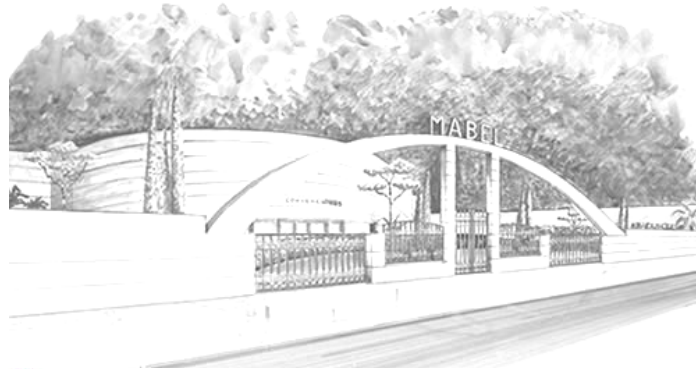


2013



Salones Mabel

DESCUENTOS Y REGALOS:

- SALON AIREN Y SALON CABERNET (situados en Calle Campo, 144, de Tomelloso)
 - Bodas en viernes y sábados en horario de comida: regalo de barra libre.
 - Bodas en sábados en horario de cena: 30 % de descuento en el precio de la barra libre.

- RESTAURANTE ROCINANTE (situado en Ctra. de Tomelloso-Argamasilla de Alba)
 - Bodas en viernes y sábados en horario de comida: regalo de barra libre.
 - Bodas en sábados en horario de cena: 10 % de descuento en precio del menú.

Notas:

- En todas las bodas, se regala la decoración floral (centro presidencial y mini centros para los invitados), con independencia del salón donde se celebre.
- No es compatible el regalo de la barra libre con el descuento en precio del menú.
- Los descuentos no son aplicables al menú de niños.
- En todos los menús de boda se incluyen el servicio de emplatado.

Información disponible también en internet:

Página web: www.salonesmabel.es

E-mail: info@salonesmabel.es

Año 2013

- Todos los Menús que se exponen han sido confeccionados a título de ejemplo. Por tanto, se admite cualquier tipo de cambio o sugerencia.
- En la preparación de nuestros platos, solo utilizamos materia prima de primera calidad. Tenemos a su disposición una amplia gama de Helados de primeras marcas para acompañar a la tarta nupcial (opcional).
- Para los niños, pueden contratar menús infantiles, que consisten en Sopa de Picadillo o similar, Plato a elegir y Postre, por sólo **19,90 Euros** (I.V.A. incluido).
- En el precio de cada Menú expuesto se incluye la repetición de todos los platos, excepto Carabinero, Langosta, Cigala y Bogavante.
- También, los Menús incluyen la sugerencia de cambios de cualquier plato, en el mismo momento de la celebración del banquete. Por ejemplo, si hay un invitado que no le gusta la carne del menú, su camarero le ofrecerá otras alternativas en el acto.
- Para conocer con exactitud la calidad y cantidad de los diferentes platos que van a integrar el menú nupcial, regalamos una prueba de dicho menú para 6 comensales.
- Para poner el broche final al banquete nupcial nada mejor que la Barra Libre, que consiste en **8,95 Euros por cubierto**, con una duración de dos horas y media y con la mejor música de actualidad. También existe la alternativa de los Tickets de Consumiciones, que dan cobertura a cualquier tipo de bebida (**3,95 Euros/unidad**).
- Disponemos de una Oficina que da soporte al Servicio de Atención al Cliente, situada en Calle Campo, nº 144, de Tomelloso, cuyo teléfono es 926 50 18 03, donde podrán resolver cualquier tipo de duda (Restaurante Mabel).
- A petición de los novios, podemos dotar a los invitados del banquete un servicio de autobús gratuito para el desplazamiento desde la Iglesia hasta el Salón de Bodas.
- Para que la reserva de la fecha del salón sea efectiva, es requisito necesario el pago de una señal de 500 €, que posteriormente se descontará en la factura de la boda.

Menú nº 1

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Selección de Mariscos cocidos:*
 - 5 Langostinos (35 piezas/Kg.) y*
 - 5 Gambas (65 piezas/Kg.)*
- ✓ *Salmón en salsa de Setas silvestres y Almejas Marineras*
- ✓ *Jamón asado a la Castellana (fileteado)*
Con Guarniciones del Chef

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

47,00 €

I.V.A. incluido



Menú nº 2

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Selección de Mariscos Cocidos:*
 - ½ Bogavante con Salsa Tártara (250 gramos)*
 - 5 langostinos (35 piezas/Kg.)*
 - Acompañados de Salsa Mayonesa*
- ✓ *Brocheta de Emperador con Langostinos Tigre*
Sobre salsa de Almejas y Gambas
- ✓ *Milhojas de Solomillo Ibérico con relleno de foie y manzana asada*
Con Guarniciones del Chef
- ✓ *Centro de Degustación de Fruta Natural, arreglada, cada 4*
comensales (de frutas de temporada o de frutas tropicales)

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

62,00 €

I.V.A. incluido

Año 2013

Menú nº 3

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Ensalada individual en Copa Martini de Tartar de Ahumados*
- ✓ *Selección de Mariscos a la Plancha:*
 - 5 langostinos tigre (35 piezas/Kg.) y*
 - 1 Carabinero (tamaño grande: 9 piezas/Kg.) y*
 - 1 Pimiento de Piquillo relleno de Txangurro (al Horno)*
- ✓ *Dorada asada al Limón*
- ✓ *Chuletillas de Cordero manchego y Lechal a la Plancha*
Con Guarniciones del Chef

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

63,95 €

I.V.A. incluido



Menú nº 4

- ✓ *Coctel de Bienvenida*
- ✓ *Crema de Perdiz o Crema de Melón (en temporada)*
- ✓ *Selección de Mariscos a la Plancha:*
 - 5 Langostinos Tigre (35 piezas/Kg.),*
 - 3 Gambones (25 piezas/Kg.)*
- ✓ *Lomos de Lubina con textura de Salmón Ahumado Noruego*
- ✓ *Presa ibérica (parte magra situada en la nuca del ibérico)*
Napado de Salsa Cazadora de Setas y Champiñones

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

55,70 €

I.V.A. incluido

Año 2013

Menú nº 5

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Bogavante (entero de 500 grs.), sobre lecho de canónigos, escarola, aguacate y bañado de emulsión de aceite de hiervas, vinagre de manzana y cítricos, con reducción de balsámico de módena caramelizado*
- ✓ *Sorbete de Piña en Copa Martini, con fondo de arándanos y cobertura de laminado de mango y kiwi*
- ✓ *Un plato a elegir entre los dos siguientes:*
 - *Bacalao Hojaldrado al Horno*
 - *Paletilla o Pierna de Cabrito (350 grs.) al Horno con Guarniciones del Chef*

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

68.50 €

I.V.A. incluido



Menú nº 6

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Marinado de Salmón Ahumado Noruego con Virutas de Queso Parmesano (D.O. Reggiano Parmigiano) y Vinagreta de Tomate, Con 5 langostinos cocidos (35 piezas/Kg.)*
- ✓ *Dorada a la Espalda sobre salsa de Setas de Fantasía, Boletus Edulis y Almejas Marineras*
- ✓ *Solomillo Ibérico al aroma de regaliz (salseras al centro) Con Guarniciones del Chef*

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, Crema de Orujo o Limoncello

Vinos D.O. La Mancha

53,50 €

I.V.A. incluido

Año 2013

Menú nº 7

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Verbena de Ahumados Surtidos (Salmón, Palometa y Anchoa)
con 5 Langostinos Cocidos (35 piezas/Kg.)*
- ✓ *Lomo de Rodaballo en Salsa Verde de Almejas Marineras*
- ✓ *Chuletón de Ternera Blanca de Ávila napada de Salsa de Trufas
(salseras al centro, cada cuatro comensales)
con Guarniciones del Chef*

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

57,75 €

I.V.A. incluido



Menú nº 8

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Crema de Marisco o Gazpacho de Fresas con Virutas de Parmesano*
- ✓ *Selección de Mariscos Cocidos:
5 Gambas (70 piezas/Kg),
1 Cigala (6 piezas/Kg),
con decoración de fruta de temporada y tropical
arreglada y bañada de emulsión antioxidante
Acompañados de Salsa Mayonesa*
- ✓ *Un plato a elegir entre los dos siguientes:
- Bacalao al Azafrán con Gambas
- Paletilla o Pierna de Cordero manchego y Lechal al Horno
Con Guarniciones del Chef*

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

60,75 €

I.V.A. incluido

Año 2013

Menú nº 9

- ✓ *Coctel de Bienvenida*
- ✓ *Selección de Mariscos cocidos:*
 - 5 Langostinos (35 piezas/Kg),*
 - 1 Nécora rellena (tamaño grande)*
 - 1 Rollito de Salmón Ahumado Noruego relleno de Queso de Cabra, pasas y nueces*
 - Acompañados de Salsa Mayonesa*
- ✓ *Emperador a la Vizcaína*
- ✓ *Confit de Pato en Salsa Pedro Ximenez con perfume de Grosella*
Muslo de pato confitado, con Guarniciones del Chef

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

55,75 €

I.V.A. incluido



Menú nº 10

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Consomé de Ave o Salmorejo Cordobés (con jamón y huevo rallado)*
- ✓ *Selección de Mariscos a la plancha:*
 - 5 Langostinos tigre (35 piezas/Kg),*
 - 2 Carabineritos (25 piezas/Kg) y*
 - 1 Zamburiña gallega gratinada*
- ✓ *Bacalao asado sobre cama de mango frito con emulsión de pil pil*
- ✓ *Carrillada de Ibérico al Perfume de Jerez*
Con Guarniciones del Chef

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

59,45 €

I.V.A. incluido

Año 2013

Menú nº 11

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Ensalada templada en copa martini de gulas y tartar de gambones (individual)*
- ✓ *Selección de Mariscos cocidos:*
5 Langostinos (35 piezas/Kg)
con Ensalada de Perdiz en Cuna de Lombarda
- ✓ *Suprema de Bacalao al Ajo Arriero*
- ✓ *Solomillo Ibérico gratinado con Mi-cuit de foie y cebolla caramelizada, acompañado de Guarniciones del Chef*

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

57,45 €

I.V.A. incluido



Menú nº 12

- ✓ *Cóctel de Bienvenida*
- ✓ *Selección de Mariscos a la Plancha:*
5 Langostinos tigre (35 piezas/Kg) y
1 Vieira Gratinada al Horno
- ✓ *Brocheta de Rape y Langostinos tigre*
Sobre salsa de Almejas y Gambas
- ✓ *Cochinillo Asado en Cuartos, confitado al estilo Segoviano*
Con Guarniciones del Chef

Tarta Nupcial

Sidra o Cava

Café, Licores de Frutas, de Hierbas, crema de Orujo o Limoncello

Vinos D. O. La Mancha

55,00 €

I.V.A. incluido

Cóctel de Bienvenida:

➤ Composición Básica: (incluido en todos los Menús expuestos)

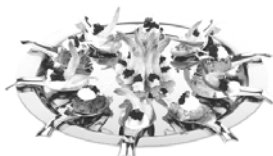
| | |
|---|--------|
| ❖ Jamón de Bodega al Corte | 1,25 € |
| ❖ Queso Manchego D.O. (curado en aceite de oliva) | 0,75 € |
| ❖ Cazón fresco de Cádiz en adobo | 0,75 € |
| ❖ Calamares a la Andaluza | 0,75 € |
| ❖ Surtido de Cucharillas del Chef | 0,75 € |

➤ Suplementos a añadir en el Cóctel de Bienvenida (o sustituir por platos de la composición básica)

| | |
|---|--------|
| ❖ Canapés de Ahumados (Salmón, trucha, palometa y anchoa) | 0,75 € |
| ❖ Canapés de variado de patés (de finas hiervas, a la pimienta y de perdiz) | 0,75 € |
| ❖ Gambas Orly (rebozadas) | 0,75 € |
| ❖ Pinchos de Langostinos Cocidos en tres Salsas (rosa, tártara y mayonesa) | 0,75 € |
| ❖ Pinchos de Queso de Burgos con Crema de Membrillo y Piñones | 0,75 € |
| ❖ Pinchos de Bolas de Melón con Jamón (en fuente natural de melón) | 0,75 € |
| ❖ Mejillones en Vinagreta Afrutada (en su Concha) | 0,75 € |
| ❖ Queso frito con tiras de Pimientos rojos y verdes (con tartaleta de arándanos) | 0,75 € |
| ❖ Tartaletas rellenas de asadillo con ventresca y rellenas de pisto manchego | 0,75 € |
| ❖ Tablas de Pulpo fresco a la Gallega en cama de patatas al vapor | 1,50 € |
| ❖ Vasitos de Salmorejo Cordobés (con virutas de jamón y huevo rallado) | 0,75 € |
| ❖ Tartaletas rellenas de Vieiras Gratinadas | 0,75 € |
| ❖ Variado de Saquitos rellenos (elaborados con pasta brick, similar al crêpe) | 0,75 € |
| ❖ Vasitos de Crema Fría de Melón (con o sin taquitos de jamón) | 0,75 € |
| ❖ Vasitos de Gazpacho de Fresas (con o sin virutas de parmesano) | 0,75 € |
| ❖ Vasitos de Gazpacho Andalúz (con su guarnición en taquitos) | 0,75 € |
| ❖ Vasitos de Ajoblanco (crema fría de ajo, almendra, pan, aceite y vinagre) | 0,75 € |
| ❖ Vasitos de Mojito (cóctel cubano de lima, hierbabuena, soda, azúcar y ron) | 0,75 € |
| ❖ Surtidos de Bombones rellenos de foie | 1,50 € |
| ❖ Tabla de degustación de cuatro Quesos (curado al romero, en aceite de oliva, parmesano y de cabra con frambuesa) | 1,00 € |
| ❖ Lacón a la gallega (cortado delante de los invitados) | 1,25 € |
| ❖ Dátiles con bacon | 0,75 € |
| ❖ Buñuelos caseros rellenos de foie y piñones | 0,95 € |
| ❖ Láminas de Lomo de Orza (con salsa ali oli o con Asadillo Manchego) | 0,75 € |
| ❖ Langostinos torpedo (langostinos con rebozado especial) | 1,50 € |
| ❖ Palmitos de endivias rellenos de mouse de ahumados y mouse de paté de perdiz | 0,95 € |
| ❖ Tabla de Ibéricos (Jamón Bellota, Cañita de Lomo, Chorizo, Morcón y Salchichón) | 2,00 € |
| ❖ Tartaletas de Mouse de Salmón con perfume de eneldo y caviar | 0,75 € |
| ❖ Croquetas de Ibéricos | 0,75 € |
| ❖ Chips de Hojaldre (Sobrasada, Paté, Atún, Queso, etc.) | 0,75 € |

➤ Suplementos a añadir en el Cóctel de Bienvenida (o sustituir por platos de la composición básica)
Continuación

| | |
|--|--------|
| ❖ Banderillas de Boquerones Marinados, con aceituna verde y tomatito cherry | 0,75 € |
| ❖ Banderillas de Boquerones Marinados, con Queso de Burgos y tomatito cherry | 0,75 € |
| ❖ Mini Volovanes rellenos de Xtangurro gratinados | 0,75 € |
| ❖ Tacos de Tortilla española con relleno de verduritas confitadas | 0,75 € |
| ❖ Brocheta de Solomillo ibérico con pimiento verde, cebolla y salsa barbacoa | 0,75 € |
| ❖ Surtido de Tostas de Patés con confitura de arándanos | 0,75 € |
| ❖ Piruletas de Langostinos con reducción de Pedro Ximenez | 0,75 € |
| ❖ Surtido de bastones de Brick (gambas, salmón y verduritas) con salmorejo | 0,75 € |
| ❖ Brocheta de Rollito de Salmón relleno de Queso de Cabra, pasas y nueces | 0,75 € |
| ❖ Dados de Berenjena en Tempura con miel | 0,75 € |
| ❖ Cucharillas de Pastel de Salmón con almendras tostadas y caviar negro | 0,75 € |



Surtido de Cucharillas del Chef

Elige tres variedades entre las siguientes:

1. *Asadillo con ventresca de bonito*
2. *Langostino sobre salsa de salpicón de marisco*
3. *Mouse de queso de cabra con nuez caramelizada sobre salmón ahumado*
4. *Gamba sobre ensaladilla rusa*
5. *Pulpo a la gallega sobre salsa romesco o sobre salpicón de marisco*
6. *Tempura de espárrago blanco sobre romesco*
7. *Mejillones en Vinagreta guarnecida*
8. *Pisto Manchego con huevo de codorniz*
9. *Perdiz escabechada sobre lecho de canónigos, rúcula y vinagreta de tomate natural*
10. *Lomo de Orza sobre asadillo de pimientos*
11. *Bacalao macerado con habitas baby y tomate natural rallado*
12. *Salmón Ahumado con virutas de parmesano y vinagreta de tomate natural*
13. *Queso frito sobre confitura de arándanos*
14. *Mouse de Ahumados sobre endivia y caviar*
15. *Tartar de langostinos y aguacate sobre rúcula, canónigos, escorala y emulsión de cítricos*

Sorbetes al Cava:

Para una mejor degustación del siguiente plato

Sabores: Limón, Mandarina, fruta de la Pasión, Mojito, Mora, Mango, Frambuesa, Manzana Verde, Piña, Naranja, Pomelo, Pera, Menta Fresca, al Vino Tinto, cereza ácida, kiwi y melón.

Hay dos clases de Sorbetes al Cava, según su presentación:

- Sorbete en Copa tradicional (con pajita) 2,25 €
- Sorbete en Copa Martiny, con fondo de arándanos, y cobertura de laminado de fruta natural (kiwi, fresa, mango, etc.). Se degusta con cuchara. 3,25 €

Los precios incluyen la repetición de sorbete



Otros suplementos:

- Jamón Ibérico de Bellota al Corte en Cóctel de Bienvenida 2,25 €
- Jamón Ibérico de Recebo al Corte en Cóctel de Bienvenida 1,50 €
- Surtido de Pastelitos de Madrugada (servidos durante la barra libre) 1,00 €
- Vasitos de chocolate con Vino dulce Pedro Ximénez (en postre o en barra libre) 1,00 €
- Tejas Almendradas (después del postre, al centro, cada cuatro comensales) 1,00 €
- Vinos tintos crianzas 1,50 €
- Vinos tintos reservas 2,00 €
- Vinos blancos especiales 1,50 €



Fondue de Chocolate con dados de fruta fresca, mini profiteroles y nubes

- En barra libre, con una duración aproximada de hora y media. Precio por cubierto: 1,50 €

