

¡Si se puede soñar se puede hacer!

Dossier bodas

2024



Diseña tu propio menú

Queremos que tengáis una boda personalizada, por eso podéis combinar los menús según vuestros gustos y necesidades.

Todos ellos contarán con un cóctel, primero, segundo plato y postre.

Optativo será el poner algún puesto pero os aseguramos que son un acierto.

El coste será la suma de las partes.

Una forma práctica de confeccionar vuestro menú a medida.

¡Empezamos!



Opciones de aperitivo

MEDIUM

Elige 6 fríos y 6 calientes

26€

Roll de ahumados y sésamo / Ensaladilla de gambitas / / Botellitas de gazpacho
Dátiles al roquefort almendrados / Tostitas de hummus al pimentón
Mini wraps de espinacas, cangrejo y gambas / Cracker mousse pimientos del piquillo
Queso de cabra a la miel con nueces / Brocheta de ensalada caprese
Mini ensaladitas César / Lagrimitas crujientes con miel y mostaza
Tempura de queso con salsa de frambuesa / Croquetitas de roquefort
Langostinos con bacón / Cartuchos de adobitos de cazón / / Croquetitas de ibérico
Wok de verduras Thai / Roll de chistorrita y panadera / Tortillitas de camarones

TOP

Elige 7 fríos y 7 calientes

29€

Cracker de mousse de ahumados / Hummus de aguacate con pan de pita
Mini wraps de pollo al curry con cebolla caramelizada / Ensaladilla de pulpo
Ceviche de atún de almadrada / Vasitos de salmorejo con virutitas de ibérico
Botellitas de crema de melón / Lomito de ibérico sobre toast artesana con tumaca
Queso de cabra a la miel con nueces / Wok de pollo teriyaki
Mini ensaladitas de bufala y tomate seco con vinagreta de aceitunas negras
Papa de sanlúcar con queso de cabra y cebolla caramelizada / Croquetitas de carrillada
Croquetitas de espinacas y parmesano / Croquetitas de gambas al ajillo
Pechuguitas villaroy / Mini buñuelos de bacalao / Brochetitas de pollo teriyaki
Albondiguitas de gambitas y chocos / Crujiente de langostinos con alioli

PREMIUM

Elige 8 fríos y 8 calientes

32€

Mini pitas de carrillada crujiente / Mini pitas de pollo con salsa de yogurt
Toast artesana de foie con compota de manzana / Chupa chups de foie
Vasitos de ajo blanco con tataki de atún / Bombón de atún de almadraba a la mostaza
Pulpo con mousse al pimentón / Mini ensaladita de mojama de atún y queso feta
Cucharitas de tartar de atún de Almadraba / Croquetitas de boletus y parmesano
Croquetitas de xangurro / Mini alcachofas plancha con ibérico
Mini alcachofas crujiente con salsa de mango / Tataki de atún de almadraba
Gñoqui con salsa de boletus / Mini tacos mexicanos picantes con guacamole
Saquitos de puerros y queso / Albondiguitas de retinto al oloroso
Taquitos de lubina salvaje / Bricks de queso de cabra y compota de tomate

Precios por persona.

¡Elige la opción que más te guste!



¡Es hora de ir a la mesa!

Elige el primer plato.

MEDIUM

Gazpacho de fresa con queso payoyo
Salmorejo con pesto y búfala
Crema de camarones a la manzanilla
Canelon de ave y puerros
Brick de queso de cabra con compota de tomate

13€

TOP

Ajoblanco con tataki de atún
Brick de frutos del mar con salsa del piquillo
Arroz meloso de choco y langostinos
Alcachofa plancha con mango y jamon iberico
Ensalada de burrata

17€

PREMIUM

Vieira gratinada con parmesano
Ceviche de atún de almadraba
Tartar de atún de almadraba
Ensalada gallega
Arroz de bogavante
Raviolis de marisco

19€

Precios por persona.

¿No sabes cuál elegir? Para eso está la prueba de boda.



Lorem ipsum

Llega el plato fuerte, ¿estas preparado?

MEDIUM

Carrillada ibérica al oloroso
Punta de solomillo con salsa
(boletus, gorgonzola o pimienta)
Pez limón relleno de langostinos
Pechuguita de faisán rellena de panceta y dátiles

24€

TOP

Solomillo ibérico relleno
de Emmental y piquillo
Lomos de lubina sobre cama de pisto
Medallón de rabo de toro ahumado
Confit de pato con peritas al vino tinto

26€

PREMIUM

Solomillo de retinto con foie
Cordero lechal a baja temperatura
Atún de almadraba
Lomo alto de novillo argentino

28€

Precios por persona.

Elige el segundo plato.



¡Sube el nivel con
nuestros puestos!

Más de 20 opciones

!Seguro que no
puedes resistirte;

¡20 opciones a cual más espectacular!



Chiringuito:4,5€

Ideal para los momentos de espera
Cucuruchos de patatas chips,
selección de aceitunas y un vermut o cervecita.

Quesos:7,5€

Queso curado, torta del Casar, queso brie,
queso de cabra, provolone, parmesano y otros.
¡Acompañado de panes y mermeladas!

Ensaladas:6,5€

Ensalada de búfala, ensalada de pasta y pesto
ensalada de arroz y ensalada tropical.

Eco:6,5€

Wok de berenjenas ecológicas, papas con mojo,
crudités con roquefort, verduritas baby y
pan de masa madre con aceite eco.

Precios por persona.

¿No sabes cuál elegir?



QUESOS
ARTESANOS

Parmesano

Payoyo

Bofard curado

Curado al vino tinto

Cabra al pimentón

Ostras: 7,5€

Un profesional abriendo exquisitas ostras en directo mientras pasea junto a tus invitados.
¡Sin duda nuestra mejor novedad!

Marisco: 15€

Gambas, langostinos, camarones
y otro según mercado.

Rincón japonés: 11€

Niguri, maki de salmón y de atún,
california roll y sashimi.

Atún de almadraba: 13€

Ceviche, tartar, tataki y sashimi.

Precios por persona.

¡Para todos los gustos!



Arroz:6€

A elegir: arroz meloso de bogavante, arroz negro con langostinos o rissoto de boletus.

Huevos:6,5€

Huevos con patatas a lo pobre y foie, huevos con chistorrita o huevos camperos con trufa.

Fritura gaditana:6,5€

Cucuruchos de tortillitas de camarones, cazón en adobo y choquitos fritos.

Lubina:6,5€

Lomitos de lubina hechos en el momento a la plancha sobre pisto y con crujiente de jamón.

Pulpo:11€

Pulpo recién cocido con patatas de Sanlúcar al pimentón y sal Maldon.

Precios por persona.

Todo realizado al instante



Alcachofas:8€

NOVEDAD: Alcachofas plancha con mango y jamón ibérico.

Barbacoa completa:16€

Pintxitos variados, brochetas morunas, salchichas artesanales, choricitos, solomillitos y entrecot.

Todo esto con acompañamientos!

Comida callejera:7€

Sandwiches cubanos recién hechos, nachos con guacamole, cucuruchos de patatas fritas

Burger gourmet:8€

Hamburguesa de retinto y wagyu con pan brioche y !muchos toppings a elegir!

Precios por persona.

¡Pregunta por nuestro espectacular foodtruck!



Marroquí:6,5€

Pintxitos adobados, cous cous, hummus con pan de pita y pastelas.

Mexicano:6,5€

Fajitas de pollo, tacos mexicanos, nachos con guacamole y banana chips.

Kebab:6,5€

Kebab (ternera, cordero, pollo o mixto) con todos los toppings y salsa de yogurt

Tailandés:7€

Viajemos por el mundo sin movernos del sitio.
Prueba el pad thai,
pollo al curry con arroz y pad see ew.

Buffet de postres:8€

Una selección de los mejores dulces y tartas hechas artesanalmente por nuestro pastelero

Precios por persona.

¡Personaliza tu evento!



¡Endulcemos el banquete!

MEDIUM

Sorbete al gusto
Gold Roche
Tarta de queso con frutos rojos

8€

TOP

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Fresón de tarta de queso
Tartita de la abuela

10€

PREMIUM

Crep de dulce de leche con helado
Milhojas de crema pastelera
Lingote tres texturas de Chocolate

12€

Precios por persona.

!Sal de lo convencional!



¡Y ahora a darlo todo!

¡¡Barra libre!!

Servicio de copas:

16€/3H; 19€/4h; 22€/5h; 24€/6h

Marcas incluidas:

Barceló,

Brugal,

Beefeter,

Rives,

Rives pink,

JB

Ballantines

Eristoff

Licor de manzana

Licor de melocotón

Licores sin alcohol

¿Quieres otras marcas? Consulta condiciones.

Precios por persona.

¡Llega el momento de darlo todo!



¡Incluye una barra de coctelería!

Puesto de Mojitos: 5€

O los 3 que más te gusten por 7€.

Caipirinhas

Margaritas

Daiquiris

Dry Martini

Piña colada

Aperol Spritz

Elige tu cócteles favoritos.

¿O prefieres una barra de Gin Tonic?

O un refrescante puesto de
aguas aromatizadas...

Consúltanos.

Precios por persona.

¡Un mojito por favor!



¿Recenamos?

CLÁSICA: Nuestros camareros pasarán una de las opciones que más te gusten:

- Montaditos variados:2€
- Perritos calientes:2€
- Miniburger:2,5€

PUESTOS: Uno de nuestros puestos con cocina en directo puede ser una idea estupenda, el MAS RECOMENDADO:·

KEBAB:5,5€

* La contratación de la recena implica la previa contratación de la barra libre.

Precios por persona.

¡Hay que coger fuerzas!



Extras

BODA CIVIL: Canon de 250€

Incluye montaje de sillas + mesa, no incluye decoración

CORTADOR DE JAMÓN 100% ibérico de bellota:

Desde 800€

Cortador (pata aportada por el cliente): 230€
(puesto con platitos picos y decoración)

VENENCIADOR: Desde 220 €

DECORACIÓN: Tenemos un equipo especializado que decorará tu boda como siempre has imaginado. Porque los detalles importan y ellas de eso saben mucho. Pídeles presupuesto a medida!

Toda la bebida está incluida durante el coctel, también una mesa de cafés e infusiones, y por supuesto no faltará el brindis con el cava!!

¿Necesitas una tartita simbólica para el corte ?
PREGÚNTANOS.

¡Que no nos falte nada!



¿Recena desde nuestro foodtruck?



Más información

¿Lo quieres? ¡Lo tienes!

En concepto de aceptación y reserva del servicio: 1000€

En la prueba de degustación: 1500€

Previo al evento se efectuara el pago del 100%
del importe restante.

Si incluye:

Montaje, mobiliario, menaje,
centros de mesa básicos, personal,
prueba del menú para 6 personas.

No incluye:

Desplazamiento, tarifas a consultar según distancia.

Servicio mínimo para 150 personas

**CONSÚLTA PRECIOS DE LOS
DIFERENTES ESPACIOS.**

Todos los precios de este dossier
no incluyen el IVA del 10% y 21%.

¡Todo claro para que os quedéis tranquilos!



Contamos con un gran equipo de decoración



nosgustanuestrotrabajo.com

grosso
GRUPO DE RESTAURACIÓN

25 años celebrando contigo

eventos@grupogrosso.com

956 832 657