



RESTAURANTE LOS CABALLOS

Menús de Boda

Cóctel de bienvenida

(A elegir)

CANAPÉS FRÍOS

Lomo en manteca
Blinis con foie de pato
Surtido ibérico
Ensaladilla con taquitos de jamón
Porra con huevo
Mini tartaletas con humus
Mejillones con pipirrana
Pincho Anchoa, Tomate Cherry y Albahaca
Dados de queso con tomate en ort
Chupa-chups queso finas hierbas
Tosta con rulo de salmón y eneldo
Pastel de atún con huevo hilado
Delicias de Jalapeño y Queso Cheddar
Aperiquiches con surimi en salmuera
Tartaleta de quiche
Milhojas paté con queso y manzana caramelizada
Espárragos en tempura con salsa romescu
Palitos de morcilla y manzana reineta
Salmón marinado
Ensaladilla malagueña

CANAPÉS CALIENTES

Ensaladilla malagueña
Salmón marino
Dátil con beicon
Buñuelos de bacalao
Mejillones tigre
Croquetas surtidas
Tosta de langostinos
Tosta de hongos con albahaca
Espárragos verdes en tempura
Fideos tostados con alioli del piquillo
Saladito de chistorra
Mini hamburguesas
Piruletas de langostino
Croquetas de pollo asado
Mini brocheta de pollo al curry
Albóndigas al vino Málaga
Croquetas de boletus
Bolitas de pollo Kiev
Saquito de verduras
Palitos de morcilla
Delicias de jalapeños

MENÚ I

Cóctel de bienvenida

Compartir

Tartar de Aguacate
Pate de Perdiz

Primer plato

Rosada con puré y verduras
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Secreto ibérico con pisto de setas
y salsa chimichurri
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Mousse de turrón y chocolate

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ II

Cóctel de bienvenida

Compartir

Gambas de Huelva
Cogollos de Anchoas
Tartar de Aguacate

Plato único

Secreto ibérico con patatas arruga
y salsa chimichurri
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta de milhojas de nata

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ III

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Dorada con verdura y salsa mahonesa
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Carrilleras al vino con patatas panaderas
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Brownie con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ IV

Cóctel de bienvenida

Compartir

Jamón ibérico
Buffet de Queso y Espetec

Primer plato

Merluza a la marinera
Vino Blanco flor Floris

Sorbete

Sorbete de Limón

Segundo plato

Presa ibérica con patatas baby
y salsa chimichurri

Postre

Tarta de queso

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ V

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Milhojas de Queso
Vino Blanco Flor Floris

Sorbete

Sorbete de Limón

Segundo plato

Secreto ibérico con salsa chimichurri
y Tatil de patatas
Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta helada Kínder

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ VI

Cóctel de bienvenida

Corte de Jamón

Buffet de Quesos

Para compartir

Gambas de Huelva
Cogollo Anchoas

Plato Único

Cabezal ibérico al horno con verduras
y salsa de champiñones

Postre

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ VII

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Lomo bacalao y salsa a la antigua
Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Carrilleras con crema de calabaza
y jugo P.X.
Tinto crianza Vega del Geva

Sorbete

Sorbete de Fresa

Postre

Milhojas de nata con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ VIII

Cóctel de bienvenida

Entrante individual

Langostinos de Sanlúcar
Gambas de Huelva

Primer plato

Bacalao con pisto y salsa parmesano

Sorbete

Sorbete de Limón al Cava

Segundo plato

Solomillo de cerdo con patatas
panaderas y salsa boletus

Postre

Tarta de turrón con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ IX

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Timbal de queso, foie y manzana
caramelizada

Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Presa ibérica con patatas baby
y salsa chimichurri

Tinto crianza Vega del Geva

Sorbete

Sorbete de Piña

Postre

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ X

Cóctel de bienvenida

Primer plato

Lubina con fideos negros
y mahonesa verde

Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Solomillo con patatas panaderas
y salsa pimienta negra

Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta tres chocolates con
helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ XI

Cóctel de bienvenida

Para compartir

Jamón ibérico

Gambas de Huelva

Paté con tostas

Plato único

Lingote cabrito con pisto de setas

Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Milhojas de nata con helado de vainilla

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava

MENÚ XII

Cóctel de bienvenida

Entrante Individual

Mariscada

Primer plato

Merluza a la marinera

Vino Blanco Flor Floris

Segundo plato

Presa ibérica con pisto de setas
y salsa chimichurri

Tinto crianza Vega del Geva

Postre

Tarta helada de Nutella

Bebidas

Refrescos, agua mineral, cerveza,
Tinto crianza, blanco, cava



RESTAURANTE LOS CABALLOS

Menús para los más peques

Menú Infantil I

Aperitivos cóctel de bienvenida

Entrante

Patatas Chips

Plato principal

Croquetas de jamón, nuggets de pollo y patatas fritas

Postre

Tarta elegida

Bebidas

Refrescos, Agua, Zumos

Menú Infantil II

Aperitivos cóctel de bienvenida

Entrante

Patatas Chips

Plato principal

Filete de pollo empanado y patatas fritas

Postre

Tarta elegida

Bebidas

Refrescos, Agua, Zumos



RESTAURANTE LOS CABALLOS

Menú TODO INCLUIDO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

1 HORA DE CÓCTEL EN NUESTROS JARDINES
10 CANAPÉS FRÍOS Y 10 CANAPÉS CALIENTES A
ELEGIR

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO CON CORTADOR
LOVE ILUMINADO
2 CARROS EXTRAS DE CAMAREROS CON BEBIDA

BANQUETE EN MESA

PRIMER PLATO, ELIGE EL QUE MÁS TE GUSTE
SORBETE, DE TU SABOR PREFERIDO
SEGUNDO PLATO, ELIGE EL QUE MÁS TE GUSTE
POSTRE. TU FAVORITO
BEBIDAS (AGUA, VINO TINTO, VINO BLANCO,
CERVEZA, REFRESCOS, ZUMOS, VINO ESPUMOSO)
CASTILLO HINCHABLE PARA LOS MÁS PEQUEÑOS
EQUIPO DE PROYECCIÓN PARA VIDEOS

BARRA LIBRE

4 HORAS DE BARRA LIBRE
CACHIMBAS DE SABORES
EQUIPO DE ILUMINACIÓN Y SONIDO
DJ ANIMACIÓN
RECENA, CARRO MIXTO DEMONTADITOS Y MINI
BURGERS



www.restauranteloscaballos.com



RESTAURANTE LOS CABALLOS

Información de interés

Personal externo a Restaurante Los Caballos:

En caso de contratar algún servicio externo será obligatorio notificarlo previamente y la empresa tendrá la obligación de presentar la correspondiente documentación de alta antes de realizar sus trabajos en Restaurante Los Caballos. Gasto adicional de 60€ por servicio contratado externo.

Productos alimenticios externos:

No está permitido incluir en el interior de la finca productos alimenticios externos sin previa autorización y acreditación de la documentación necesaria que acredite trazabilidad y registro alimentario obligatorio.

Uso de cañones de confeti para el evento:

Prohibido su uso en exteriores como principal objetivo el respeto al medio ambiente, dada la imposibilidad de recogerlo al 100%, al ser esparcido por toda la finca por el aire contamina visualmente los exteriores de la finca, en caso de uso en interiores tendrá un gasto adicional de limpieza de 100€.

Reserva del evento:

Para la reserva del evento será necesario realizar un abono de 1.000€ para las bodas y de 500€ para comuniones, bautizo u otro tipo de evento, que será descontado del total del evento. Este importe no será devuelto bajo ninguna circunstancia, ni podrá ser empleado para otro evento que no sea el reflejado en el contrato.

En caso de tener que modificar la fecha de vuestro evento por cualquier imprevisto justificado de fuerza mayor que impida que se celebre en buena armonía, se dejará el importe entregado como fianza para bloquear otra fecha que estiméis oportuna, siempre estando sujetos a la disponibilidad de espacio que os podamos ofrecer.

Tarifas de espacios:

Para menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional de 900€.

Confirmación definitiva de invitados:

10 días antes del evento será necesario presentar el listado y distribución de invitados. Una vez entregado pueden surgir algunas modificaciones imprevistas de última hora hasta 3 días antes del evento sin gastos adicionales.

A 3 días del evento se pueden agregar invitados, pero no restar de la cuenta final.

Confirmación definitiva del menú:

10 días antes del evento será necesario confirmar el menú del evento. Una vez confirmado si surgen algunas modificaciones a última hora puede haber gastos adicionales.