








# Menús de boda

2020











Estimados clientes:

Para un momento tan especial como es el día vuestro enlace, el restaurante Lago Azul pone a vuestra disposición tanto sus instalaciones, así como un equipo de profesionales con experiencia avalada a fin de que todo resulte de vuestro agrado.

El restaurante Lago Azul está provisto de:

-  Salones climatizados
-  Terraza jardín
-  Salón de Baile privado
-  Parque infantil
-  Amplia zona de aparcamiento

Asimismo también os podemos facilitar cualquier tipo de complemento que necesitéis:

-  Autobús / Minibús
-  Coches de Alquiler
-  Floristería y peluquería
-  Fotógrafos
-  Imprenta Digital/ Photocall
-  Payasos, magos, etc.
-  Monitoras infantiles
-  Carritos candy bar
-  Orquestas
-  DJ

La dirección del restaurante Lago Azul s.l. se pone a vuestra entera disposición para aconsejaros o aclarar cualquier duda que se os pueda presentar.

# Cocktail de bienvenida

*Todos nuestros menús incluyen el aperitivo de recepción compuesto de:*

*Cocktail de bebidas:*

*Cervezas, refrescos, vinos, martines, ect.*

*Ceviche de navajas*

*Salmorejo cordobés*

*Zamburiña gratinada*

*“Caperutxa” de arroz negro*

*Trufa crujiente de longaniza*

*“spring roll” agridulce*

*Brocheta de gambón con algas y mayonesa de curry*

*Pirulís de pintada confitados*

*Gyoza de langostino con aceite de sésamo*

\*\*\*\*\*

*También está incluido en los menús la merienda  
o resopar compuesto de :*

- ✓ *Bocadillines de paté-queso y bacon-queso*
- ✓ *Pizzelas de 4 Quesos y Prosciutto*
- ✓ *Donuts, berlinas y muffins*

## **LOS SHOWCOOKINGS**

*Como complemento del aperitivo de recepción*

- ✓ *Jamón ibérico de cebo al corte* *consultar*
- ✓ *Buffete de quesos* *consultar*
- ✓ *Huevos fritos de codorniz con sobrasada* *consultar*
- ✓ *BurgerDog Cart* *consultar*

## Menú

*Suprema de merluza en salsa verde,  
vinagreta de almejas y polvo de ibérico*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de Mandarina al azahar*

\*\*\*\*\*

*Codillo de cerdo asado a la miel  
con gratén de patatas*

\*\*\*\*\*

*Goxua*

*Tarta de celebración*

*De tiramisú*

*Bodega*

*Vino Tinto d.o. Rioja “Marques de Mundáiz” crianza*

*Vino blanco d.o Rueda “Emina” verdejo*

*Cava d.o.Requena “Beso” Brut*

Sant Cristòfol

## Menú

*Tartar de salmón marinado y guacamole*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de fruta de la pasión*

\*\*\*\*\*

*“Tournedó” de ibérico al oporto*

\*\*\*\*\*

*Brownie de nueces con biscuit glace  
y chocolate caliente*

## Tarta de celebración

*Souflada de limón*

## Bodega

*Vino Tinto d.o. Ribera Duero “Fuenteespina” crianza*

*Vino blanco d.o Navarra “Gran feudo” cosecha*

*Cava d.o.Catalunya “Gramona imperial” brutnature*

## Menú

*Lomo de bacalao de anzuelo gratinado  
con ajoaceite de setas y fajito de trigueros*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de limoncello*

\*\*\*\*\*

*Muslo de pato mulard en confit  
con su jugo y aroma de naranjas*

\*\*\*\*\*

*Esfera de "Cheese Cake"  
con compota de frutos rojos*

*Tarta de celebración*

*Espuma de choco-blanco*

## Bodega

*Vino Tinto d.o. Ribera Duero "Fuentespina" roble  
Vino blanco d.o.Catalunya "Conde de caralc" joven  
Cava d.o.Catalunya "Pima vides de Codorniu" brutnature*

## Menú

*“All i pebre” de rape con langostinos*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de mojito*

\*\*\*\*\*

*Jarrete de ternera con jugo de trufas  
Gratén de patatas*

\*\*\*\*\*

*Gianduja de frutos secos*

*Tarta de celebración*

*Mousse de yogourt y arándanos*

## Bodega

*Vino Tinto d.o. Useras “Clos d’esgarracordes” roble*  
*Vino blanco d.o Rueda “Legaris” verdejo*  
*Cava d.o.Catalunya “Anna de Codorniu” brutnature*

## Menú

*Ensalada de langostinos, foie y germinados*  
*Vinagreta de manzana*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de ananás*

\*\*\*\*\*

*Paletilla de cordero rustida al aroma de hierbas del bosque*  
*Jugo de setas y gratén de patatas*

\*\*\*\*\*

*Royal de cappuccino*

*Tarta de celebración*

*“Tortà” de almendra y yema*

*Bodega*

*Vino Tinto d.o. Ribera Duero “Marqués de Mundáiz” crianza*  
*Vino blanco d.o Catalunya “Viñas de Anna de Codorniu”*  
*Cava d.o.Catalunya “Juve & Camps” brut nature reserva de la familia*

# *Children's Menú*

*Patatas Chips  
Aceitunas Rellenas  
Caprichos de calamar*

\*\*\*

*Entremeses de Fiambres*

\*\*\*

*Filetes de Pollo Empanados  
con patatas fritas*

\*\*\*

*Helado  
Aguas minerales y refrescos*

**MONITORA INFANTIL Y JUEGOS**





# Salud Vegana

## Menú

*Cocktail de recepción*  
*Tempura de verduras de temporada*

\*\*\*\*\*

*En el salón*  
*Ensalada de brotes tiernos*  
*con tomate confitado, tofú y germinados*  
*Vinagreta de frutos secos*

\*\*\*\*\*

*Rissoto con setas*

\*\*\*\*\*

*Nuestra Brocheta*  
*de frutas naturales*





### Condiciones generales:

-El precio del menú **incluye** el impuesto sobre el valor añadido (IVA) del 10 %. Está incluida la cuota a satisfacer a las gestoras de derechos audiovisuales (AGEDI, SGAE, etc....) por el uso de repertorio musical.

-Disponen de 45 días naturales desde la recogida de menús, de reserva tentativa de la fecha de celebración del banquete. Para formalizar la contratación será necesario dentro de dicho plazo entregar firmado el "Contrato de prestación de servicio" y realizar el depósito de 300 € a descontar de la factura final del banquete.

-El número definitivo de plazas será comunicado con 5 días de antelación a la celebración del banquete, abonando en ese momento el 50 % del importe de la factura, y el resto será satisfecho la semana siguiente a la realización del banquete.

-En el caso de querer realizar prueba del menú, el precio será de 30 €/pers.

**Ayuntamiento de l'Alcora.** Según la Ordenanza Reguladora de la Convivencia Municipal, Art.9.2-Apdo. D, está prohibido el lanzamiento de fuegos artificiales en vía pública y terrenos adyacentes sin previa autorización del Ayuntamiento.

**Ministerio de Sanidad.** Según la ley 42/2010 de 30 de diciembre (Ley antitabaco) queda prohibido fumar en todos los recintos cerrados de este establecimiento.

**Conselleria de Sanitat.** Según el Reglamento de la EU nº 1169/2011 y el R.D 126/2015 de 27 de febrero, les informamos que este establecimiento dispone de información relativa a alérgenos, a disposición de los clientes que lo soliciten.

Adjuntamos hoja de declaración de alérgenos para que nos informen de todos aquellos menús que tengamos que preparar a invitados de su banquete con problemas de intolerancia o alergia a algunos de los productos reconocidos por la Agencia Española de Alimentación o diagnosticados por su médico.

**Agencia Tributaria.** En aplicación del Art. 7 de la Ley 7/2012 de 29 de octubre (Ley antifraude), no se podrá pagar en efectivo o con cheque bancario al portador, ningún servicio ofrecido por este establecimiento, cuando el importe sea superior a 2500 €. Igualmente, y si el importe es superior a 400 € será obligatorio el cumplimentar el contrato de servicio con objeto de declarar las partes intervinientes en dicha operación.

El incumplimiento es constitutivo de infracción administrativa, sancionada con el pago del 25 % sobre el importe satisfecho en efectivo.