



SOMIÒ PARK  
RESTAURANTE

# Save the Date

DOSSIER BODAS 2021



Estimados clientes:

Somió Park, consciente de la importancia que este día representa para ustedes y sus familias, pone a su disposición lo mejor de nuestra cocina, conjugando calidad, variedad y buen hacer, para adaptarnos a sus preferencias y necesidades.

Elegir Somió Park, supone celebrar su evento en el magnífico marco que componen nuestros salones y jardines, gozando de exclusividad y una esmerada atención personalizada.

Vengan a conocernos y juntos convertiremos ese día tan especial en inolvidable.

Un cordial saludo,

*Roberto Santiago Menéndez*  
*Director comercial de Somió Park*

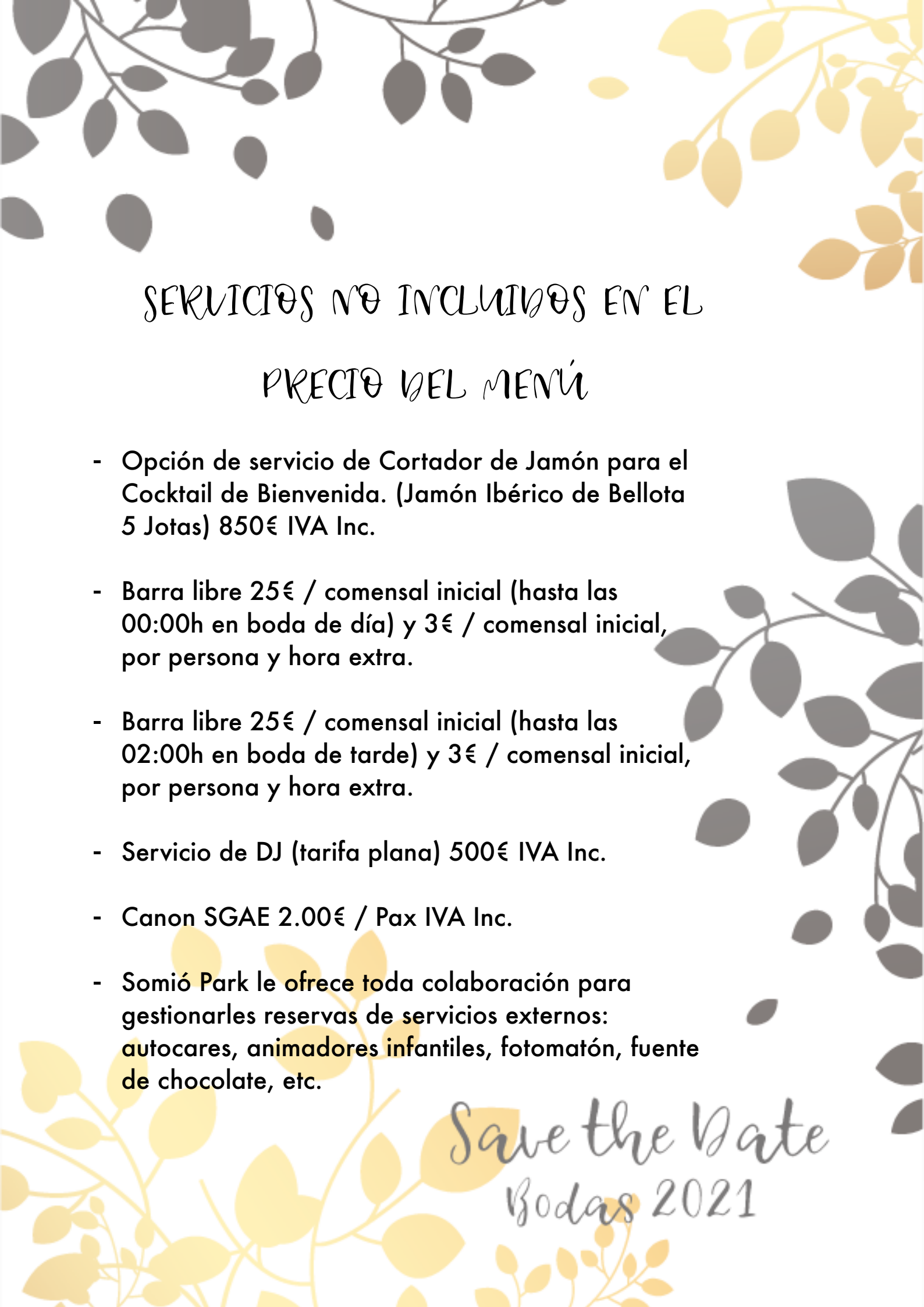
*Save the Date*  
*Bodas 2021*

## CORTESÍA CON LOS NOVIOS

- Decoración floral del banquete.
- Confección de minutas (menú de boda).
- Protocolo de mesas (sitting).
- Degustación de menú de boda para seis personas.
- Coctelería durante todo el evento.
- Repeticiones de TODOS los platos incluidas.
- CANDY CORNER durante el baile.
- TARTA NUPCIAL para corte y fotos.
- Vestidor para la Novia.
- Posibilidad de utilizar los jardines para reportaje fotográfico.
- Noche de Bodas en Hotel.

*Éstas atenciones son aplicables para bodas de más de 80 personas (Consultar excepciones).*

*Save the Date*  
*Bodas 2021*



## SERVICIOS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ

- Opción de servicio de Cortador de Jamón para el Cocktail de Bienvenida. (Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas) 850€ IVA Inc.
- Barra libre 25€ / comensal inicial (hasta las 00:00h en boda de día) y 3€ / comensal inicial, por persona y hora extra.
- Barra libre 25€ / comensal inicial (hasta las 02:00h en boda de tarde) y 3€ / comensal inicial, por persona y hora extra.
- Servicio de DJ (tarifa plana) 500€ IVA Inc.
- Canon SGAE 2.00€ / Pax IVA Inc.
- Somió Park le ofrece toda colaboración para gestionarles reservas de servicios externos: autocares, animadores infantiles, fotomatón, fuente de chocolate, etc.

Save the Date  
Bodas 2021



## CONTRATACIÓN

- La reserva se formalizará mediante contrato que recoja los aspectos del Evento (fecha, número de comensales, etc...) y depósito de 1.500€ que se descontará de la factura final.
- El número de comensales definitivo, junto con el número de menús especiales (vegetarianos, veganos, niños, alérgicos, celíacos, etc...) se confirmarán como fecha tope, justo una semana antes del día de la boda; procediendo al cobro de los menús de las personas que fallen durante esa última semana.
- Atendiendo a la normativa vigente no se podrá fumar en las instalaciones interiores del local, no así en la terraza y exteriores.
- El resto del pago del Evento se efectuará una vez realizada la boda en el plazo máximo de 3 días hábiles.

Save the Date  
Bodas 2021

# APERITIVOS DE BODA 2021

## FRÍOS

- Tejaditos de quesos asturianos.
- Quiche de centollo con mayonesa de miso.
- Mejillón en escabeche de Jerez.
- Tosta de pan de cristal, gelé de pimientos y anchoa.
- Cono de brandada de bacalao y caviar.
- Cucharita de salmón curado en remolacha, cebolla y crema agria.
- Bombón de foie sobre compota de manzana asada.

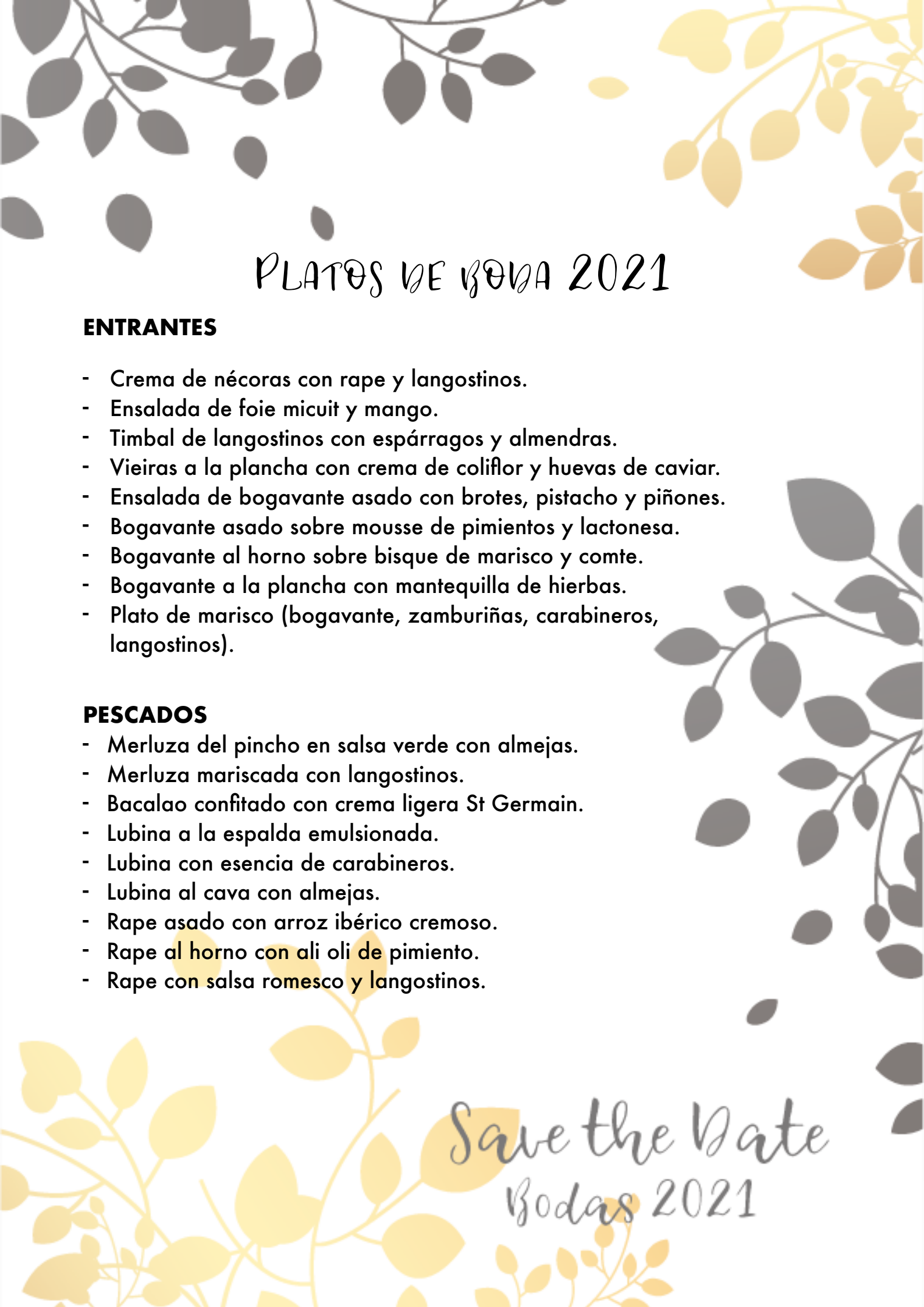
## CORTANTES

- Escarcha de manzana roja y verde.
- Sandía de sangría.
- Margarita de papaya.

## CALIENTES

- Gyoza de verduras con salsa teriyaki.
- Zamburiñas gratinadas con ajo-perejil al Albariño.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Chupito de crema de nécoras.
- Ravioli de maíz relleno de picadillo.
- Piruleta de pollo crocanti con salsa de miel y mostaza.
- Latita de arroz con Pitu Caleyá.
- Langostino crujiente con alioli de cítricos.
- Saquito de morcilla sobre compota de tomate.
- Bolita crujiente de callos.
- Cucharita de pulpo sobre compota de Sabadiego.

Save the Date  
Bodas 2021



# PLATOS DE BODA 2021


## ENTRANTES

- Crema de nécoras con rape y langostinos.
- Ensalada de foie micuit y mango.
- Timbal de langostinos con espárragos y almendras.
- Vieiras a la plancha con crema de coliflor y huevas de caviar.
- Ensalada de bogavante asado con brotes, pistacho y piñones.
- Bogavante asado sobre mousse de pimientos y lactonesa.
- Bogavante al horno sobre bisque de marisco y comte.
- Bogavante a la plancha con mantequilla de hierbas.
- Plato de marisco (bogavante, zamburiñas, carabineros, langostinos).

## PESCADOS

- Merluza del pincho en salsa verde con almejas.
- Merluza mariscada con langostinos.
- Bacalao confitado con crema ligera St Germain.
- Lubina a la espalda emulsionada.
- Lubina con esencia de carabineros.
- Lubina al cava con almejas.
- Rape asado con arroz ibérico cremoso.
- Rape al horno con ali oli de pimiento.
- Rape con salsa romesco y langostinos.

Save the Date  
Bodas 2021



# PLATOS DE BODA 2021

## **CORTANTES**

- Manzana verde.
- Flor de sauco y arándanos.
- Mango y maracuyá.
- Mandarina y Campari.
- Limón y cava.

## **CARNES**

- Lingote de cordero lechal con patatinos, setas y pimientos.
- Ternera confitada con parmentier trufada.
- Meloso de cerdo ibérico en su jugo, con crema de batata, coco y chili.
- Paletilla de lechazo a baja temperatura deshuesada.
- Solomillo asado al foie con salsa Périgord.
- Solomillo asado con ragut de setas y salsa bordalesa.

## **POSTRES**

- Mousse de coco, piña y ron.
- Milhoja de crema de vainilla y gianduja.
- Mousse de chocolate y naranja amarga.
- Petit gateau de crema caramelizada y cereza.
- Lingote crujiente de almendra y cremoso de café.

Save the Date  
Bodas 2021





## MENÚ 1

Cocktail de bienvenida.

Crema de nécoras con rape y langostinos.

Merluza del pincho en salsa verde con almejas.

Sorbete de flor de sauco y arándanos.


Lingote de cordero lechal con patatitos, setas y pimientos.

Milhoja de crema de vainilla y gianduja.

Bodega recomendada.

**150 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021



## MENÚ 2

Cocktail de bienvenida.

Ensalada de foie micuit y mango.

Merluza mariscada con langostinos.

Sorbete de manzana verde.

Ternera confitada con parmentier trufada.

Mousse de coco, piña y ron.

Bodega recomendada.

**158 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021



## MENÚ 3

Cocktail de bienvenida.

Vieiras a la plancha con crema de coliflor y huevas de caviar.

Rape con salsa romesco y langostinos.

Sorbete de mango y maracuyá.

Paletilla de lechazo a baja temperatura deshuesada.

Mousse de chocolate y naranja amarga.

Bodega recomendada.

**160 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021



## MENÚ 4

Cocktail de bienvenida.

Timbal de langostinos con espárragos y almendras.

Lubina a la espalda emulsionada.

Sorbete de mandarina y Campari.

Solomillo asado al foie con salsa Périgord.

Petit gateau de crema caramelizada y cereza.

Bodega recomendada.

**165 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021



## MENÚ 5

Cocktail de bienvenida.

Ensalada de bogavante asado con brotes, pistachos y piñones.

Bacalao confitado con salsa St Germain.

Sorbete de limón y cava.

Solomillo asado con ragut de setas y salsa bordalesa.

Lingote crujiente de almendra y cremoso de café.

Bodega recomendada.

**165 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021



## MENÚ 6

Cocktail de bienvenida.

Bogavante asado sobre mousse de pimientos y lactonesa.

Lubina con esencia de carabineros.

Sorbete de manzana verde.

Meloso de cerdo ibérico en su jugo con crema de batata, coco y chili.

Mousse de coco, piña y ron.

Bodega recomendada.

**168 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021



## MENÚ 7

Cocktail de bienvenida.

Bogavante al horno sobre bisque de marisco y comte.

Lubina al cava con almejas.

Sorbete de mandarina y Campari.

Solomillo asado con ragut de setas y salsa bordalesa.

Lingote crujiente de almendra y cremoso de café.

Bodega recomendada.

**170 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021



## MENÚ 8

Cocktail de bienvenida.

Bogavante a la plancha con mantequilla de hierbas.

Rape asado con arroz ibérico cremoso.

Sorbete de mango y maracuyá.

Solomillo asado al foie con salsa Périgord.

Petit gateau de crema caramelizada y cereza.

Bodega recomendada.

**175 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021





## MENÚ 9

Cocktail de bienvenida.

Plato de marisco (bogavante, zamburiñas, carabineros, langostinos).

Rape al horno con ali oli de pimiento.

Sorbete de limón y cava.

Paletilla de lechazo a baja temperatura deshuesada.

Mousse de chocolate y naranja amarga.

Bodega recomendada.

**180 € IVA Incluido**

Save the Date  
Bodas 2021



## MENÚ INFANTIL

### **PRIMER PLATO (a elegir):**

Nuggets de pollo, croquetas y calamares.

Pasta con salsa boloñesa.

Ensaladilla rusa.

### **SEGUNDO PLATO (a elegir):**

Hamburguesa de ternera con patatas fritas o ensalada.

Merluza a la romana con patatas.

Escalope de pollo a la milanesa con patatas fritas.

### **POSTRE (a elegir):**

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

Tarta de almendras.

Variedad de helado.

**40 € IVA Incluido**

*Save the Date*  
*Bodas 2021*



## LUNCH

### **4 a escoger entre:**

Surtido de ibéricos con tostas de pan.  
Tabla de quesos asturianos.  
Gambas a la gabardina.  
Bollitos preñaos (queso azul / chorizo).  
Calamares.  
Mini burger con queso.  
Degustación de fabada.

### **2 a escoger entre:**

Mini torrija caramelizada.  
Mini brownie de chocolate.  
Vasito de arroz con leche.  
Mini cheese cake.  
Surtido de macarons.

**25€/ pax IVA Incluido**

*Save the Date*  
*Bodas 2021*



## COCINA EN VIVO DEL LUNCH

Mini burger con queso.  
Arroz con Pitu Caleyá.  
Mini perrito caliente.

**4€/pax IVA Incluido  
(cada carro)**

## RESOPÓN

Brochetas de fruta.  
Mini pastelería variada.  
Churros con chocolate.  
Pulguitas de ibéricos.

**4€/pax IVA Incluido  
(cada opción)**



Save the Date  
Bodas 2021

# BODEGA RECOMENDADA

## **BLANCOS**

### **ALBARIÑO**

Torre La Moreira (Personalizado con el logo de Somió Park)

### **GODELLO**

Quinta Do Buble

### **SOMONTANO**

Laus

Enate 234 Chardonnay

### **RUEDA**

Melior de Matarromera

Alcorta (Verdejo)

Carrasviñas (Verdejo)

Tarsus (Verdejo)

## **ROSADOS**

Enate Rosado

## **ESPUMOSOS**

Moscato San Maurizio (Italia)

## **CAVAS**

Authentique (Dominio de La Vega) Reserva

## **TINTOS**

### **RIOJA**

Conde Valdemar (crianza)

Azpilicueta (crianza)

Alcorta (crianza)

Viña Real (reserva)

### **RIBERA DEL DUERO**

Figuro (roble)

Melior de Matarromera (roble)

Tarsus (roble)

### **SOMONTANO**

Laus (crianza)

Enate (crianza)

Save the Date  
Bodas 2021

# CONTACTA CON NOSOTROS

## Ven a visitarnos

Ctra. Gijón - Alto del Infanzón (por Somió) 2040  
33203 Somió (Gijón) Asturias

## Coordenadas GPS

43° 32' 11,17" N

5° 37' 17,72" O

## Hablamos

[hola@somipark.com](mailto:hola@somipark.com)

985 33 30 30 | 674 003 687

[www.somipark.com](http://www.somipark.com)

síguenos en las redes sociales

facebook - somió park

instagram - @somipark

Save the Date  
Bodas 2021