

BODAS DE AUTOR



hotel - restaurante - escuela



BODAS DE AUTOR



Desde que fundamos El Rondón hemos tratado adaptar la cocina tradicional a las necesidades del siglo XXI.

Consideramos a la gastronomía un placer más que una necesidad. Un momento donde disfrutar de una enorme variedad de platos fascinantes que consigan sorprender a quien los degusta.

Para llevar a cabo este proyecto nos hemos esforzado en conseguir que grandes profesionales de la cocina tengan la misma visión de la cocina que nosotros. Además para tener éxito necesitamos un segundo colaborador: Los protagonistas del evento.

Por ello hemos diseñado una serie de platos donde prima la calidad y variedad sobre la cantidad. Donde puedes personalizar tu evento a tus necesidades, y deseos.

En esta ocasión os presentamos la selección realizada por nuestra profesora y chef en cocina María Teresa Antón Díaz.

Para cualquier duda o aclaración no dudéis en poneros en contacto con nosotros.

Atentamente,

Joaquín Ruano Estévez

Director

BODAS DE AUTOR



Detalles de todos nuestros eventos:

- Atención personalizada con protocolo de mesas, de invitados y excelente servicio.
- Todas las mesas están decoradas con mimo.
- Variedad de minutas impresas con el motivo del evento para que los anfitriones elijan la preferida.
- Disfrutarán los invitados de la tranquilidad de nuestro jardín.
- Uso y disfrute de todas las instalaciones.
- Espacios preparados para la celebración de la boda civil.
- Exclusividad: su boda será la única que se celebre en ese día.
- Lo niños menores de 12 años dispondrán de menús infantiles.
- Menús especiales: diabético, celiaco, alérgico, vegetariano.
- Opcional Candy Bar personalizado.

BODAS DE AUTOR



CÓCTEL
DE
BIENVENIDA



Cóctel de bienvenida:

Elige un número de variedades:

6 variedades: 17,00€/persona (IVA incluido)

8 variedades: 20,00 €/persona (IVA incluido)

10 variedades: 24,00 €/persona (IVA incluido)

Incluye: cervezas, con y sin alcohol, refrescos, vino blanco do rueda, vino tinto.

Delicias de sartén:

1. Huevo frito de codorniz encapotado entre capas jamón ibérico de besamel y luego empanado.
2. Cigarritos de cochinillo.
3. Triángulos crujientes de tortilla de patata poco hecha con pimiento y chorizo.
4. Tortillitas de bacalao y calabacín o de camarones con cebolleta.
5. Crujientes de queso de cabra con confitura de tomate y vainilla.
6. Croqueticas surtidas (queso azul, jamón, boletus, gambas, ropavieja, morcilla y calabacín, bacalao y piquillos).
7. Rollitos de langostino crujientes con reducción de soja y verdejo.
8. Samosas de bacalao, pasas y piñones.

BODAS DE AUTOR



Canapés de:

1. Queso azul y cebolla confitada con caviar negro.
2. Crema de salmón ahumado y su caviar.
3. Anchoa de Santoña y pimientos asados.
4. Hummus de garbanzos y chip de torreznos.
5. Pastel de cabracho y salsa ahumada.
6. Brandada de bacalao a las finas hierbas.
7. Rolling de salmón y queso crema.
8. Grisinis de jamón y tomate frotado.
9. Rolling de manzana y morcilla.

BODAS DE AUTOR



Cucharitas:

1. Jamón de pato curado y manzana.
2. Papa arrugá con mojo picón o cilantro.
3. Tartar de solomillo de avileño.
4. Ravioli de marisco y cubierta de calabacín.
5. Cucharita de ensaladilla con mahonesa.

Del horno:

1. Quiches surtidas (verduras, bacon, marisco).
2. Pescaditos hojaldrados de chistorra.
3. Bomba de hojaldre rellena (revuelto de morcilla, pasas y piñones, revuelto de bacalao y cebolleta).

BODAS DE AUTOR



Chupitos fríos:

1. Salmorejo con crujiente de jamón.
2. Chupito de gazpacho con minibrocheta de verduras.
3. Crema de melón con sal de jamón.
4. Vichoise con salmón ahumado.

Tacitas calientes:

1. Sopas de ajo con huevo escalfado de codorniz.
2. Sopita de pescados y mariscos.
3. Sopa de cebolla y tosta de queso.
4. Crema de marisco.

BODAS DE AUTOR



Cazuelitas y platitos calientes:

1. Minicazuelita de revolconas siglo XXI con aceite trufado “El Rondón”.
2. Minicazuelita de patatas revolconas tradicionales con chips de torrezno.
3. Judiones de Barco con centolla.
4. Callos especiales con tajadita de bacalao.
5. Garbanzos estofados con langostinos y chips de espinaca.
6. Carrillada de ternera sobre teja de patata.

Carnes:

1. Cubo de cochinillo laqueado.
2. Secreto con confitura de pimiento verde.
3. Mini hamburguesitas Avileña con rúcula y parmesano.

BODAS DE AUTOR



Pescados:

1. Boqueroncitos en vinagre.
2. Adobo de cazón a la andaluza.
3. Tajaditas de bacalao fritas a la donostiarra con salsa vizcaína.

Pinchitos varios:

1. Melón con jamón de pato o ibérico y aceite de hierbabuena.
2. Mozzarella, anchoa, tomate cherry peladito y aceite de albahaca.
3. Queso Palacios de Goda y membrillo artesano.
4. Queso azul envuelto en pistacho.
5. Papa arrugá con mojo de El Rondón.

Incluyen Cervezas, con y sin alcohol, Refrescos, Vino Blanco DO de Cebreros, Vino Tinto DO de Cebreros.

BODAS DE AUTOR



MENÚ

Opción I

- 1- Ensalada o Crema
- 2- Carne o Pescado
- 3- Tarta nupcial con helado

65€/pax



Opción II

- 1- Ensalada o Crema
- 2- Pescado
- 3- Carne
- 4- Tarta nupcial con helado

87€/pax



Opción III

- 1- Ensalada o Crema
- 2- Pescado
- 3- Sorbete
- 4- Carne
- 5- Tarta nupcial con helado

89€/pax

BODAS DE AUTOR



Ensaladas:

1. Ensalada de manzana milespeciada con crujiente de ibéricos y vinagreta de membrillo.
2. Ensalada de burrata y aceite de hierbas frescas.
3. Ensalada de pollo de corral escabechado en cítricos.
4. Ensalada de lomo de olla, queso fresco y vinagreta de remolacha.
5. Ensalada de langostinos y frutas con salsa de yogur.

Cremas:

1. Gazpacho de frutas con helado de aceite de oliva.
2. Crema de melón con chips de jamón ibérico.
3. Crema fría de calabaza y naranja con tartar de salmón.
4. Vichyssoise de cubitos de queso en sartén.
5. Crema caliente de marisco con sus gambitas al cilantro.



Pescados:

1. Merluza.

A. Rellena de frutos del mar con concasse de tomate.

B. En salsa marinera con almejas.

2. Dorada al horno con verduritas al wok.

3. Lubina.

A. Sobre lecho de boletus y salsa suave de cava.

B. Sobre cremoso de berenjenas.

4. Bacalao confitado sobre escabeche de pimientos.

5. Rape alangostado.

A. Sobre salto de gambitas.

B. Sobre crema de marisco.

6. Atún rojo y dos sésamos con tartar de tomate y salsa de soja.

7. Rodaballo y salsa romescu con setas salteadas al Verdejo.

Sorbetes entre plato y plato principal:

1. Clásico de limón al cava.

2. Mandarina.

3. Mojito.

BODAS DE AUTOR



Carnes:

1. Cochinito deshuesado y crujiente.
2. Lomo de ternera en su jugo y salsa de vino dulce.
3. Solomillo de ternera.
 - A. Salsa de pimienta y whisky.
 - B. Salsa de quesos.
 - C. Salsa de Oporto y balsámico.
4. Solomillo de ternera relleno de foie.
5. Pierna de cordero deshuesada.
6. Asado de paletilla de cordero.
7. Entrecot de ternera de Ávila.
8. Chuletón de Ávila.

Guarniciones para acompañar a la carne (elegir una):

- Patatas panaderas.
- Parmentier trufado de patata y cebollitas glaseadas.
- Patata rota con trufa.
- Pastel de patata y huevo.
- Pimientos asados a las brasas.
- Timbal de salto de verduras de temporada.
- Atillo de trigueros envuelto en bacon.

BODAS DE AUTOR



Tarta nupcial:

1. Nata y crema pastelera.
2. Selva negra.
3. Hojaldre, crema pastelera y frutas.
4. Nata y trufa.

Helado:

1. Nata, caramelo y nueces.
2. Cheese Cake.
3. Mojito.
4. Pistacho.
5. Vainilla y nueces de Macadamia.
6. Chocolate.
7. Turrón.
8. Mandarina.
9. Fresa.
10. Limón.
11. Yogur y frutos del bosque.
12. Mango.
13. Manzana verde.



Menú infantil:

1. Entrante individual.
2. Plato principal.
3. Helado.
4. Bebida.

25€/niño (menor de 12 años)

Entrante individual (a elegir uno):

1. Surtido de embutidos, croquetas y calamares.
2. Crema a elegir.
3. Ensalada de pasta.

Plato principal (a elegir uno):

1. Escalope de ternera con patatas fritas.
2. Secreto en tiras con patatas fritas.
3. Pechuga de pollo.

Helado:

Elige una de nuestras opciones.

BODAS DE AUTOR



BEBIDA

BODAS DE AUTOR



Bebidas incluidas en el banquete:

1. Vino tinto D.O.P Cebreros.
2. Vino blanco D.O.P. Cebreros.
3. Cava a los postres.
4. Café de puchero o infusiones.

Opción adicional a las bebidas del banquete:

Vinos Tintos de Cebreros:

1. Paso de Cebra.
2. Pegaso Zeta.
3. Hoyanco.
4. Transición.
5. Viña de Ayer.
6. La Escalera.
7. Cuesta del Tejar.
8. Sursum Corda.
9. Arroyuelos.
10. Galayos.
11. Código Plata.
12. Las Violetas.

BODAS DE AUTOR



Opción adicional a las bebidas del banquete:

Vinos Blancos de Cebreros:

1. Paso de Cebra.
2. Transición.
3. Panis Angelorum.

Vinos Rosados de Cebreros:

1. Arquitón rosado.
2. Naranjas Azules.
3. Galayos rosado.

Vinos Tintos de otras zonas:

1. Habla del Silencio (Extremadura).
2. Ramón Bilbao (Rioja).
3. Pago de Carraovejas (Ribera del Duero).

Cavas y Champagne:

1. Arena de Codorníu Rosé Brut Reserva.
2. MÖET Chandon Imperial.
3. MÖET Chandon Rosé.

BODAS DE AUTOR



BARRA
LIBRE



Barra libre:

2 horas de barra libre:

- Alcohol.
- Refrescos.
- Servicio incluido.

22€/px* 10€ hora adicional)

*Se calcula sobre el número de invitados adultos.

Barra libre Premium:

2 horas de barra libre:

- Alcohol Premium.
- Refrescos.
- Servicio incluido.

25€/px* (11€ hora adicional)

*Se calcula sobre el número de invitados adultos.



Tickets para consumición:

1 talonario de 100 tickets refresco o cerveza = 300€ (3€/ticket)

1 talonario de 100 tickets combinado = 400€ (4€/ticket)

Candy Bar personalizado:

Montaje y decoración= 60€

Dulces, gominolas y frutos secos = 2,50€/px

BODAS DE AUTOR



Recena:

Bocadillitos variados:

1. Jamón y tomate frotado.
2. Chorizo picante o dulce.
3. Salchichón ibérico.
4. Lomo embuchado ibérico.
5. Queso semicurado o queso viejo.
6. Vegetal con huevo duro y mahonesa.

Tortillas de patatas:

1. Rellena de jamón y queso.
2. Rellena de vegetal.

Empanadas:

1. Atún y pimientos.
2. Carne y cebolla caramelizada.
3. Vegetal.

Postres y dulces:

1. Brochetas de frutas.
2. Tarta de queso.
3. Brownie de chocolate.
4. Mini torrija de cítricos.

Precio por pieza y comensal: 1,50€*

*No incluye bebida ni servicio de camarero.



Condiciones generales

- Para la reserva de la fecha y confirmación del evento se deberá abonar un depósito del 30% del coste. Este depósito congela el precio pactado por la cantidad de invitados y nunca menos invitados. En caso de cancelación del evento por causas ajenas al Rondón, el importe abonado hasta la fecha no será reembolsado.
- La Invitación a Prueba-Degustación del menú para los novios y 4 acompañantes. Esta Prueba-Degustación se hará en días Laborables, salvo disponibilidad de El Rondón.
- Como inicio del aperitivo se entiende con la llegada de la mayoría de los invitados, hasta entonces solo habrá servicio de bebidas con un máximo para el comienzo del ágape de media hora.
- Los excedentes de las bebidas provistas por nosotros siguen siendo propiedad de la empresa y no podrán ser retirados por el cliente, cobrándose los excedentes en caso de su consumo.
- Para el mejor desarrollo de la celebración, 15 días antes de la celebración deberá obrar en poder de El Rondón el número de asistentes, así como la lista y distribución de los mismos, en su caso. 6 días antes de la celebración no se permitirá ninguna reducción de invitados. Solo en caso justificado y nunca más de 4 comensales.
- Si en el momento de la celebración no se presenta el número mínimo de asistentes confirmados, el Cliente se compromete a pagar por dicha cifra, aunque el número de asistentes sea inferior. Si por el contrario asiste un número superior al mínimo contratado, El Rondón facturará por el número real de asistentes, pudiendo en este caso el Cliente controlar durante la celebración junto con la persona designada por El Rondón el número exacto de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado por El Rondón.
- Se respetará la imagen y decoración, así como el sistema de trabajo de El Rondón.
- La ubicación y distribución de los recintos para la celebración se asignará exclusivamente por el Rondón en función del número de comensales.
- Este presupuesto podrá sufrir modificaciones dependiendo del número de asistentes, de la duración del servicio o demás casos que considere El Rondón.

CATERING



hotel - restaurante - escuela



www.elrondon.es

info@elrondon.es

Av. Camilo José Cela, 05260 (Ávila)

91.863.04.60 - 622.21.20.06