



B

BEATRIZ CABAÑAS

Organiza / Dirige / Gestiona

BODAS

Calidad, éxito, alegría...
porque somos diferentes



Estimado cliente,

A continuación les detallo algunos de nuestras sugerencias en banquetes.

Los menus son orientativos, estamos abiertos a cualquier cambio que desee hacernos llegar. Será un placer para mi confeccionarle una propuesta que se adapte a las necesidades y expectativas de su boda, teniendo en cuenta desde el número de comensales hasta el más mínimo detalle.

Ruego no dude en contactar conmigo para cualquier consulta, estaré encantada de atenderle.

Reciba un cordial saludo.
Atentamente,

Beatriz Cabañas

BANQUETES



Todos los precios de menús señalados a continuación incluyen los siguientes servicios y prestaciones:

- Asesoramiento profesional y coordinación del evento hasta el cierre.
- Cocktail de bienvenida (5 variedades diferentes a elegir).
- Montaje y desmontaje de los servicios contratados una vez finalizados los mismos.
- Servicio de camareros (1 camarero/ 20 comensales) y cocineros profesionales.
- Lencería para mesas y sillas.
- Antorchas jardín.
- Arreglos florales en las mesas personalizados (a elegir).
- Carátulas menús personalizados.
- Presentación protocolo de mesas.
- Degustación previa del menú: 2 personas (mínimo 40 personas)
4 personas (mínimo 60 personas)
6 personas (mínimo 100 personas)

- Maestros de ceremonias. _____ a partir de 140€
- Maestro de ceremonias bilingüe. _____ a partir de 180€
- Alquiler, montaje y coordinación. _____ a partir de 250€
- Servicio audiovisual y música ceremonias. _____ a partir de 300€
- Decoración básica. _____ a partir de 130€

COCTEL DE BIENVENIDA



- Cava.
- Coctel San Francisco.

-
- Madeja crujiente de morcilla dulce canaria con compota de manzana.
 - Corazones de palmito con ventresca de atún y aceite de albahaca.
 - Brochetita de queso gouda con salami, confitura de frambuesa.
 - Brochetita de pollo con tomate agridulce y palomitas de maíz.
 - Chupito de crema fría o caliente (según temporada).

OTROS APERITIVOS DEL CHEF



- Canapé de ensalada semi-picante.
- Brochetitas de queso-tomate-albahaca.
- Brochetitas de queso con membrillo.
- Hojaldritos rellenos.
- Ensalada de lentejas con tacos de conejo especiado.
- Pata asada con aguacate y crujiente de millo.
- Brochetitas de uvas con manchego.
- Voul-au-vent rellenos con cremoso de atún y piquillos.
- Cucharita de atún ahumado con vinagreta de sésamo.
- Magdalenas de chorizo palmero, etc.



MENU 1

Timbal de arroz con verduritas,
langostinos, salsa de su coral
y vinagreta de miel con granos de mostaza.

Solomillo de cerdo relleno de ciruelas
con salsa al vino tinto, verduras y croquetas de papas.

Tarta Aurora de vainilla y frambuesa con profiteroles,
salsa toffee y parfait de kirsch, y/o Tarta nupcial.

Café y Mignardises “La fuga de San Diego”.

La Villa Real Macabeo - Sauvignon

La Villa Real Tempranillo - Syrah

Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha

Cava Perelada.

D.O. Cava.

53 €/persona + Igic

MENU 2



**Pez mantequilla con aguacate, los frutos secos
y el queso canario, puré de higos pasados y aceite de cilantro.**

Crema de puerros con tacos de atún ahumado.

**Medallones de solomillo de res con morcilla dulce canaria
y cebollas glaseadas, papas panaderas.**

**Tarta de mus de chocolate blanco y chocolate negro
con ragout de frutas de bosque y parfati de hierbahuerto y/o Tarta nupcial.**

Café y Mignardises “La fuga de San Diego”.

La Villa Real Macabeo - Sauvignon

La Villa Real Tempranillo - Syrah

Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha

Cava Perelada.

D. Cava.

58,00 €/persona + Igic

MENU 3



Rollitos de salmón ahumado rellenos de mango sobre ensalada, aceite de perejil, polvo de millo salado y vinagre balsámico.

Crema de tomate con timbal de gambas y aceite de albahaca.

Medallones de solomillo de res con salsa de queso Moaxorata, verduras y papas con cebolla y beicon.

Frangollo cremoso con miel de palma y salsa de fresas naturales glaseadas, parfait de higos herreños y/o Tarta nupcial.

Café y Mignardises “ La fuga de San Diego”.

La Villa Real Macabeo - Sauvignon

La Villa Real Tempranillo - Syrah

Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha

Cava Perelada.

D. Cava.

59 €/persona + Igic

MENU 4



Bacalao laminado sobre ensalada de hojas frescas,
puré de aceitunas negras, confitura de pimientos morrones y yogurt.

Crema de papa con caviar.

Pechuga de pavo rellena de setas, verduras,
jugo de romero y papas panaderas.

Creps de naranja con crema de arroz con leche,
parfait de chocolate y/o Tarta nupcial.

Café y trufas de chocolate blanco/negro.

La Villa Real Macabeo - Sauvignon

La Villa Real Tempranillo - Syrah

Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha

Cava Perelada

D. Cava

58,00€/persona + Igic



MENU 5

Ensalada de queso canario con guayaba,
frutos secos garrapiñados y vinagreta de sésamo.

Consomé frío de melón con espuma
y crujiente de jamón serrano.

Muslo de pato confitado,
manzana salteada y col blanca, jugo de su asado.

Paquete de hojaldre con peras,
gelatina de arándanos y salsa de jengibre y/o Tarta nupcial.

Café y suspiros de arroz con leche
bañados en chocolate.

La Villa Real Macabeo - Sauvignon

La Villa Real Tempranillo - Syrah

Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha

Cava Perelada.

D. Cava.

58,00€ por persona + Igit

MENU 6



Crema de calabaza con sus pepitas garrapiñadas, mousse de queso de cabra y aceite de cilantro.

Centro de bacalao sobre un pisto canario, muselina de batata y pulpa de mojo rojo.

Medallones de solomillo de res con cebolla glaseada y manzana, papas panaderas.

Milhojas de frutas del bosque sobre glaseado de chocolate blanco y crujiente de almendras con salsa de naranja amarga y parfait de almendras y/o Tarta nupcial.

Café y Mignardises “ La fuga de San Diego”.

La Villa Real Macabeo - Sauvignon

La Villa Real Tempranillo - Syrah

Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha

Cava Perelada.

D. Cava.

62,00€ por persona + Igic

MENU 7



Mousse de aguacate con langostinos, frutos secos y salsa de yogur griego.

Filete de cherne fresco con muselina de batata, mojo canario y picadillo de lapas.

Medallones de solomillo con alcachofas y jamón serrano, papas panaderas.

**Sacher con su teja,
frutas caramelizadas
y salsa de frambuesas y/o Tarta nupcial.**

Café y trufas de chocolate blanco/negro.

La Villa Real Macabeo - Sauvignon

La Villa Real Tempranillo - Syrah

Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha

Cava Miguel Pons Brut Nature.

D. Cava.

64,00€/persona + Igic

MENU 8



Tres mantequillas con ensalada de hojas frescas,
vinagreta de frambuesa, polvo de millo salado y albahaca.

Terrina de foie sobre fruto y frutas secas, cremoso de higos pasados,
reducción de Pedro Jiménez.

Filete de Pámpano sobre verduras, aceite de hierbas,
papas arrugadas y pulpa de mojo rojo.

Sorbete al Gran Marnier.

Medallones de solomillo de res con sala de queso Moaxorata,
verduras y papas con cebolla y beicon.

Frangollo cremoso con miel de palma y salsa de fresas naturales glaseadas,
parfait de higos herreños y/o Tarta nupcial.

Café y Mignardises “ La fuga de San Diego”.

La Villa Real Macabeo - Sauvignon

La Villa Real Tempranillo - Syrah

Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha

Cava Castillo de Perelada

D. Cava.

74,00€/persona + Igtc



COCKTAIL

(De pie)

- **San Francisco** (cocktail sin alcohol).
- **Cava Castillo de Perelada D. Cava.**

-
- **Canapé de ensalada semi-picante.**
 - **Canapé de pata asada con guacamole.**
 - **Canapé de tortilla.**
 - **Hojaldritos rellenos.**
 - **Trufas de queso Gouda con semilla de amapola.**
 - **Magdalenas de chorizo palmero.**
 - **Brochetitas de pollo con agridulce de tomate, polvo de cotufas.**
 - **Brochetitas de queso con mebrillo.**
 - **Sombreritos rellenos de ensalada de jamón york.**
 - **Surtido de croquetas.**

-
- **Minipastelería variada francesa y canaria.**

30€/persona + Igtc

COCKTAIL



(De pie)

- **San Francisco** (cocktail sin alcohol).
- **La Villa Real Macabeo - Sauvignon**
- **La Villa Real Tempranillo - Syrah**
- **Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha**
- **Cerveza.**
- **Cava Castillo de Perelada, D.O. Cava.**

-
- **Avellanas garrapiñadas y aromatizadas con curry.**
 - **Arroz negro salvaje inflado.**
 - **Corazón de palmito con ventrisca de atún, aceite de albahaca.**
 - **Nuestras papas con costillas, millo y cilantro.**
 - **Pincho de salmón ahumado, pimiento verde, hinojo, yogourt.**
 - **Tomate especiado con tacos de bacalao confitado y polvo de aceitunas negras.**
 - **Taco de pez mantequilla con vinagreta de frambuesas, polvo de millo frito.**
 - **Garbanzos en fritura con burgados.**
 - **Ragout de setas con conejo macerado en hierbas.**
 - **Madeja crujiente de morcilla dulce canaria con compota de manzana.**
 - **Brochetita de chistorra con papa arrugada.**
 - **Pechuga de pato con chutney de pera.**

-
- **Minipastelería selecta francesa y canaria.**

40€/persona + Igit



COCKTAIL

(De pie)

- De bienvenida.
- San Francisco (cocktail sin alcohol).
- La Villa Real Macabeo - Sauvignon

- La Villa Real Tempranillo - Syrah
- Bodegas La Remediadora, D.O. La Mancha
- Cerveza.

- Pepitas de calabaza caramelizadas.
- Sarmientos de aceitunas negras.
- Canapé de pata asada con guacamole.

- Ensalada de lentejas con tacos de conejo.
- Brocheta de queso con albahaca.
- Magdalenas de chorizo de palmero.
- Piruletas de queso con confitura de pimientos y sésamo negro.
- Rollitos de primavera con salsa Tailandesa.
- Pan con tomate.
- Exquisites vegetariana del Chef.

CALIENTE

- Potaje de bubango con globitos de pan.
- Arroz negro salvaje inflado.
- Madeja de morcilla dulce canaria con compota de manzana.
- Dados de bacalao encebollado.
- Brochetitas de pollo con agridulce de tomate y polvo de cotufas.
- Surtido de croquetas.

POSTRES

- Mlipastelería francesa y canaria variada y/o Tarta nupcial.
- Café y mignardises “La fuga de San Diego”

50€/persona + Igic



COCTAIL Y COCINA EN VIVO

(Mínimo 100 personas)

- **Copa de Cava de bienvenida.**

- **Cocktail San Francisco.**

- **Vino blanco y tinto.**

- **Cerveza y Refrescos.**

- **Brochetitas de queso-tomate-albahaca.**

- **Ensalada de lentejas con tacos de conejo especiado.**

- **Pata asada con aguacate y crujiente de millo.**

- **Brochetita de uvas con manchego.**

- **Brochetita de salami con queso Gorda.**

- **Voul-au-vent rellenos con cremoso de atún y piquillos.**

- **Cucharita de atún ahumado con vinagreta de sésamo.**

- **Magdalenas de chorizo palmero**

Estaciones de cocina en vivo

- **Jamoncitos de pollo con salsa agridulce de miel de cumbre.**

- **Bacalao encebollado a la manera tradicional.**

- **Tiras de solomillo con salsa de setas y arroz basmati.**

Y para el postre

- **Minipastelería francesa selecta y canaria.**

O

- **2 Estaciones de postres.**

- **Cava y Café.**

60€/persona + Igic



BARRA LIBRE STANDARD

- J. Walker Etiqueta roja.
- J&B.
- Ron arehucas carta de oro, Habana 7 o cualquier ron similar.
- Ron arehucas blanco.
- Ginebra Larios.
- Vodka Moskoskaya.
- Mojitos cubanos.
- Kaipiriñas (bajo previa contratación antes de la boda).

6€ por persona/hora

OFERTAS ESPECIALES



Para banquetes mín. de 100 personas

- Precio especial 2 horas completas. 10€ por persona/2hrs
- Precio especial 3 horas completas. 15€ por persona/3hrs
- Precio especial 5 horas completas. 20€ por persona/5hrs

- Suplemento hora/pers. Barra libre. 5,00€

- Barra libre, J.Walker, Tequila, Martini, Superior Suplemento. 3,50€ por persona/hrs

- Coctail, cena y baile 3 horas 450€

Precios para banquetes a partir de 150 personas a negociar según duración.

ANIMACIÓN MUSICAL



Disjokey profesional

• **Durante cocktail, almuerzo y baile 3 hrs.** 450€/servicio

• **Durante cocktail, almuerzo y baile hasta 24:00 hrs.** 600€/servicio

• **Durante cocktail, almuerzo y cena hasta las 3:00 am.** 800€/servicio
(p.e. bodas almediodía con prolongación)

• **Sup. Karaoke** (incluye pantalla, cañón) 120€/servicio

• **Diseño y montaje de reportaje novios** 120€

• **Duo de saxo y trompeta, blues y jazz** 300€

• **Cuarteto de música clásica a partir de** 400€

• **Orquesta de 4 componentes p.e. a partir de** 1.200€

• **Guitarristas a partir de** 350€

• **Mariachis a partir de** 600€

(lgic no incluido)



EXTRAS

- Tentempié madrugada.
- Mini-bocadillos.
- Sandwich variados.
- Algo salado, papas fritas, frutos secos fritos.
- Algo dulce, minipastelería canaria, dulcitos de la aurora, Bombones de chocolate, pastillas de goma...
- Empanada gallega.
- Tortilla.

Mínimo 8€/persona +Igic

- Desayunos o brunch para invitados alojados

A partir de 20,00€/pers+ Igic



EXTRAS

- Además, contamos con la colaboración exclusiva de los mejores profesionales en el mercado en los siguientes servicios, precios muy competitivos:
- **Asesoramiento personalizado en trajes de novias y fiesta.**
- **Maquillador y peluquero profesionales con posibilidad a domicilio. Oferta de paquete especial novias y familia.**
- **Florista especializada en decoración floral para bodas: ramos novias, iglesias, ceremonia.**
- **Coche para los novios como:**
 - Jaguar Type por sólo 280€.
 - Coches clásicos antiguos, a partir de 250€.



BEATRIZ CABAÑAS

Calidad, éxito, alegría...
porque somos **diferentes**

609 280 728

www.beatrizcabañas.com