

Nazaret de Moguer

Naturaleza y Cultura

Menús de Bodas 2016

El Complejo Turístico Rural Nazaret de Moguer se complace en ofrecerles una cuidada selección de Menús, con los que hacer de ese día tan especial, una velada inolvidable.

Profesionalidad, dedicación y esmero nos hacen partícipes de la felicidad y la magia que en Nazaret todo lo envuelve, disfrutando de el buen comer y de un marco incomparable de pinos, donde Naturaleza y Cultura se funden en un abrazo bajo la atenta mirada de

"LA LUZ CON EL TIEMPO DENTRO"

M. MORA
C.T.R. Nazaret de Moguer
Pasión por el trabajo bien hecho



COPA DE ENCUENTRO 1

Aperitivos fríos

Selección de canapés y tartaletas, Vol-au-vent de pisto, Tortilla campera de la huerta, Empanada de atún, abanico de chacinas

Aperitivos caliente

Croquetas variadas, Brochetas de langostinos con kikos

Tiempo aproximado: 30 minutos

COPA DE ENCUENTRO 2

Aperitivos fríos

Selección de canapés y tartaletas, Vol-au-vent de pisto, Tortilla campera de la huerta, Empanada de atún, cucharillas de salpicón de marisco, chupitos de salmorejo cordobés, de remolacha y ajo blanco de melón, volcán de queso con uvas, abanico de chacinas

Aperitivos caliente

Gamba gabardina, croquetas variadas, brochetas de langostinos con kikos (al horno)

Tiempo aproximado: 45 minutos

COPA DE ENCUENTRO 3

Aperitivos fríos

Surtido de canapés y tartaletas, Vol-au-vent de pisto, Tortilla campera de la huerta, Empanada de atún, cucharitas de salpicón de marisco, chupitos de salmorejo cordobés, de remolacha y ajo blanco de melón, volcán de queso con uvas, abanico de chacinas y buffet de quesos.

Aperitivos caliente

Gamba gabardina, croquetas variadas, brochetas de langostinos con kikos (al horno)

Tiempo aproximado: 45 minutos

NAZARET DE MOGUER

Menú nº 1

ENTRANTES FRIOS

Surtido de patés y quesos cremosos con panecillos

Individual de ibérico compuesto por:
Jamón ibérico, Caña de lomo Ibérica y Queso puro de Oveja

ENTRANTE CALIENTE

Adobo de cazón

PLATO COMENSAL

Lomo Ibérico en salsa con guarnición de patatas con romero y tomillo y verduritas salteadas

POSTRE

Nazaret de Moguer dispone de un amplio abanico de postres de elaboración propia (ver carta de postres)

BODEGA

Montecillo crza, Edalo, Monteblanco, Amatista, cerveza, refrescos, zumo de frutas, agua, lambrusco, manzanilla, Cava Freixenet Brut

NAZARET DE MOGUER

Menú nº 2

ENTRANTES FRIOS

Surtido de patés y quesos cremosos con panecillos

Individual de ibérico compuesto por:
Jamón ibérico, Caña de lomo Ibérica y Queso Puro de Oveja

ENTRANTE CALIENTE

Croquetas Nazaret

PLATO COMENSAL

Carrillera ibérica a la cerveza aromatizada con canela y cítricos

POSTRE

Nazaret de Moguer dispone de un amplio abanico de postres de elaboración propia (ver carta de postres)

BODEGA

Montecillo crza, Edalo, Monteblanco, Amatista, cerveza, refrescos, zumo de frutas, agua, lambrusco, manzanilla, Cava Freixenet Brut

NAZARET DE MOGUER

Menú nº 3

ENTRANTES FRIOS

Individual de ibérico compuesto por:
Jamón ibérico, Caña de lomo Ibérica y Queso Puro de Oveja

ENTRANTES CALIENTES

Choco fritos
Caramelitos de marisco

PLATO FRIO

Gambas blancas de la Costa (centro mesa)

PAUSA FRIA

Sorbete a elegir (ver carta de sorbetes)

PLATO COMENSAL

Presa Paleta con verduras y acompañado de patatas al horno con tomillo y romero

POSTRE

Nazaret de Moguer dispone de un amplio abanico
de postres de elaboración propia (ver carta de postres)

BODEGA

Montecillo crza, Edalo, Monte blanco, Amatista, cerveza, refrescos, zumo de frutas,
agua, lambrusco, manzanilla, Cava Freixenet Brut

NAZARET DE MOGUER

Menú nº 4

ENTRANTES FRIOS

Individual de ibérico compuesto por:
Jamón ibérico, Caña de lomo Ibérica y Queso Puro de Oveja

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas Nazaret
Lagrimitas de pollo al limón

PRIMER PLATO

Individual de gamba blanca de la costa

PAUSA FRIA

Sorbete a elegir (ver carta de sorbetes)

SEGUNDO PLATO

Solomillo ibérico a la pimienta cinco bayas con patatas y salteado de verduras

POSTRE

Nazaret de Moguer dispone de un amplio abanico de postres de elaboración propia (ver carta de postres)

BODEGA

Montecillo crza, Edalo, Monteblanco, Amatista, cerveza, refrescos, zumo de frutas, agua, lambrusco, manzanilla, Cava Freixenet Brut

NAZARET DE MOGUER

Menú nº 5

ENTRANTES FRIOS

Individual de ibérico compuesto por:
Jamón ibérico, Caña de lomo Ibérica y Queso Puro de Oveja

ENTRANTES CALIENTES

Chocos fritos
Adobo de cazón

PRIMER PLATO

Cocktail de marisco con piña
ó
Salmorejo cordobés con virutas de jamón y aceite de oliva virgen extra

PLATO FRIO

Individual de marisco compuesto por: Gambas blancas de la costa y langostinos tigrés

PAUSA FRIA

Sorbete a elegir (ver carta de sorbetes)

SEGUNDO PLATO

Presa Paleta al Oloroso de Jerez con guarnición de patatas al horno con tomillo-romero y verduritas

POSTRE

Nazaret de Moguer dispone de un amplio abanico de postres de elaboración propia (ver carta de postres)

BODEGA

Montecillo crza, Edalo, Monteblanco, Amatista, cerveza, refrescos, zumo de frutas, agua, lambrusco, manzanilla, Cava Freixenet Brut

NAZARET DE MOGUER

Menú nº 6

ENTRANTES FRIOS

Individual de ibérico compuesto por:
Jamón ibérico, Caña de lomo Ibérica y Queso Puro de Oveja

ENTRANTES CALIENTES

Caramelitos de marisco con reducción de soja
Chocos fritos

PRIMER PLATO

Pan de Pueblo napado con salmorejo cordobés y ventresca de atún
O
Merluza a la Roteña

PLATO FRIO

Individual de marisco compuesto por: Gambas blancas de la costa, langostinos tigres, cigala y vieira

PAUSA FRIA

Sorbete a elegir (ver carta de sorbetes)

SEGUNDO PLATO

Solomillo al Olivo, patatas romero y tomillo acompañado de verduritas salteadas

POSTRE

Nazaret de Moguer dispone de un amplio abanico
de postres de elaboración propia (ver carta de postres)

BODEGA

Montecillo crza, Edalo, Monteblanco, Amatista, cerveza, refrescos, zumo de frutas,
agua, lambrusco, manzanilla, Cava Freixenet Brut

Carta de Sorbetes

Sorbete de limón con vodka
Sorbete de mandarina absolute
Sorbete de Piña al ron añejo Barceló
Sorbete de manzana ácida
Sorbete Azul (frutas tropicales)
Sorbete de Melón Natural
Sorbete de Sandía

...

[Consultar más sabores](#)

Carta de postres

Tulipa recubierta de chocolate rellena de mousse de

...

Pedro Ximénez
Frutos rojos del bosque
Arroz con leche y canela
Crema catalana
Turrón

...

[Consultar más sabores](#)

Tartas
San Marcos
Turrón
Crema pastelera

...

[Consultar más sabores](#)

**La elección de postres externos a Nazaret llevará un incremento en el precio de cada comensal.*

NAZARET DE MOQUER

Menú Infantil

FUENTE

Jamón ibérico
Croquetas caseras
Tortilla española
Chocos fritos

Y

Lomitos con patatas fritas
ó
Pechuga de pollo con patatas fritas
ó
Pechuga empanada con patatas fritas
ó
Nuggets de Pollo con patatas fritas
ó
Hamburguesas con patatas fritas

POSTRE

Tarta de la casa o Helado

BODEGA

Refrescos
Agua mineral

Todos los Menús incluyen:

- Suite Nupcial *Nazaret* gratuita para los novios con desayuno incluido. Puedes ver nuestro Complejo Rural en www.nazaretdemoguer.com
- Menú degustación para los novios y cuatro personas más sin coste adicional alguno (para celebraciones de más de 125 comensales).
- Servicio de camareros uno cada dos mesas. (mínimo garantizado uno cada 20 comensales).
- Decoración de mesas con centro de flores naturales o tulipa con velas.
- Minuta conmemorativa del Menú personalizada.
- Organización del protocolo según croquis facilitado en nuestras instalaciones.
- Descuento equivalente al I.V.A. de nuestra tarifa oficial de habitaciones para invitados al evento.
- Descuento equivalente al I.V.A a bodas en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero y Febrero, y viernes y domingos no festivos excepto en Julio y Agosto (bodas superiores a 125 comensales).

Opciones de barra libre:

Por personas:

3 horas de barra libre con primeras marcas + café + pastelitos

Por botellas:

3 horas de barra libre con primeras marcas. (mínimo de 15 botellas)

Botellas con alcohol

Botellas sin alcohol

*Los cafés y pastelitos conllevarían un coste adicional en esta opción.

Chupitería Incluida:

Variedad de tragos cortos desde sin alcohol hasta los más atrevidos entrelazados con juegos y espectáculo.

Barra caribeña:

Incluida. Mojitos (mojitonios), caipiriñas, caipiroskas, daikiris, sex on the beach, piñas coladas, san franciscos, cosmopolitan, leche de pantera, barbados surprise y otros.

Post Boda:

Barbacoa:

Lomos y hamburguesas.

Paella del Día Siguiente:

Menú compuesto por ensalada mixta, paella, postre, pan y bebida.

Tarifa de habitaciones con descuentos incluidos:

TARIFA RACK			
	T. ALTA	T. MEDIA	T. BAJA
INDIVIDUAL	55	50	45
DOBLE	65	60	55
TRIPLE	85	80	75

Cama supletoria para menores de 12 años: gratuita.

Cama supletoria: 20€ (desayuno incluido)

Precios por habitación / 10% IVA incluido / Desayuno incluido

T. ALTA: 01 julio – 31 agosto / Semana Santa

T. MEDIA: Puentes / 15 al 30 junio / 1 al 15 septiembre

T. BAJA: Resto del año

Notas importantes:

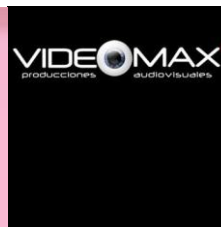
Tras la reserva de la fecha de la celebración dispondrán de 14 días para reservarla definitivamente con una entrega de 800 Euros, en caso contrario, podremos disponer de dicha fecha.

La lista definitiva de comensales deberá ser confirmada y entregada como plazo máximo 7 días antes de la celebración, siendo ésta el número mínimo a facturar de comensales.

El DJ-animador será en exclusiva AloSonido por lo que no se podrán contratar una empresa aparte para las barras libres. Para consultar precio llamen al teléfono 607445413 (Alejandro). www.alosonido.com.

**Para las bodas civiles, el montaje de la ceremonia civil conllevará un plus de 1 € por persona.*

Empresas amigas:



Deeje AloSonido:
607 44 54 13

Joyería Moral:
959 224 749

Complementos Pilares:
959 25 07 08

Videomax:
959 37 24 30

Venenciador:
636 73 75 92

Cortador de Jamón Juan Pérez:
678 91 59 96

Fotógrafo Sergio:
959 37 02 55/697 25 13 26

Peluquería Bárbara Lobato:
6305809 17

Grupo flamenco:
666 354 662

Pasión por el trabajo bien hecho

M. Mora: 639 60 53 86

www.celebracionesnazaret.com