

Una forma diferente de **disfrutar** de un
evento único. #BODATIPOCOTEL

#COCTELBIENVENIDA - #CORNERGALLEGO - #CORNERIBERICO - #CORNERQUESOS
#CORNERARROCES - #CORNERHUEVOSCODORNIZ - #CORNERCARNIVORO
#CORNERESTOFADOS - #CORNERVERDE - #CORNERSUSHI - #CORNERPESCADO

#PARALOSGOLOSOS #PARALOS**MAS**GOLOSOS

#PARALOSCERVECEROS #PARALOSMARCHOSOS #PARALOSCOSMOPOLITAS
#PARALOSCASTIZOS



Trabajando desde 1987 para ser cada día mejores...

Tfno.925.51.37.50

eventos@restaurantevara.com

www.restaurantevara.com

Horario de oficina (cita previa)

Primavera y verano de lunes a domingo de 10,00 a 20h.

Otoño e invierno de lunes a domingo de 10,00 a 19h.

El restaurante permanece abierto todos los días de 11,30 a 19,00h / 22,00h en temporada alta.

REFERENCIAS EN MESAS

Chupitos fríos

Mousse de melón con sal de jamón
Crema de salmorejo con chips de verduras

Ibéricos & quesos

Jamón de Jabugo, lomo de bellota, chorizo y salchichón ibérico
Queso manchego - Mahón - Payoyo con pasas, nueces y mermeladas caseras

Surtido de hojaldres artesanos;

Morcilla con piñones, ternera con tomate y orégano, roquefort y jamón

Mini panecillos con ralladura de tomate y aceite de oliva;

Pan de pasas con nueces, de cinco cereales, de semillas de amapola y de aceitunas negras

REFERENCIAS SERVIDAS

Tartar de salmón marinado con crema de aguacate y eneldo

Cremoso de yogur con foie

Roll de Roast beef con mostaza y huevo hilado

Vaporeras con croquetitas de bechamel moscada e ibérico

Vaporeras con croquetitas cremosas de boletus

Cestitas de gambón en tempura con crema de kimuchi

Mini cestitas de pez espada adobado

Mini brochetas de solomillo de pollo de corral yakitori

Risotto de perdiz con trufa negra



CÓRNER GALLEGO

[CONSULTAR PRECIO](#)

El pulpo y en concreto el gallego es uno de los moluscos más cotizados y consumidos a nivel mundial y son muchas las recetas que se pueden llevar a cabo con ellos. En este córner se ofrecen dos preparaciones que no dejan indiferentes tanto por la presentación y la puesta en escena como por la calidad de los productos que se emplean.

Potito de pulpo a la brasa con parmentier de trufa blanca

Mini maderita de pulpo a feira con espuma de su jugo

CÓRNER IBÉRICO

[CONSULTAR PRECIO](#)

Laureados en todas las cocinas y culturas del mundo, el cerdo ibérico español es el buque insignia de la gastronomía española, pues aúna tradición y artesanía. Resulta entusiasmante poder ofrecer estos dos productos 100% bellota cortados a mano por verdaderos profesionales, que hacen de cada bocado una grata experiencia.

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo (piezas 8 - 10 Kg)

Lomo ibérico de bellota cortado en fiambra manual



CÓRNER QUESOS
CONSULTAR PRECIO

De vaca, cabra, oveja, búfalo, camello... Dulces, salados, ácidos, amargos.... Muy pocas personas no encuentran un tipo de queso que les apasione. Este córner es un viaje internacional donde degustar una amplia variedad de quesos, por ello, resulta una apuesta segura.

Flores de Tete De Moine suizo en girolle

Parmesano de Lombardía en su propia costra y compota de tomate

Burrata de Apulia trufada

Saquitos de Torta del Casar con mermeladas de kiwi y zanahoria

Queso manchego curado D.O La Mancha con almendras y pasas

CÓRNER ARROCES
CONSULTAR PRECIO

Si hay un producto que caracteriza la cocina mediterránea son los buenos arroces. Son muchas las opciones para poder hacer con este producto tan humilde un plato sencillamente espectacular. Este córner aúna tradición e innovación.

Mini paelleritas de arroz a banda (calamar y gamba)

Latita de fisotto picantón con langostinos rayados

Copa de risotto con perdiz, boletus y trufa



CÓRNER HUEVOS DE CODORNIZ

[CONSULTAR PRECIO](#)

Tanto en desayuno, comida y cena, el huevo está presente en nuestras vidas . Las múltiples versiones que ofrece y la manera en la que combina con otros productos hace que este córner se sitúe como uno de los más demandados. Su originalidad y resultado sorprende.

Huevo de codorniz a la plancha en vivo con:

Tartaleta de sobrasada con miel

Blinis de crema de boletus y foie

Mini burger de vaca vieja

Mini sartencita de migas extremeñas

CÓRNER CARNÍVORO

[CONSULTAR PRECIO](#)

Este córner se basa en un acto tan mítico, cotidiano y agradable como es el hacer una barbacoa. Cómo se disfrutaban esas tardes de primavera y verano cuando el olor de las ascuas junto con los productos más exquisitos nos hacen presagiar una gran experiencia.

Tres tipos de carne con mini patatitas dulces al horno:

Pluma de cerdo ibérico macerada

Lomo alto de vaca madura

Tournedó de solomillo de ternera



CÓRNER ESTOFADO

CONSULTAR PRECIO

La paciencia es la madre de la ciencia y ambos aspectos están presentes en multitud de recetas y técnicas, no obstante, la palma se la llevan los estofados, esos guisos que a base de horas y mucho cariño nos transportan a nuestra infancia, cuando todas las cosas se hacían sin prisas.

Cazuelitas de carrillera ibérica con su parmentier

Mini burger de rabo de toro deshuesado

Estofado de patatas con caza mayor

CÓRNER VERDE

CONSULTAR PRECIO

Verde que te quiero verde, frescas, sanas y super apetecibles en los meses más calurosos, indispensables en una dieta equilibrada y sobre todo muy muy ricas

César con crujientes de pollo teriyaki

Quinoa templada con hortalizas braseadas

De jamón ibérico y pasas con tomate raf y vinagreta de mostaza



CÓRNER SUSHI
CONSULTAR PRECIO

Cosmopolita a más no poder, el sushi se ha ganado el reconocimiento que se merece. Una cocina que respeta al máximo las características de cada producto sacando de cada uno de ellos los sabores más primarios, haciendo las delicias de los paladares más sofisticados.

Sushiman cortando y presentando las piezas en vivo;

Nigiri templado de foie a la plancha con frambuesa

Nigiri de pez mantequilla con trufa

Sashimi variado de atún - toro - salmón

Maki california: langostinos, aguacate, pepino y salmón

CÓRNER PESCADO
CONSULTAR PRECIO

Uno de los oficios más nobles y sacrificados y al que tanto tenemos que agradecer los amantes de la buena mesa es sin duda "la pesca", pues nos permite junto con una buena mano en la elaboración disfrutar de verdaderas exquisiteces.

"Cantabria infinita"

Cucuruchos de rabas fritas con limón

Delicias de merluza a la romana

Anchoas de Santoña y pan de cristal con tomate y AOVE



PARA LOS CERVECEROS

CONSULTAR PRECIO

Clara, shandy, pika, caña, quinto, botijo, botellín, corto, zurito, penalti, cuarto, doble, tercio, mediana, tubo, mini, rubia, xibeca, champú, Muchas formas de pedir y disfrutar de una cerveza bien fría.

Estrella Galicia reserva especial 1906

Corona con lima

Heineken

Mahou maestra

PARA LOS MARCHOSOS

CONSULTAR PRECIO

El gin tonic o "El brebaje de los gourmet" es el combinado más polivalente, excelente para un aperitivo a media mañana, para una plácida sobremesa o para disfrutar de la noche. No es producto de modas ni posturesos. Original de la India y descubierta por el Imperio Británico son muchas las variedades de ginebras y de tónicas que nos ofrece el mercado y con un consumo moderado el disfrute está garantizado .

Martin Miller's con tónica schweppes de pimienta rosa, twist de lima y enebro

Hendrick's con tónica fever tree rodaja de pepino y un ramita de romero

G'vine con tónica schweppes de ginger & cardamomo y twist de manzana

London N°1 con tónica schweppes de azahar & lavanda y twist de naranja

Consultar otras referencias.



PARA LOS COSMOPOLITAS

CONSULTAR PRECIO

Que ricos y refrescantes están cuando los preparan los auténticos profesionales, el combinado más divertido y versátil que nos transporta a esas noches de verano tan entrañables. La coctelería es un arte y como tal hay que tratarla... disfrutémosla!!!!

Mojito clásico de hierbabuena con azúcar moreno

Daiquiri de fresa

Piña colada con pulpo de coco

Margarita con Grand Marnier

Consultar otras preparaciones.

PARA LOS CASTIZOS

CONSULTAR PRECIO

"No hay cuestión ni pesadumbre que sepa amigo nadar;
todas se ahogan en vino, todas se atascan en pan"

Francisco de Quevedo

Para los amantes del buen vino proponemos un viaje por las mejores denominaciones y pagos de España, para catar los caldos más representativos.

D.O Ribera del Duero Pago de Carraovejas Cuesta de las Liebres 2011

V.T. de Casilla y León, Mauro vendimia seleccionada 2012

D.O Rioja Prado Enea Gran Reserva 2006

D.O Rueda Belondrade y Lurton - D.O.P. Navarra Chivite Colección 125

Consultar otras referencias.



PARA LOS GOLOSOS

CONSULTAR PRECIO

Candy Bar, Candy Buffet, Sweet table, Candy table muchas formas de definir una mesa con dulces variados, repleta de colores y texturas con temáticas muy definidas y una puesta en escena que las hacen irresistibles !!!

Cake pops de chocolate blanco

Cake pops de fresa

Cupcakes de chocolate con galleta oreo

Cupcakes de red velvet con chocolate blanco

Cupcakes de zanahoria con crema de queso

Golosinas con y sin azúcar

PARA LOS **MÁS** GOLOSOS

CONSULTAR PRECIO

El colofón perfecto para los más goloso y es que imaginarse un chocolate fondant de máxima calidad, perfectamente fundido, bañando una fresa, un plátano, un croissant, un donut, o un gofre... es el sueño de cualquier fanático del dulce.

El córner "GOLOSO" le complementamos con dos tipos de fuente de 1,5l una de chocolate con leche y la otra de chocolate blanco acompañadas de:

Mini donuts, gofres, palmeritas y croissants

Fresa, plátano y kiwi



SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DE CADA MENÚ

- ✓ Entrada opcional a la finca en "Coche de caballos"
- ✓ **Instalaciones independientes y exclusivas** para cada evento con zonas específicas para las distintas fases del mismo; ceremonia civil, cóctel, córner temáticos, baile y barra libre
- ✓ Barra libre de cerveza, refrescos, vino; D.O Rueda Traslagares, D.O Ribera Duero Figuero
- ✓ Postre (tarta de presentación), café, cava licores al igual que tarta de presentación
- ✓ Servicio de repetición de cada una de las referencias que compongan el evento asegurando la satisfacción de todos los invitados
- ✓ Amenización musical durante 3 horas fijando la hora de inicio con la del cóctel
- ✓ Dos primeras horas de música disco con Dj's, equipo de sonido e iluminación
- ✓ Dos primeras horas de barra libre con amplia variedad de licores de primeras marcas
- ✓ Degustación para seis personas, ofreciendo las referencias que componen el gran cóctel de bienvenida y los córner que os resulten más interesantes.

Más de 100 comensales

5 % descuento sobre el precio total del Evento

Más de 150 comensales

10 % descuento sobre el precio total del Evento

Más de 200 comensales

10 % descuento sobre el precio total del Evento

SUITE CON PISCINA O JACUZZI
(1 noche en Hotel Route 42)

* BODAS CON MENOS DE 100 COMENSALES; Prueba - degustación para 2 comensales

RECENA

INCLUIDA CON 2H. EXTRAS DE BARRA LIBRE

- ✓ Chapatitas de jamón ibérico con tomate natural rallado y aceite de oliva virgen
- ✓ Bocatines de pepito de ternera con mostaza antigua
- ✓ Croissants de paté de oca con cebolla caramelizada
- ✓ Mini hamburguesas de ternera con queso

DECORACIÓN & ORNAMENTACIÓN

INCLUIDA EN EL PRECIO DE CADA MENÚ

- ✓ Minutas personalizadas con opción de tematizarlas en función del estilo de la boda
- ✓ Photocall en cajas de madera con elementos decorativos
- ✓ " Decoración ESTANDAR ";
 - Mesa cóctel
 - Planta natural de color en bolsa de kraft sobre tronco de madera
 - Tres tipos de alturas para la disposición de las referencias del cóctel
 - Mini pizarra detallando las referencias del cóctel servidas en mesa
 - Mantelería con motivos florales/lisa en distintos colores y sombrillas de bambú
 - Mesa presidencial
 - En mesa dos espejos redondos con cuatro tarros grandes de cristal con agua y velas flotantes. Cuatro plantas de color en bolsa de Kraft, seis tarritos de cristal con velas de té y pétalos secos de flor de temporada
 - A pie de mesa cuatro candelabros (2 grandes y 2 pequeños) con velas, cajas y cestas en distintas alturas con mini farolillos de colores iluminados con led
 - Mantel color beige - tostado con cubre blanco liso (consultar otras composiciones)
 - Mesa invitados
 - Planta natural en bolsa de kraf, dos portavelas con velas de té
 - Espejo redondo acorde al diámetro de mesa, mesero de pizarra con marco de madera, minuta personalizada e individual (una por comensal)

Nuestro objetivo en todo momento es que la finca sea vuestra casa y para ello os brindamos la posibilidad de adaptar cualquier tipo de decoración o temática a vuestros gustos.

El precio de montajes y decoraciones personalizadas se facturará a razón CONSULTAR PRECIO.



TARIFAS	SÁBADOS TEMPORADA BAJA (de noviembre a abril) VIERNES Y DOMINGOS	SÁBADOS TEMPORADA ALTA (de mayo a octubre)
Gran cóctel bienvenida	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner gallego	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner ibérico	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner quesos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner arroces	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner huevos de codorniz	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner carnívoro	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner estofado	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner verde	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner sushi	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Córner pescado	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Para los cerveceros	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Para los marchosos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Para los cosmopolitas	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Para los castizos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Para los golosos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Para los más golosos	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
3ª hora de barra libre y música disco	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
4ª hora y sucesivas	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO
Ceremonia civil Mínimo 400€ - máximo 800€	CONSULTAR PRECIO	CONSULTAR PRECIO

* Para asegurar la satisfacción de todos los clientes y por consiguiente el éxito del evento es recomendable complementar el "Gran Cóctel de Bienvenida" con 3 tipos de córner (mínimo 2)

* Facturación mínima por córner 50 personas

* Consultar las distintas opciones que tenemos de menús infantiles

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN EL 10 % DE IVA. VIGENTES HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2017



INFORMACIÓN DE INTERÉS

CONDICIONES

- ✓ Barra libre y música disco **sin límite de hora para bodas de noche, siendo las 19,00h. la hora de salida para eventos de día (consultar excepciones).**
- ✓ Garantía de **primeras calidades** en todos los productos
- ✓ **Elaboración totalmente casera.** Existe la posibilidad de adaptarnos a cualquier tipo de restricción médica (celiacos, diabéticos, vegetarianos, etc) **¡¡ SOMOS RESTAURANTE !!**
- ✓ **La composición de los menús puede ser alterada;** combinación personalizada tanto en gustos gastronómicos como en presupuesto **¡¡ SOMOS RESTAURANTE !!**
- ✓ Aparcamiento privado con capacidad para 150 coches
- ✓ Todos nuestros precios tienen un 10% de descuento los sábados en temporada baja (de noviembre a abril)
- ✓ Todos nuestros precios tienen un 10% de descuento los viernes y los domingos durante todo el año.

CONDICIONES

Para la formalización de la reserva es imprescindible la entrega mínima de 500€ en concepto de señal.

En el mes de diciembre del año en curso, se hace entrega de 1000€.

El total de las entregas a cuenta (1500€) se considerara "exclusivamente" para descontar del importe total del evento. En caso de cancelación no se devolverá la señal.

La liquidación se efectuará el día siguiente al evento, haciéndolo en efectivo, transferencia bancaria o cheque conformado y nominativo a nombre de Servicios Hosteleros Vara S.L.

Los invitados a facturar serán en base al número facilitado el mismo lunes de la semana de la celebración, en cuyo momento se hará entrega del protocolo de invitados y mesas a distribuir en el salón y/o jardín contratado.

Este presupuesto no tiene carácter contractual (es informativo). La relación contractual comienza cuando se confirma la disponibilidad del restaurante seguida del pago de 500€ en concepto de señal.

La contratación de la reserva indica la aceptación de dichas condiciones

