

ME
B O D A S
NÚ

El placer de encontrar la diferencia.



NOS DIFERENCIA

Somos una empresa comprometida con el medio ambiente y en todo lo posible utilizamos productos biodegradables

EXPERIENCIA

35 años en la organización de Bodas y grandes Eventos.

INSTALACIONES

7 salones amplios con capacidad desde 20 hasta 400 comensales, diáfanos, independientes, luminosos con jardines exclusivos.

CONFIANZA

Nuestros clientes nos avalan.



BODAS TEMÁTICAS

A petición del cliente.

POSIBILIDAD DE BODAS EN
EL HOTEL CENTRO DE BURGOS.

Bodas tipo BUFFET.
y Bodas TIPO CÓCTEL.



CATERING

Fincas privadas y Finca Quinta de San Agustín en el Centro de Burgos.

Los Menús de Catering no incluyen autocar, barra libre y dj.

Promociones especiales

Descuentos excepcionales sobre los menús para bodas celebradas cualquier viernes del año o cualquier sábado de los siguientes meses: enero, febrero, marzo, abril, noviembre y diciembre.

Todos los menús incluyen

(Para bodas superiores a 100 comensales adultos, menos de 100 consultar)

Degustación de platos para seis personas.

Autocar de 55 plazas con ida y vuelta desde Burgos.

Cóctel de Bienvenida en los jardines.

Menús especiales para alérgicos, celíacos y vegetarianos.

Repetición de platos en el banquete.

Barra libre y DJ hasta las 22:30 h. para bodas de comida y hasta las 2:30 h. para bodas de cena en discoteca independiente.

Suite Nupcial con Cava, Frutas y Desayuno Buffet en uno de nuestros hoteles del Grupo.

Minutas personalizadas.

Decoración floral en las mesas.

Todos los menús son combinables.

Platos para veganos, vegetarianos e intolerantes.

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Duración aproximada de 1 hora

TABLA DE QUESOS DEL MUNDO

JAMÓN IBÉRICO
CON PICOS DE PAN

BRIOCHE DE CALAMARES
CON UN TOQUE PICANTE

SALMOREJO CORDOBÉS
CON PICADA
DE HUEVO E IBÉRICO

ACEITUNÓN RELLENO
DE GELATINA DE CAVA

CUCURUCHO DE
TEMPURAS EN PAPEL

PUESTO DE ENCURTIDOS

ERIZO DE FRUTAS TROPICALES

BOLITAS DE CHERRY CON
QUESO Y POLVORIZADO DE
PISTACHO

BROCHETA DE PULPO SOBRE
PARMENTIER CON PIMENTÓN

*Vino Crianza,
Cóctel de Bebidas,
Refrescos, Cervezas
y Moscato*



menú 1 Oferta

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Bouquet de brotes verdes con virutas de Jamon y Foie sobre vinagreta de frutos rojos

Zamburiñas gratinadas con ali-oli

Merluza rellena de Txangurro en Salsa Montblanc

Sorbete al Cava

Cordero Lechal Asado con ensalada Verde

Tarta Nupcial

*Vino Crianza, Blanco Verdejo
Cava Codorniu y Moscato
Café y Licores*

BARRA LIBRE + DJ (22,30h. ó 3,00h.)

125 € (IVA incluido)

menú 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Ensalada de rulo de cabra con meloso de Albaricoque, Foie y agridulce de Nueces

Vieira rellena de Maricos

Lenguado relleno de Langostinos, salsa de Carabineros y Montblanc

Sorbete al Cava

Carrilleras de Ternera confitadas a baja temperatura en su jugo

Tarta Nupcial

*Vino Crianza, Blanco Verdejo
Cava Codorniu y Moscato
Café y Licores*

BARRA LIBRE + DJ (22,30h. ó 3,00h.)

128 € (IVA incluido)

menú 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Ensalada de Cecina de León, Parmentier de Trufa con virutas de Tomate y Foie

Ravioli de Piña y caramelo de Boletus

Taco de Bacalao confitado con lámina de Tomate asado, chucrut de Pimientos rojos y crema de Queso ahumado

Sorbete al Cava

Rabo de Toro deshuesado con reduccion de vino de la Ribera del Duero

Tarta Nupcial

*Vino Crianza, Blanco Verdejo
Cava Codorniu y Moscato
Café y Licores*

BARRA LIBRE + DJ (22,30h. ó 3,00h.)

131 € (IVA incluido)

menú 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Ceviche de Langostino, Lactonesa de Frutos Rojos, Pulpo braseado con toque de Azafrán

Canelón de Pato en su jugo con rehogado de Espinacas y Piñones

2 Cigalas a la plancha

Sorbete al Cava

Solomillo a la plancha con reducción de Pedro Ximénez

Tarta Nupcial

*Vino Crianza, Blanco Verdejo
Cava Codorniu
Café y Licores*

BARRA LIBRE + DJ (22,30h. ó 3,00h.)

135 € (IVA incluido)

menú 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Micuit tostado con frutos rojos, cristal de mantequillas aromáticas y pan de brioche

Canelón de Carabinero con Coral sobre crema de Langosta

Rodaballo con Vinagreta de Tomate

Sorbete al Cava

Cabrito Lechal Asado con Ensalada Verde

Tarta Nupcial

*Vino Crianza, Blanco Verdejo
Cava Codorniu y Moscato
Café y Licores*

BARRA LIBRE + DJ (22,30h. ó 3,00h.)

138 € (IVA incluido)

menú 6

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Tartar de Tomate y Atún rojo con suave de Patata y Puerro sobre bouquet de Shiso rojo

Vieira rellena de Marisco

1 Cigala a la plancha

3 Langostinos a la plancha

6 Gambas a la plancha

Lomos de Lubina al Txacoli sobre cama de Escalibada de Verduras

Sorbete al Cava

Cordero Lechal Asado con Ensalada Verde

Tarta Nupcial

*Vino Crianza, Blanco Verdejo
Cava Codorniu y Moscato
Café y Licores*

BARRA LIBRE + DJ (22,30h. ó 3,00h.)

145 € (IVA incluido)

CORTE DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Y
BODEGÓN DE QUESOS DEL MUNDO

menú 7
inolvidable

Ensalada de Bogavante Bellavista
con Pastel de Aguacate y Gambas
con relleno de Coral

Almejas Marinera

Rodaballo con Cecina,
Cremoso de Patata y Foie

Sorbete de Mojito al Cava

Solomillo a la Parrilla sobre Parmentier de Trufa y Salsa de
Boletus

Tarta Nupcial

*Vino Crianza, Blanco Verdejo
Cava Codorniu y Moscato
Café y Licores*

BARRA LIBRE + DJ (22,30h. ó 3,00h.)

165 € (IVA incluido)



menú
infantil

Embutidos Ibéricos,
Fritos Variados,
Medallón de Solomillo,
Postre y Refrescos.

39 €

Animadoras
(globoflexia, gymkanas, talleres...)

35 €/h.



cóctel de bienvenida

Corte de Jamón Ibérico de Bellota
Precio: 7 €/PERSONA (mínimo 100 pax.)
(Sustituye al Jamón del Cóctel básico)

Bodegón de Quesos del Mundo,
Panes, Sales y Aceites
Precio: 4.50 €/ PERSONA

Puesto de Vermuts
Precio: 5 €/PERSONA

Puesto de Sushi
Precio: 8 €/PERSONA

Puesto de Morcillas
Precio: 5 €/PERSONA

cóctel de despedida

Food Truck
Precio: 300€

Candy-Bar
Precio: 300 €

Cóctel Americano de Perritos y
Hamburguesas,
cocinados al momento
Precio: 6 €/ PERSONA

Bocates Ibéricos
(Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y Queso
Manchego)
Precio: 7 € / PERSONA

Puesto de Tortillas de Patata
Hechas a la Vista: 5 €/PERSONA

Recena Mexicana
Precio: 8 €/PERSONA

Recena Pizzas
Precio: 5 €/PERSONA

SUGERENCIAS

otros servicios

BARRA POR TICKETS:
CUBATA: 6 €/PERS.
MÍNIMA: 3 €/PERS.

AMPLIACIÓN DE BARRA LIBRE: 12 €/h.

AMPLIACIÓN DE Dj: 100 €/h.

ORGANIZACIÓN DE BODAS CIVILES: 450 €
(Incluye Montaje de Sillas, Moqueta,
Decoración Floral,
Megafonía, Audio y Wedding Planner).

Posibilidad de contratar maestro de
ceremonias.: 50 €

ESPECTACULO DE CABALLOS
CON BAILE ESPAÑOL:

ESPECTÁCULO PIROTÉCNICO EN LA TARTA:

HUMO:

SELECCIÓN DE COCHES ANTIGUOS

SERVICIO DE COCHE
PORCHE PANAMERA: 350€

ENTRANTES FRÍOS

- Ceviche de Langostino, Lactonesa de Frutos Rojos, Pulpo braseado con toque de Azafrán
- Ensalada de Rulo de Cabra con Meloso de Albaricoque, Foie y agridulce de Nueces
- Gazpacho de Melón con virutas de Jamón y Huevo de Codorniz
- Crema reina con tosta de Bogavante
- Concasse de Papaya, Aguacate y Tomate sobre Rúcula y Berros con Cigalas braseadas y Agridulce de Piñones
- Micuit tostado con Frutos rojos, Cristal de Amapola, Mantequillas Aromaticas y Pan Brioche
- Ensalada de Bogavante Bellavista con Pastel de Aguacate y Gambas sobre relleno de Coral
- Tartar de Tomate y Atún Rojo con suave de Patata sobre Bouquet de Shiso rojo
- Ensalada de Cecina de León, Parmentier de Trufa con virutas de Tomate y Foie
- Copa de Marisco 2.0 (Langostinos, Gulas, Berberechos , Piña , Mango , Lollo Rosso en aliño de Citricos).
- Bouquet de Brotes Verdes con Virutas de Foie de Pato, Jamón y Vinagreta de Frutos Rojos.
- Fontana de Marisco al vapor presentada con Nitrógeno Líquido (Cigalas, Nécoras y Camarones)

ENTRANTES CALIENTES

- Vieira rellena de Marisco
- Zamburiñas al Graten de Almendras
- Saquito de Boletus y crujiente de Espinacas y Gambas
- Canelón de Pato en su jugo con rehogado de Espinacas y Piñones sobre Crema de Castañas
- Canelón de Carabinero con Coral sobre Arroz Salvaje y Huevas de Pez Volador
- Ravioli de piña y caramelo de Boletus
- Parrillada de Mariscos a la Plancha (1 Cigala, 3 Langostinos y 6 Gambas)
- Carabineros a la Plancha
- Almejas Marinera
- Bogavante a la plancha.

PESCADOS

- Lenguado relleno de Langostinos, Salsa de Carabineros y Montblanc
- Taco de Bacalao Confitado con Lámina de Tomate Asado, Chucrut de Pimientos rojos y Crema de Queso Ahumado
- Lomos de Merluza rellena de Marisco sobre Muselina de Cítricos y crujientes de Puerro
- Merluza rellena de Txangurro en Salsa Montblanc
- Lomos de Rodaballo con vinagreta con Tomate
- Corbina Salvaje con Ensalada de Algas y emulsión de Mejillones y Gambas
- Trancha de Lubina asada con Beloute de Jamón Ibérico, Judías verdes salteadas con Langostinos con aliño de Boletus

- Lomos de Lubina al Txacoli sobre cama de Escalibada de Verduras
- Mero al Horno sobre Cremoso de Patata de Burgos y Muselina de Ajo

SORBETES

- Sorbete de Piña al Cava
- Sorbete de Mango al Cava
- Sorbete de Limón al Cava
- Sorbete de Mandarina al Cava
- Sorbete de Frutas del Bosque al Cava
- Sorbete de Mojito al Cava
- Sorbete de Manzana a la Sidra
- Sorbete de Gin-Tonic

CARNES

- Cordero Lechal Asado con IGP Castilla y León con Ensalada Verde
- Cabrito Lechal Asado con IGP Castilla y León con Ensalada Verde
- Rabo de Toro deshuesado en salsa de Vino de la Ribera del Duero
- Carrilleras de Ternera confitadas a baja temperatura en su jugo
- Solomillo a la Plancha con Reducción de Pedro Ximénez y Chips de Patata
- Solomillo a la Parrilla sobre Parmentier de Trufa y Salsa de Boletus Edulis
- Solomillo a la Parrilla con Escalope de Foie y Reducción de Vino Dulce
- Confit de Pato

POSTRES

- Acompañados de helados
- Tarta de Hojaldre con Yema Tostada.
- Milhojas de Hojaldre con Praline de Chocolate Blanco, nata y crema.
- Tarta de Bizcocho y Almendras.
- Bizcocho Sacher, Cremoso de Chocolate con leche y Frambuesa.
- Semifrío de Yogurt con Pistachos - Toffe sobre Base de Galleta María y Helado de Manzana Verde.
- Tarta de Moka y Butter - Cream con Virutas de Chocolate de Guayaquil, Ralladura de Lima y Helado de Verano.
- Brownie con helado y chocolate caliente
- Coulant de chocolate
- Tarta de queso
- Tarta red velvet
- Torrija caramelizada de pan brioche

BODEGA

RIOJA:

Añares
Cune
Marques del Puerto

RIBERA:

Cillar de Silos
Portia
86.400

CONDICIONES DEL BANQUETE

1. Al realizar la reserva de Salón se hará la entrega de 1.500 e
2. El restaurante facturará el número de comensales confirmado 48 horas antes del banquete.
3. Lo señalado en la primera página será incluido si el banquete supera los 100 comensales. Para banquetes de cifras inferiores consultar condiciones.
4. La forma de pago será el 50% una semana antes al banquete y el 50% restante el día siguiente del banquete.
5. Si el banquete es cancelado no se devolverá la fianza.
6. Todos los precios incluyen el 10% IVA.

LOVE

IS IN THE AIR

HOTEL CENTRO BRASEROS

Avda. del Cid, 2 bis. 09005 BURGOS

Tel. 947 252 958.

reservas@hotelcentroburgos.com

HOTEL CONFORT BRASEROS

C/ Luis Cernuda, 4 09006 BURGOS

Tel. 947 234 123.

reservas@hotelbraseros.com

RESTAURANTE & CATERING BRASEROS

Ctra. Logroño, Km. 102 09193 BURGOS

Tel. 947 421 201.

info@restaurantelosbraseros.com

El placer de encontrar la diferencia.

imprentasantos

fichomi
delgado
FOTOGRAFIA

arte

Lady
fram
buca

Daniel Ruiz
DISEÑO DE
GRÁFICAS

