DOSSIER BŌDAS

SOMIŌ PARK

RESTAURANTE

SOMIŌ PARK RESTAURANTE

"Queremos que formes parte de nuestra Historia"
Inaugurado en 1926, ha albergado grandes eventos y celebraciones, compartiendo momentos memorables con sus clientes a lo largo de estos cien años de historia.

Queremos seguir haciendo historia con la ayuda de todo nuestro equipo de profesionales, que os aseguramos, hará que vuestro día sea perfecto, único e inolvidable en este espacio que entendemos único.

Con la ayuda de nuestra excelente situación, en el corazón de Somió y a escasos dos km. del centro de Gijón, la finca posee magníficos jardines con una superficie aproximada de 9,000 m2, que serán un marco perfecto para recordar vuestro enlace.

El edificio principal está catalogado y conserva el encanto de las antiguas casonas asturianas. Con sus magníficos muros, sus balcones en voladizo rematados con forja y sus escaleras de piedra por las que se accede al salón principal, encontraréis un espacio acompletamente diáfano donde disfrutar de un día tan importante para vosotros.

Nuestra Gastronomía

En Somio Park, la gastronomía siempre ha sido uno de nuestros pilares más importantes y por ello, no podía faltar en el dossier donde confeccionaremos el Menú más importante de vuestra vida, nuestras mejores elaboraciones con la mejor calidad aunando tradición, elegancia y un gran respeto por la materia prima en cada plato.

Os presentamos algunos de nuestros menús de la mano de nuestro Chef Óscar Sariego, totalmente personalizables con el objetivo de conseguir la propuesta gastronómica perfecta para disfrutar a lo largo de vuestro gran día.

“Vuestra Boda en Somió Park será perfecta, elegante, exclusiva y única”

Cóctel de bienvenida con variedad de estaciones, showcooking y uno o dos platos en mesa y postre?...o sois más de...

un Cóctel de Bienvenida con un corner de quesos asturianos y en mesa el tradicional entrante, pescado, carne y postre?

- Adaptamos cada boda a vuestros gustos y preferencias -

Personaliza el Aperitivo de Bienvenida

Cóctel de Bienvenida Somió:

4 aperitivos calientes y 4 fríos (Duración aprox 1h,30´)

Cóctel de Bienvenida Somió Park:

5 aperitivos calientes y 5 fríos (Duración aprox 2h)

Aperitivos Fríos...

Kausa de cochinita pibil

Mejillón en escabeche de jerez

Blini de Salmón curado y salsa tártara

Gazpacho de cereza y jamón ibérico

Bombón de foie con compota de manzana asada

Cono de mousse de "Afuega el Pitu" y salmón ahumado

Focaccia de aceituna negra, pesto de Portobello y Mascarpone

Escarcha de manzana roja y verde

Aperitivos Calientes...

Gyoza de verduras con salsa teriyaki

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 ali-oli de cítricos

Bolita crujiente de callos con rocoto

Cucharita de pulpo con patata revolcona

Mini brioche de ensaladilla gambones

Torreznos lacados con bbq coreana y lima

Y añadir uno o varios Corners para dinamizar y sorprender durante el Cóctel, Lunch o durante la Fiesta ...

Quesos Asturianos

Jamón Ibérico al corte

Fabada asturiana

Arroz cremoso de Pitu Caleya

Pulpo a la gallega

Japonés

Coctelería

Sidra

Cervezas

Dulce

Mexicano

Asturiano

Mini Hamburguesas

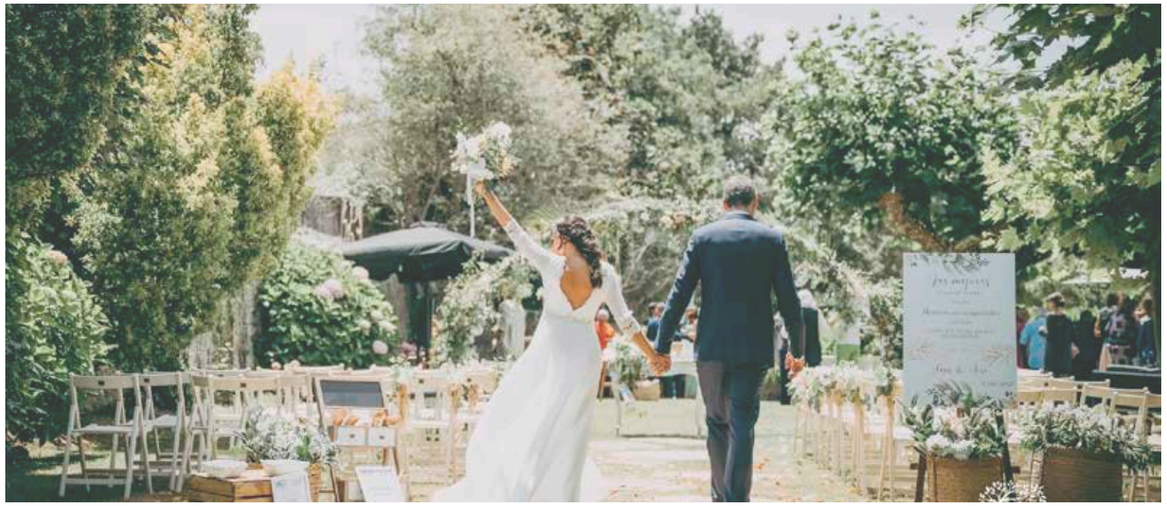
Marinero

Perritos calientes

Ensaladas

La Ceremonia

Celebra la ceremonia en nuestro jardín y comparte en un entorno privilegiado el momento más especial rodedo de vuestro seres más queridos.
Nuestro equipo se encargará de cada detalle, garantizando que vuestra ceremonia sea inolvidable



Menús

Algunas de nuestras propuestas para confeccionar vuestro Menú a medida...

Aperitivos en mesa:

Nuestra Gilda del Cantábrico
Zamburiña gratinada con velo de ibérico

Entrantes:

Crema de nécoras y centollo con langostinos
Crema de espárragos verdes con tartar de vieiras
Canelón de pitu caleya en salsa de trufa
Salpicón de marisco y rape alangostado
Bogavante asado sobre bisque de marisco y crujiente de comte
Bogavante a la plancha
Timbal de langostino y almendra tostada
Vieiras asadas sobre crema de coliflor y velo de panceta ibérica
Ensalada de bogavante con emulsioón de dus corales

Pescados:

Lubina con la eslpalda emulsionada
Merluza del pincho en salsa verde con almejas
Lubina al horno con esencia de carabineros
Bacalao confitado con romescu y langostinos
Rape asado, parmentier de limón y velouté de guisantes
Rape asado con arroz cremoso

Lubina en salsa de pimienta verde
Lubina asada en salsa de chipirón y alioli verde

Carnes:

Paletilla de lechazo deshuesada con su guarnición
Paletilla de lechazo al estilo tradicional
Solomillo de vaca asado con ragut de setas y salsa bordalesa
Meloso ibérico con crema de boniato y calabaza asada
Taco de cochinillo lacado con patata asada al romero y tomillo
Lingote de cordero lechal, crema de pimientos confitados y crujiente de puerro
Ternera confitada con pamentier trufada

Postres:

Milhojas de crema de vainilla y gianduja
Mousse de queso y fresas
Tarta de chocolate manjari y naranja amarga
Torrija caramelizada con crema de almendras
Coulant de chocolate con se helado de vainilla
Mousse de arroz con leche con crujiente de calena y helado de miel

Lunch noche

Combina nuestras propuestas tipo Buffet con corners en vivo...

Propuestas Tipo Buffet...

Selección de Tortos asturianos
Ensaladilla rusa especial Somió Park
Tacos mexicanos
Mini hamburgesas de angus con queso
Cuadrados de empanada de Bonito del norte
Surtido de ibéricos con su tostas de pan tumaca
Calamares con ali oli de cítricos
Vasitos de arroz con leche
Mini brownie de chocolate

Propuestas en directo...

Perritos Calientes
Mini hamburguesas
Tex Mex
Corner de arroz con pitu caleya
Corner de fabada asturiana

La Fiesta...

BARRA LIBRE

4 horas de duración 27€/persona (+10% IVA).
Hora extra: 5€ (+10% IVA)/comensal adulto

Bebidas incluídas:

JB, Ballantines, White Label, Johnnie Walker, Passport, Cutty Shark, DYC 8...
Brugal Añejo, Pampero, Havana 7, Legendario 7, Barceló, Bacardí, Bacardí Limón, Cacique, Malibú, Ginebra, Tanqueray, Bombay, Seagrams, Beefeater, Larios 12, Puerto de Indias
Vodka, Absolut, Eristoff.

BARRA LIBRE PREMIUM:

4 horas de duración 35€/persona (+10% IVA).
Hora extra: 8€ (+10% IVA)/comensal adulto
Además de las referencias de la barra libre incluida, la barra libre premium cuenta con una referencia de cada clase de bebida, a elegir entre:
Whisky Ballantines 10 años, Johnnie Walker 12 años, The Glenlivet 12 años, Chivas 12 años.
Ron Santa Teresa 1976, Zacapa centenario, Barceló Imperial.
Ginebra G Vine, Hendricks, Beefeater 24, London, Nordest, Bombay Saphire.
Vodka Ciroc, Grey Goose.

Detalles que marcan la diferencia...

Será vuestro día y todo ha de ser perfecto, a parte de la ayuda y gestión integral de nuestr@ wedding plannner desde el minuto cero hasta el final de la boda, también podemos asesoraros con la elección del DJ, Photocall, Fotomatón, Vídeo, Fotografía, Decoración extra, entretenimiento para los más pequeños y demás puesta en escena.

Pregúntanos! Estaremos encantados de ayudaros para encontrar la mejor opción!!

Escríbenos para concertar una visita.
Os mostraremos con detalle nuestras instalaciones y confeccionaremos un menú a medida

hola@somiopark.com

www.somiopark.com

Ctra. Piles Infanzón 2040 - 33202 - GIJÓN

985 33 30 30 (Ext 1)