

EL CORTIJO

restaurante

Siempre contigo...

dossier de celebraciones
bodas 2015 - 2016



www.cortijorestaurante.es



detalles, momentos, emociones...
en un espacio único

EL CORTIJO
restaurante
Siempre contigo...

Un Lugar para Celebrar

Restaurante El Cortijo, con más de 30 años de experiencia en la realización de eventos, se ha convertido en un lugar de referencia para la celebración de vuestra boda.

Un espacio único en plena naturaleza y un equipo de profesionales que os permitirán soñar y dejar volar la imaginación. Redactad vuestra lista de deseos y nosotros le daremos forma. Una boda elegante, temática, divertida, deslumbrante, clásica o con detalles de película... pero siempre única y diferente. El Cortijo se encargará de hacerlo posible.



EL CORTIJO
restaurante
Siempre contigo...

Nuestra propuesta Gastronómica

Nuestro equipo pone a tu disposición una amplia y variada oferta gastronómica, donde la calidad y el saber hacer garantizarán el éxito de tu celebración.



Ofrecemos gran variedad de alternativas y la posibilidad de confeccionar el menú a vuestro gusto.

Comenzad con un dinámico y divertido cóctel, que no sólo recordarán vuestros invitados, sino que servirá para aliviar la espera de la llegada de todos.

Tras el cóctel, más sorpresas. Una variada selección de mariscos, entrantes, pescados y carnes, os permitirán confeccionar el menú de vuestra boda "a la carta".

Al finalizar, llega el dulce momento del postre, o mejor un "pre-postre", otro de nuestros pequeños detalles: refrescantes sorbetes de variados sabores.



Diseña tu propio menú



1. Nuestra propuesta gastronómica, parte de 6 menús base.

La estructura de dichos menús está compuesta por un primer plato que puede ser un marisco seguido de un entrante como una ensalada o un hojaldre de queso, el pescado - siempre cuidando la calidad del mismo y sugiriendo el mejor producto que encontremos en el mercado - y la carne. El menú se completa con un final dulce.



La bodega que incluye nuestros menús está pensada para dar gusto a todos vuestros invitados, seleccionando siempre las mejores denominaciones y cosechas.

El pan siempre artesano, de los mejores hornos de Medina de Rioseco

El Cortijo os ofrece además el servicio de minutas y decoración floral.

2. A partir de esta base, combina los diferentes menús, realizando un menú a tu medida, y completándolo con servicios adicionales que desees.

La estructura habitual de un menú de gala distinguido como el de vuestra boda es continuar el cóctel con un marisco o entrante, tanto frío como caliente, a los que seguirán un pescado y la carne, y por último el postre.

3. Si os parece complicado...

Nuestro equipo estará encantado de guiaros escuchando vuestras ideas y necesidades.

O por qué no, siempre podéis optar por alguno de los **Menús** que hemos confeccionado con los platos que más nos han gustado este año y que en un formato "Todo Incluido" (Cóctel, menú, barra libre, etc.) os da las mejores opciones y el mejor presupuesto.



Detalles únicos

Los detalles en una boda son esenciales, por ello en Restaurante El Cortijo, os ofrecemos una amplia propuesta de decoraciones para que personalizéis cada momento a vuestro gusto.

Nuestro equipo hará posible que tengáis la boda con la que siempre habíais soñado, diseñando un estilo para cada momento.

Decoraciones, minutas, detalles florales...



Mesas temáticas, Candy bar, Buffets personalizados...



Galería de imágenes

Bodas de ensueño. Espacios únicos. Terraza al aire libre



Bodas Civiles. Detalles personalizados. Photocall



EL CORTIJO
restaurante
Siempre contigo...



EL CORTIJO
restaurante
Siempre contigo...

APERITIVO DE BIENVENIDA Nº 1

APERITIVOS FRÍOS

Crema de melón.

Vasitos de gazpacho tradicional, fresa y melón.

Cucharitas de queso y membrillo con semillas de sésamo y queso y mostaza con semillas de amapola.

Tartaletas con cremoso de ensalada

Brochetas de frutos con queso

Crujientes de pasta filo de morcilla, mozzarella y chistorra. Caramelos de marisco.

APERITIVOS CALIENTES

Mini tostas de: cebolla confitada y queso de cabra;

pimiento y anchoa;

cremoso de queso con mermelada, higo y fresas.

Bocaditos variados.

Brocheta de dátiles y bacon.

Cup de frutas naturales y champán. Vinos D.O. Rueda, Ribera del Duero y Cigales, cerveza y refrescos.

BUFFETS

El clásico e imprescindible jamón Ibérico de Bellota al corte D.O. Dehesa de Extremadura

Mesa de quesos

Mesa Americana

Consultar tarifas adicionales para buffets

APERITIVO DE BIENVENIDA Nº 2

APERITIVOS FRÍOS

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Dehesa de Extremadura

Lomo Ibérico

Crema de melón.

Vasitos de gazpacho tradicional, fresa y melón.

Cucharitas de queso y membrillo con semillas de sésamo y queso y mostaza con semillas de amapola.

Tartaletas con cremoso de ensalada

Brochetas de frutos con queso

Crujientes de pasta filo de morcilla, mozzarella y chistorra. Caramelos de marisco.

APERITIVOS CALIENTES

Mini tostas de: cebolla confitada y queso de cabra;

pimiento y anchoa;

cremoso de queso con mermelada, higo y fresas.

Bocaditos variados.

Brocheta de dátiles y bacon.

Croquetitas caseras de sabores

Calamares

Cup de frutas naturales y champán. Vinos D.O. Rueda, Ribera del Duero y Cigales, cerveza y refrescos.

BUFFETS

El clásico e imprescindible jamón Ibérico al corte D.O. Dehesa de Extremadura

Mesa de quesos

Mesa Americana

Consultar tarifas adicionales para buffets

MENÚ 1

Vieira gratinada

Milhojas de Piña con Langostinos
con salsa rosa y aceite de Albahaca

Lomos de Rodaballo
sobre Mar de Verdejo y verduritas al dente

Lechazo Churro IGP asado al estilo tradicional

Tarta Nupcial con helado

Vino Blanco Verdejo EL BUFÓN
Vino Tinto Crianza MARQUÉS DE CÁCERES
Agua Mineral, Cava, Café y Licores

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

MENÚ 2

Ensalada de Ahumados
bacalao, salmón, anchoa y trucha con vinagreta de trufa

Langostinos Salvajes
en dos salsas

Lomos de Rape del Cantábrico
sobre salsa de piñones

Lechazo Churro IGP asado al estilo tradicional

Tarta Nupcial con helado

Vino Blanco Verdejo EL BUFÓN
Vino Tinto Crianza MARQUÉS DE CÁCERES
Agua Mineral, Cava, Café y Licores

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

MENÚ 3

Hojaldrito de Verduras al dente, queso Brie y salmón marinado
con salsa de mostaza antigua

Ensalada de Mariscos
Nécoras y Langostinos

Lomos de Rape del Cantábrico
sobre salsa americana

Lechazo Churro IGP asado al estilo tradicional

Tarta Nupcial con helado

Vino Blanco Verdejo EL BUFÓN
Vino Tinto Crianza MARQUÉS DE CÁCERES
Agua Mineral, Cava, Café y Licores

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

MENÚ 4

Piquillos rellenos de Centollo

Ensalada de Ahumados y Mariscos

salmón, bacalao, anchoa, trucha y Langostinos con vinagreta de mango

Lomos de Merluza

rellenos de marisco

Lechazo Churro IGP asado al estilo tradicional

Tarta Nupcial con helado

Vino Blanco Verdejo EL BUFÓN

Vino Tinto Crianza MARQUÉS DE CÁCERES

Agua Mineral, Cava, Café y Licores

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

MENÚ 5

Almejas a la Marinera

Langostinos Salvajes
En dos salsas

Lubina al horno
sobre patata panadera y mar de Verdejo

Lechazo Churro IGP asado al estilo tradicional

Tarta Nupcial con helado

Vino Blanco Verdejo EL BUFÓN
Vino Tinto Crianza MARQUÉS DE CÁCERES
Agua Mineral, Cava, Café y Licores

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

MENÚ 6

Cóctel de bienvenida nº 2

Ensalada de Mariscos
nécora, ½ bogavante y langostinos

Lomos de Rodaballo
sobre verduritas al dente y mar de Verdejo

Lechazo Churro IGP asado al estilo tradicional

Tarta Nupcial con helado

Vino Blanco Verdejo EL BUFÓN
Vino Tinto Crianza MARQUÉS DE CÁCERES
Agua Mineral, Cava, Café y Licores

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

MENÚ INFANTIL

de 4 a 8 años

Fritos

minicroquetitas y calamares

Langostinos Salvajes

sobre dos salsas

Bistec de Ternera

con patatas fritas

Tarta Nupcial con helado

Refrescos

Agua Mineral,

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

OTROS PLATOS ADICIONALES A LOS MENÚS

Solomillo de Ternera con escalope de foie
Solomillo de Ternera blanca en su jugo
Cochinillo Marca Calidad Segovia Asado al estilo tradicional

Ensalada de Bogavante entero
½ Bogavante con Langostinos
½ Bogavantes, Nécora y Langostinos

SORBETES

limón, mandarina, piña, manzana verde, mojito, caipiriña, daiquiri.

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

BARRA LIBRE DE REFRESCOS Y LICORES

Precio adulto 14€ / persona durante 2 horas 30 minutos

MÚSICA

Disco Móvil

Incluida en el servicio de baile

Trio o cuarteto

Consultar servicios adicionales para amenizar cóctel de bienvenida

CONDICIONES DE LOS MENÚS

No se podrán exceder de 5 personas las bajas de algún comensal previamente contratado 6 días antes del banquete.

Posteriormente a la fecha señalada anteriormente, los novios asumirán las bajas del menú de los invitados ausentes.

En el precio esta incluye los siguientes servicios:

- Alquiler de salón de baile y DJ durante 2 horas 30 minutos
- Decoración floral en mesas
- Elaboración de minuta

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 10% IVA

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

INFORMACIÓN ÚTIL

Siempre confeccionamos menús especiales para celíacos, vegetarianos, alérgicos, diabéticos, etc.

En el caso de que vuestros invitados padezcan alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informarnos lo antes posible, estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.

ORGANIZACIÓN/CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

Durante la organización y celebración del evento el maître responsable de servicio coordinará en todo momento los aspectos relativos a vuestra celebración.

Disponemos de otras opciones de decoraciones de mesa que podréis solicitar, pudiendo conllevar un suplemento de precio.

Como gentileza del restaurante los novios podréis disfrutar de la noche de bodas alojados en un hotel de Medina de Rioseco o, en su defecto, en la localidad que preciséis con el desayuno incluido.

Los servicios de mediodía comenzarán a partir de las 14:00 horas, finalizando sobre las 18:30 horas y debiendo quedar el salón disponible a las 19:30. Los servicios de noche comenzarán a partir de las 21:00 horas.

Es necesario que se comunique con 7 días de antelación el número exacto de personas que asistirán al evento.

Rogamos se facilite con la misma antelación, la información relativa a la necesidad de preparar menús especiales para personas con alergias, intolerancias alimentarias o dietas de cualquier tipo

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

OTROS SERVICIOS

BODAS CIVILES

El restaurante pone a vuestra disposición el jardín principal de la entrada del restaurante para el montaje de ceremonias civiles, además os facilitará el montaje básico para la celebración (altar, mantel para altar, atril, sillas sin vestir y moqueta para pasillo central) La decoración floral para la ceremonia y otras decoraciones y servicios adicionales correrán a cargo de los novios.

CANDY BAR

Tanto para el baile como para el cóctel de bienvenida, un Candy bar podrá endulzar la velada de sus invitados.

RECENAS

¿A quién no le apetece después de unos bailes y unas copas una recena? Os damos todas las facilidades para que a vuestros invitados no les falte de nada.

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...

Restaurante El Cortijo

C/ Muelles s/n. Pago de la Rodera
47800 Medina de Rioseco. Valladolid

Telf. 661 980 385

cortijosdelcanal@gmail.com

www.cortijorestaurante.es

EL CORTIJO
restaurante

Siempre contigo...