



Una boda de ensueño



APERITIVOS DE BODA 2022

Fríos

Tejadito de quesos asturianos
Quiche de centollo con mayonesa de miso
Mejillón en escabeche de Jerez
Blini de anchoa sobre mantequilla cítrica
Gazpacho de cereza y jamón ibérico
Bombón de foie con compota de manzana asada
Nuestra gilda del Cantábrico
Cono de mousse de queso afuega'l pitu y salmón ahumado

Cortantes

Escarcha de manzana roja y verde
Margarita de fruta de la pasión y mango
Bellini de melocotón sanguino

Calientes

Gyoza de verduras con salsa teriyaki
Zamburiñas al horno
Croquetas de jamón ibérico
Ravioli de maíz, picadillo y mayonesa de sriracha
Piruleta de pollo crocanti con salsa de miel y mostaza
Langostino crujiente con alioli de cítricos
Bolita de crujiente de callos y salsa rokoto
Cucharita de pulpo y parmentier con aroma de pimentón
Mini brioche de cochinita pibil



PLATOS DE BODA 2022

Entrantes

Crema de nécoras y centollo con rape y langostinos
Timbal de langostinos con almendra tostada.
Ensalada de bogavante con emulsión de sus corales
Salpicón de langostinos y carabineros
Bogavante asado sobre mousse de pimientos y lactonesa
Bogavante a la plancha
Plato de marisco (bogavante, carabineros, langostinos)

Pescados

Merluza del pincho en salsa verde con almejas
Corvina asada sobre bisqué de marisco
Lubina a la espalda emulsionada
Lubina al horno con esencia de carabineros
Lubina asada con salsa de chipirón y alioli verde
Bacalao confitado con salsa romescu y langostinos
Rape asado sobre crema de patata al limón y velouté de guisantes.
Rape asado con arroz ibérico cremoso

Cortantes

Manzana verde y sidra
Mango y maracuyá
Mandarina y campari
Limón y cava
Mojito



PLATOS DE BODA 2022

Carnes

Lingote de cordero lechal, crema de pimientos confitados y patata

Ternera confitada con parmentier trufada

Taco de cochinitillo lacado con patata asada

Paletilla de lechazo deshuesada con su guarnición

Paletilla al estilo tradicional

Solomillo asado al foie con salsa Perigord

Solomillo asado con setas y salsa Bordalesa

Postres

Milhoja de crema de vainilla y gianduja.

Mousse de chocolate y caramelo salado

Queso suave, chocolate blanco y fresa

Avellana, almendra y crujiente de espéculos

Semifrío de manzana



LUNCH

(4 a elegir)

Surtido de ibéricos con tostas de pan

Gambas a la gabardina

Bollitos preñaos (queso azul / chorizo)

Calamares

Mini burger con queso

(2 a elegir)

Mini torrija caramelizada

Mini brownie de chocolate

Vasito de arroz con leche

Mini cheese cake

Surtido de macarons

25€/ pax IVA incluido

LUNCH EN VIVO

Mini burger con queso

Arroz con pitu caleya

Mini perrito caliense

5€/pax IVA incluido (cada carro)

RESOPÓN

Brochetas de fruta

Mini pastelería variada

Pulguitas de ibéricos

4€/pax IVA incluido (cada opción)



MENÚ INFANTIL

Primer plato (a elegir)

Nuggets de pollo, croquetas y calamares

Pasta con salsa boloñesa

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

Variedad de helado

40 € IVA Incluido



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 el aperitivo

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

Estas atenciones son aplicables para bodas de más de 80 persona



OPCIONES EXTRA

Jamón ibérico de bellota 5 Jotas con cortador para el cocktail de bienvenida
850€ IVA Incluido

Boda de día
Barra libre 25€ / comensal inicial (hasta las 00:00h)
Hora extra 3€ / comensal
Hora de cierre 02:00h

Boda de tarde
Barra libre 25€ / comensal inicial (hasta las 02:00h)
Hora extra 3€ / comensal
Hora de cierre 05:00h

Mesa de limonada - 2,5€/pax

Buffet de quesos - 2,5€/pax

Cortador de salmón marinado - 3€/pax



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

Carrasviñas Verdejo

Tarsus (Verdejo)

TINTOS

Rioja

Azpilicueta (Crianza)

Viña Real (Crianza)

Ribera del Duero

Figuero (Roble)

Melior de Matarromera

Tarsus (Roble)

ROSADO

Enate Rosado

CAVA

Authentique (Dominio de la Vega) Reserva



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 resto del pago del Evento se efectuará una vez realizada la boda en el plazo máximo de 3 días hábiles.

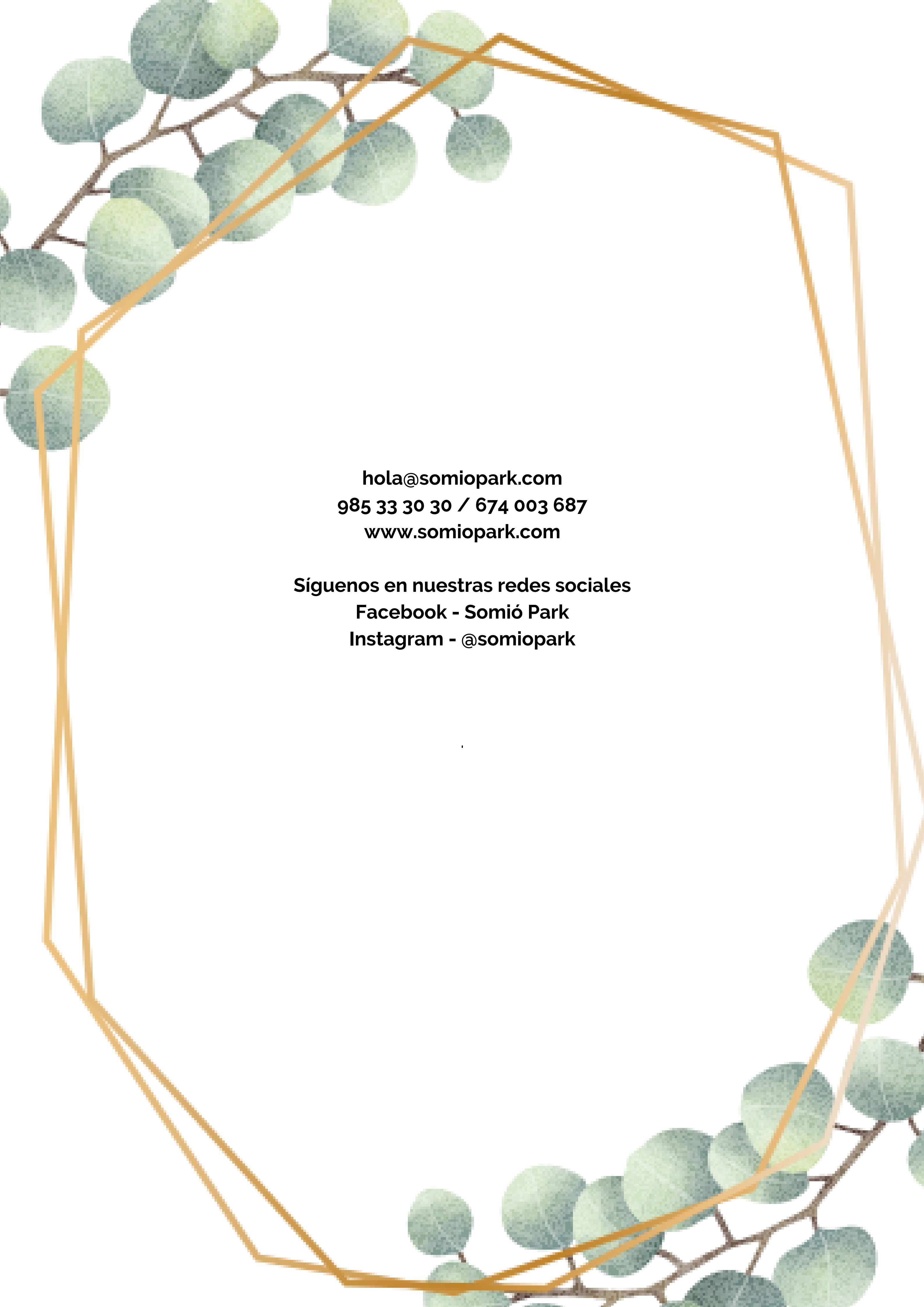
El número de comensales definitivo, junto con el número de menús especiales (vegetarianos, veganos, niños, alérgicos, celíacos, etc...) se confirmarán como fecha tope, justo una semana antes del día de la boda; procediendo al cobro de los menús de las personas que fallen durante esa última semana.

Canon SGAE 2,00€/comensal IVA INC

Hora de cierre

Bodas de día 02:00

Bodas de noche 05:00



hola@somipark.com
985 33 30 30 / 674 003 687
www.somipark.com

Síguenos en nuestras redes sociales

Facebook - Somió Park

Instagram - @somipark