Exclusividad de salón con aseos y zona aperitivo independiente.

Bodas civiles:

- Ofrecemos la posibilidad de celebrar vuestra boda en nuestros salones, terrazas o jardín.

El presupuesto es de:

Hasta 50 invitados	350 € I.V.A. incluido.
De 50 invitados a 90	450 € I.V.A. incluido.
De 90 o más invitados	550 € I.V.A. incluido.

S I T U A C I Ó N

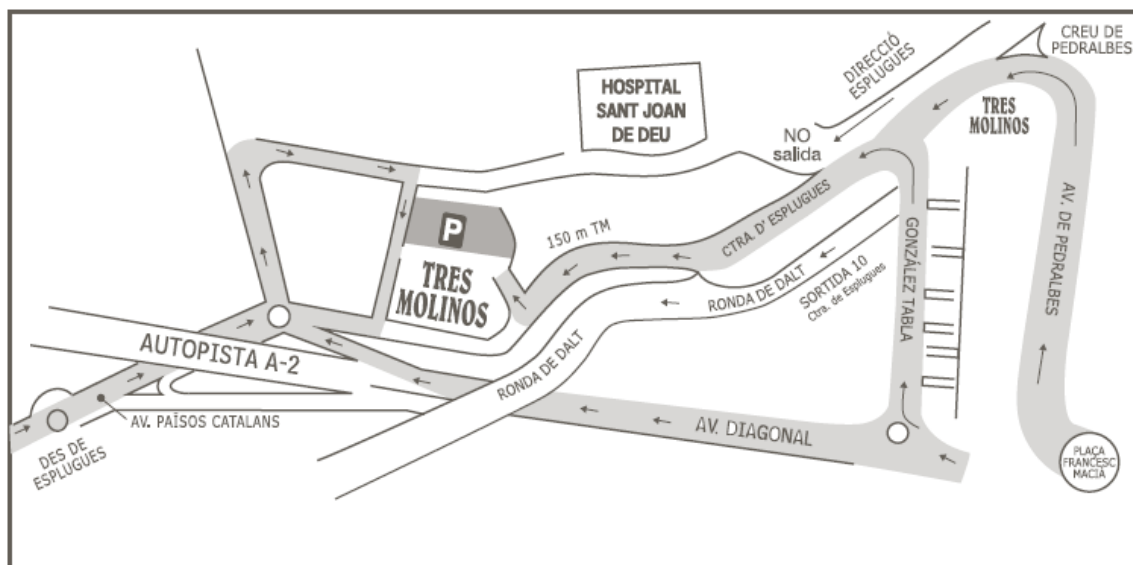
Restaurante Tres Molinos

Av. Països Catalans, 89

08950 Esplugas de Llobregat, Barcelona

Tels. 93 371 03 35 / 93 371 03 03 – Fax. 93 473 54 83

3molinos@grup-soteras.com



Restaurante Tres Molinos

APERITIVO / APERITIU

Incluido en todas nuestras propuestas de menú
Inclòs a totes les nostres propostes de menú

Bebidas
Begudes

Buffet de Salmón ahumado y Tostas Melba
Buffet de Salmó fumat i Torrades Melba

Montadito de Jamón Serrano en Chapata y Tomate
Montadet de Pernil de Glà, amb Xapata i Tomàquet

Langostinos en Góndola de Piña Natural y Salsa Rosa
Llagostins en Gòndola de Pinya Natural i Salsa Rosa

Cucharillas de Foie al Armagnac y Confitura de Manzana
Culleretes de Foie a l'Armagnac i Confitura de Poma

Montadito de Queso "Brie" con Salsa de Arándanos
Mondatet de Formage "Brie" amb Salsa de Nabius

Cucharita de Salpicón de Mariscos / *Cullereta de Salpicó de Marisc*
Almendras fritas a la Sal / *Ametlles fregides a la Sal*
Calamares a la Andaluza / *Calamars fregits amb Farina*
Mini Croquetas de Ave / *Mini Croquetes d'Au*
Cazuelita de Gambas al Ajillo / *Cassoleta de Gambes a l'All*
Buñuelos de Bacalao / *Bunyols de Bacallà*

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

(2) Xarrupets de Cremes i Brous en funció de temporada

Crema de melón / Crema de meló

Gaspacho Andaluz / Gaspatxo Andalús

Crema ligera de Mariscos al Calvados / Crema lleugera de Mariscs al Calvados

Caldo de Buey al Jerez / Brou de Bou al Xerès

Restaurante Tres Molinos

MENU B - 1

Espalda de Dorada estilo Ondarroa, Patatas al Vapor
Espatlla de Orada estil Ondarroa, Patates al Vapor

Confit de Pato del Ampurdán a la Naranja
Confit d'Ànec de l'Empordà a la Toronja

Sorbete de Limón / *Xarrup de Llimona*

Pastel Nupcial / *Pastís de Noces*

Massini / *Massini*

ó

Selva Negra / *Selva Negra*

ó

Tiramisú / *Tiramisú*

ó

Queso y Arándanos / *Formatge i Nabius*

Café a la Crema / *Cafè a la Crema*
Licores / *Licors*

BODEGA / *CELLER*

D.O. Penedès: Viña Blanca de Vallformosa

D.O. Penedès: Masia Bach Tinto

D.O. Cava: Aria Brut Nature de Freixenet

Aguas Minerales / *Aigües minerals*

69,00 € p/p

IVA Incluido / *IVA. Inclòs*

Restaurante Tres Molinos

MENU B - 2

Langostinos al Vapor de Sal Marina sobre lecho de Rúcula y Canónigos, Salsa Tártara y Rosa
Llagostins al Vapor de Sal Marina sobre llit de Rúcula i Canonges, Salsa Tàrtara i Rosa

Tournedós de Solomillo Ibérico, Salsa Normanda con Manzana Reineta
Tournedós de Filet Ibèric, Salsa Normanda amb Poma Reineta

Sorbete de Limón / *Xarrup de Llimona*

Pastel Nupcial / *Pastís de Noces*

Massini / *Massini*

ó

Selva Negra / *Selva Negra*

ó

Mousse de Chocolate y Vainilla / *Mousse de Xocolata i Vainilla*

ó

Queso y Arándanos / *Formatge i Nabius*

Café a la Crema / *Cafè a la Crema*

Licores / *Licors*

BODEGA / CELLER

D.O. Penedès: Blanc de Blancs Clos Torribas

D.O. Navarra: Fortius Tempranillo

D.O. Cava: Vallformosa Brut Nature

Aguas Minerales / *Aigües Minerals*

73,00 € p/p

IVA incluido / IVA inclòs

Restaurante Tres Molinos

M E N U B - 3

Supremas de Lubina en Salsa de Ajos Tiernos con Almejas
Supremes de Llobarro amb Salsa d'Alls Tendres amb Cloïsses

Espalda de Cordero al horno al perfume de Romero,
con Patatas, Tomate, Cebolla de Figueres y Vino de Moriles
*Espatlla de Xai al forn al perfum de Romaní,
amb Patates, Tomàquet, Ceba de Figueres i Vi de Moriles*

Sorbete de Limón / *Xarrup de Llimona*
Pastel Nupcial / *Pastís de Noces*

Massini / *Massini*
ó
Selva Negra / *Selva Negra*
ó
Mousse de Chocolate y Vainilla / *Mousse de Xocolata i Vainilla*
ó
Queso y Arándanos / *Formatge i Nabius*

Café a la Crema / *Cafè a la Crema*
Licores / *Licors*

BODEGA / CELLER

D.O. Penedés: Masía Bach Blanco Seco
D.O. Costers del Segre: Tinto Roble de Raimat
D.O. Cava: Codorniu 1551
Aguas Minerales / *Aigües minerals*

80,00 € p/p

IVA incluido / IVA inclòs

Restaurante Tres Molinos

MENU B - 4

Cornetes de Salmón Ahumado Noruego, relleno de Salpicón de Mariscos
sobre Lecho de Ensaladas con Salsa Tártara

*Cornets de Salmó Fumat Noruec, farcit de Còctel de Marisc
sobre Llit d'Amanides amb Salsa Tàrtara*

Entrecote de Ternera al Cabernet Sauvignon,
Arroz salteado con Setas

*Entrecotte de Vedella al Cabernet Sauvignon,
Arròs saltejat amb Bolets*

Sorbete de Limón / *Xarrup de Llimona*
Pastel Nupcial / *Pastís de Noces*

Massini / *Massini*

ó

Selva Negra / *Selva Negra*

ó

Mousse de Chocolate y Vainilla / *Mousse de Xocolata i Vainilla*

ó

Queso y Arándanos / *Formatge i Nabius*

Café a la Crema / *Cafè a la Crema*

Licores / *Licors*

BODEGA / CELLER

D.O. Rueda: Blanco Monasterio de Palazuelos

D.O. Penedés: Torres Coronas Tinto

D.O. Cava: Marrugat Gran Brut

Aguas Minerales / *Aigües minerals*

88,50 € p/p

IVA incluido / IVA inclòs

Restaurante Tres Molinos

MENU B - 5

Suprema de Merluza del Cantábrico, con Almejas a las Almendras
Suprema de Lluç del Cantàbric, amb Cloïsses a les Atmelles

Medallones de Solomillo de Ternera lechal a la Crema de Ceps,
Patatas al Vapor
*Medallons de Filet de Vedella Tendral a la Crema de Ceps,
Patates al Vapor*

Sorbete de Limón / *Xarrup de Llimona*
Pastel Nupcial / *Pastís de Noces*

Massini / *Massini*
ó
Selva Negra / *Selva Negra*
ó
Mousse de Chocolate y Vainilla / *Mousse de Xocolata i Vainilla*
ó
Queso y Arándanos / *Formatge i Nabius*

Café a la Crema / *Cafè a la Crema*
Licores / *Licors*

BODEGA / *CELLER*

D.O. La Mancha: Blanco Trenzones Verdejo
D.O. Rioja Solar Viejo
D.O. Cava: Codorniu Extra Brut
Aguas Minerales / *Aigües minerals*

91,50 € p/p

IVA incluido / IVA inclòs

Restaurante Tres Molinos

MENU B - 6

Ensalada de Habitas Baby con Jamón de Pato y Foie, Salsa Vinagreta de Grosellas
Amanida de Favetes Baby amb Pernil d'Ànec i Foie, Salsa Vinagreta de Groselles

Medallones de Rape a la Marinera con Gambas y Almejas
Medallons de Rap a la Marinera amb Gambes i Cloïsses

Sorbete de Limón / *Xarrup de Llimona*
Pastel Nupcial / *Pastís de Noces*

Massini / *Massini*
ó
Selva Negra / *Selva Negra*
ó
Mousse de Chocolate y Vainilla / *Mousse de Xocolata i Vainilla*
ó
Queso y Arándanos / *Formatge i Nabius*

Petite Fours / *Petite Fours*

Café a la Crema / *Cafè a la Crema*
Licores / *Licors*

BODEGA / CELLER

D.O. Ribera de Duero: Tinto Roble Pucela
D.O. Penedés: Torres Viña Sol
D.O. Cava: Anna de Codorniu
Aguas Minerales / *Aigües minerals*

110,00 € p/p

IVA incluido / IVA inclòs

Restaurante Tres Molinos

MENU B - 7

Lenguado de Playa Meunière con Almendras Laminadas. Alcaparras y Almejas
Llenguado de Platja Meunière amb Ametlles Laminades, Tàperes i Cloïsses

Espaldita y Pierna de Cabrito asado al horno estilo Aranda, Patatas laminadas Panadera
Espatlleta i Cuixa de Cabrit rostit al forn estil Aranda, Patates laminades Fornera

Sorbete de Limón / *Xarrup de Llimona*
Pastel Nupcial / *Pastís de Noces*

Massini / *Massini*

ó

Selva Negra / *Selva Negra*

ó

Mousse de Chocolate y Vainilla / *Mousse de Xocolata i Vainilla*

ó

Queso y Arándanos / *Formatge i Nabius*

Petite Fours / *Petite Fours*

Café a la Crema / *Cafè a la Crema*

Licores / *Licors*

BODEGA / *CELLER*

D.O. Penedés: Mireia Blanco, Bodegas Pinord

D.O. Costers del Segre: Raimat Abadia

D.O. Cava: Juvé y Camps Brut Reserva

Aguas Minerales / *Aigües minerals*

115,50 € p/p

IVA incluido / IVA inclòs

Restaurante Tres Molinos

MENU B - 8

Bogavante al Vapor de Algas Marinas, Salsas Tártara y Romesco
Llamàntol al Vapor d'Algues Marines, Salsa Tàrtara i Romesco

Solomillo de Ternera lechal a las Trufas Negras,
Timbalito de Arroz con "Julien" de Jamón Bellota
*Filet de Vedella tendral a les Trufes Negres,
Timbalet d'Arròs amb "Julien" de Pernil d'Aglà*

Sorbete de Limón / *Xarrup de Llimona*
Pastel Nupcial / *Pastís de Noces*

Massini / *Massini*
ó
Selva Negra / *Selva Negra*
ó
Mousse de Chocolate y Vainilla / *Mousse de Xocolata i Vainilla*
ó
Queso y Arándanos / *Formatge i Nabius*

Petite Fours / *Petite Fours*

Café a la Crema / *Cafè a la Crema*
Selección de Licores / *Selecció de Licors*

Licores
Licors

BODEGA / CELLER

D.O. Penedés: Torres Viña Esmeralda
D.O. Rioja: Viña Salceda Tinto
D.O. Cava: Juvé y Camps Reserva de la Familia
Aguas Minerales / Aigües minerals

121,50 € p/p
IVA incluido / IVA inclòs

Restaurante Tres Molinos

*Un menú a escoger para los Peques /
Un menú a triar pels més Petits*

APERITIVO INCLUIDO / APERITIU INCLÒS

Primer Plato / Primer Plat

Surtido de Entremeses (Jamón, Chorizo, Salchichón, Huevo Duro y Ensaladilla Rusa con Atún)
Assortiment d'Entremesos (Pernil, Xoriç, Llonganissa, Ou Dur i Ensaladilla Rusa amb Tonyina)

ó

Canelones de Carne gratinados con Queso Parmesano
Canelons de Carn gratinats amb Formatge Parmesà

ó

Macarrones gratinados con Salsa Bolognesa
Macarrons gratinats amb Salsa Bolonyesa

* * *

Segundo Plato / Segon Plat

Costillitas de Cordero a la plancha con Patatas fritas
Costelletes de Xai a la graella amb Patates fregides

ó

Pechugas de Pollo empanadas con Patatas fritas
Pit de Pollastre arrebossat amb Patates fregides

ó

Escalope de Ternera con Patatas fritas
Escalopa de Vedella amb Patates fregides

* * *

Helado de Fresa y Vainilla
Gelat de Maduixa i Vainilla

* * *

Pastel de Celebración
Pastis de Celebració

Refrescos, Aguas Minerales,... / *Refrescs, Aigües Minerals,...*

34,50 € p/p

IVA incluido / IVA inclòs

Restaurante Tres Molinos

CAMBIOS GASTRONÓMICOS Y COMPLEMENTOS PARA SU BANQUETE *CANVIS GASTRONÒMICS I COMPLEMENTS PEL SEU BANQUET*

Cambio de sorbete de Limón por:
Sorbete de Mandarina, Frambuesa o Manzana Verde
*Canvi de xarrup de Llimona per:
Xarrup de Mandarina, Gerds o Poma Verda*

1,50 €.

Cambio de pasteles:
Lionesas de Nata, Trufa y Crema ó Milhojas de Frutas Tropicales
Canvi de Pastissos:
Lioneses de Nata, Trufa i Crema ó Milfulles de Fruites Tropicals

1,75 €

COMPLEMENTOS OPCIONALES PARA NUESTROS APERITIVOS *COMPLEMENTS OPCIONALS PELS NOSTRES APERITIUS*

Buffets / *Buffets*

Buffet Español de Jamón Ibérico y Pan de Chapata con Tomate
Buffet Espanyol de Pernil Ibèric i Pa de Xapata amb Tomàquet

500 € (Jamón 6-7 Kg / *Pernil 6-7 Kg.*)

Buffet de Huevos Codorniz con Bacon
Buffet d'Ous de Guatlla amb Bacó

2,50 € Por persona / *per persona*

Cazuelitas de Pulpo “a Feira” con Patata
Cassoletes de Pop “a Feira” amb Patata

2,75 € Por persona / *per persona*

Buffet de Fideuá con All i Oli al gusto
Buffet de Fideuà amb All i Oli al gust

1,75 € Por Persona / *per persona*

IVA incluido / IVA inclòs