

Nazaret de Moguer

Naturaleza y Cultura

Bodas 2017

Estimada pareja:

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”

Atentamente:

Manuel 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

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, piruletas de queso.

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

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)

****Todas las opciones de copa de encuentro incluyen: Tirador de cerveza atendido por camarero e islas de vinos y de botellines en hielo.***

NAZARET DE MOGUER

Menú nº 1

ENTRANTES FRIOS

Surtido de patés y quesos cremosos con panecillos o Pimientos rojos caramelizados con Philadelphia y 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

Rioja Crza, Ribera del Duero Roble, 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 o Pimientos rojos caramelizados con Philadelphia y 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

Rioja Crza, Ribera del Duero Roble, 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

Rioja Crza, Ribera del Duero Roble, Edalo, Monteblanco, 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

Rioja Crza, Ribera del Duero Roble, 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 tigres

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

Rioja Crza, Ribera del Duero Roble, 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

Rioja Crza, Ribera del Duero Roble, 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 Natural
Sorbete de Caipiroska de fresa
...
[Consultar más sabores](#)

Carta de postres

Tulipa recubierta de chocolate rellena de mousse

...

Semifríos

...

Tartas

Sabores a elegir

Pedro Ximénez
Frutos rojos del bosque
Arroz con leche y canela
Crema catalana
Turrón
San Marcos
Chocolate
Requesón con frambuesa

[Consultar más sabores](#)

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

NAZARET DE MOGUER

Menú Infantil

MENÚ A

PLATO INDIVIDUAL

(A elegir entre estos platos)

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 y zumos

MENÚ B

FUENTE INDIVIDUAL

Jamón ibérico

Croquetas caseras

Tortilla española

Chocos fritos

Y

(A elegir entre estos platos)

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 y zumos

Monitora para 15 niños aproximadamente

Ceremonias civiles:

- Espacios habilitados para la celebración de bodas civiles sin coste alguno.
- Pérgola con velos, alfombra de distintos colores y decoración de la ceremonia civil incluidos.

Atenciones especiales:

- Amplios aparcamientos gratuitos y Espacios ajardinados.
- Grupo electrógeno para subsanar remotos imprevistos de cortes eléctricos.
- Mapas de localización para invitaciones de boda.
- Catering propio en el mismo Complejo Turístico Rural.
- Música ambiente según elección de los novios en copa de encuentro y comidas.
- Diferentes tarteras para el corte de la tarta nupcial.
- Alquiler del salón y Equipo audiovisual en el salón y exteriores sin coste alguno.
- Elección de distintas mantelerías.
- Menús especiales para veganos e intolerancias alimenticias.
- Islas de vinos y cervezas (cerveza de tirador y botellín en hielo).
- 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. (uno cada 20 comensales).
- Decoración de mesas con centro de flores naturales o centros elaborados
- Minuta conmemorativa del Menú a elegir entre varios modelos.
- Organización del protocolo según croquis facilitado en nuestras instalaciones.
- **Suite Nupcial Nazaret** gratuita para los novios con desayuno incluido y checkout late (según disponibilidad). Puedes ver nuestro Complejo Rural en www.nazaretdemoguer.com
- Descuento equivalente al I.V.A. de nuestra tarifa oficial de habitaciones para invitados al evento.
- Descuento del 5% en 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), además de Bodas de Plata y Oro.

Barra libre:

- Diferentes tipología de copas y aderezos para combinados.
- Zumo de Naranja Natural para la coctelería
- Sin hora límite de finalización de barra libre.

Barra libre:

4 horas con primeras marcas + Buffet de cafés e infusiones + pastelitos + fruta

Para ampliaciones de barra: consultar

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.

Barra Gin&Tonic:

Diferentes ginebras premium combinadas con variedad de tónicas en copas de balón y aderezadas con distintos botánicos.

Barbacoa-Recena:

Lomos y hamburguesas

Caldo de la abuela:

Caldo calentito de pollo con hierbabuena: Consultar

Licores:

- WHISKY: Ballantine's, J&B, White label, Dyc, Dyc 8, Jameson, Passport, Cutty Sark, Jhonnie Walker Red Label.
- BOURBON: Jack Daniel's, Jim Beam, Four Roses.
- RON: Barcelo, Pampero, Brugal, Legendario, Cacique, Havana 7, Negrita, Santa Teresa, Conde de Cuba, Flor de caña 7, Arehuca oro, Bacardi, Bacardi Elixir, Malibu, Mangaroca, Ron Miel Puerto de India, Ron Miel Doramas .
- VODKA: Eristoff, Eristoff Black, Smirnoff, Vodka caramelo Gecko, Absolute.
- GINEBRA: Rives, Larios, Beefeater, Seagram, Tanqueray, Master, Bombay, Bombay Sapphire, larios rose, Rives pink, Puerto de Indias, Martes Santos Bidestilado, Martes Santos tridestilado, Wint.
- LICORES CON ALCOHOL: Martini Bianco, Martini Rosso, Ponche Caballero, Licor 43, Bailey's, Curaçao Azul, Disaronno, Cointreau, Amarguiña, licor de café. Drambuie, Tequila, cachaça 51, Miura, Frangelico.
- LICORES SIN ALCOHOL: Manzana, Mora, Melocotón, Avellana, Lima, Kiwi, Bellota, Granadina, Blue Tropic.

▪ Post Boda:

- Horario de desayuno incluido en las habitaciones hasta las 13:00 PM.
- Piscina con música sin coste alguno y posibilidad de barra, tirador de cervezas...

Paella del Día Siguiente:

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

Menú infantil

Tarifa de habitaciones con descuentos incluidos:

Cama supletoria para niños hasta 12 años: 5€

TARIFA RACK			
	T. ALTA	T. MEDIA	T. BAJA
INDIVIDUAL	55	50	45
DOBLE	65	60	55
TRIPLE	85	80	75
CUADRUPLE	105	100	95
QUINTUPLE	125	120	115

Cama supletoria para mayores de 12 años: 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

Disponemos de **18** habitaciones dobles y **18** supletorias para sus invitados y de una habitación especial para los Novios.

Notas importantes:

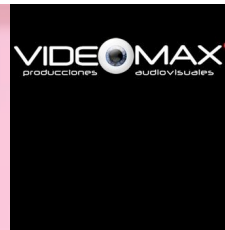
El DJ-animador será en exclusiva  por lo que no se podrá contratar una empresa aparte para las barras libres. Para consultar precios y servicios llamen al teléfono 685 74 27 44 (Manoli). La contratación del Dj es responsabilidad de los Novios. www.alosonido.com.

Para Bodas menores a 125 comensales el menú se incrementará en 2€. En bodas de Julio y Agosto se necesita un mínimo de reserva de habitaciones.

Tras la reserva de la fecha de la celebración dispondrán de 14 días para reservarla definitivamente con una entrega de 1.000 Euros, en caso contrario, podremos disponer de dicha fecha.

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

Empresas amigas:



Deejey AloSonido:
685 74 27 44

Cortador de Jamón Juan Pérez:
678 91 59 96

Joyería Moral:
959 224 749

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

Complementos Pilares:
959 25 07 08

Peluquería Bárbara Lobato:
6305809 17

Videomax:
959 37 24 30

Grupo flamenco:
666 354 662

Venenciador:
636 73 75 92

- No nos llevamos comisión de ninguna de nuestras empresas amigas
- Para cualquier consulta no dude en llamarnos al 639 60 53 86 (Manuel Mora) o escribirnos al e-mail info@nazaretdemoguer.com