



LA PARRILLA

de Arganda



BODAS 2021

Avenida de Madrid , 47
Arganda del Rey (Madrid)
info@laparrilladearganda.com
Reservas: 918716162

LA PARRILLA

de Arganda

Atenciones especiales para las bodas 2021

(Mínimo 100 invitados)

Descuentos especiales:

De Domingo a Viernes: 10 % de descuento sobre menú.

Bodas de Noviembre a Marzo y Agosto:

Montaje de ceremonia Civil sin cargo.

El menú Incluye decoración floral en mesa del banquete

Descuento 10% sobre precio de Menú.

Menú Degustación para seis personas (Bodas Mínimo 100 pax)

Minutas personalizadas

Aparcamiento Gratuito para los invitados

Habitación Superior para la noche de bodas de los novios

*****Los descuentos no son acumulables*****



LA PARRILLA

de Arganda



Cóctel Nupcial

Surtido de Chupitos

(Salmorejo y Vichyssoise de pera)

Taquitos de Salmón marinados en soja y gengibre.

Bocaditos de ceviche de dorada con lima y rúcula

Tosta de Queso Brie y Cebolla Confitada

Queso Manchego Puro de Oveja con regañás

Vasitos de salpicón de pulpo y marisco

Pescadito en Adobo Malagueño

Chocos fritos a la Andaluza

Mini Croquetas de Jamón ibérico

Bebidas:

Vino Blanco ,Vino Tinto ,Agua Mineral, Cerveza y Refresco

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*

MENÚ 1

Cóctel Nupcial

Ensalada de salmón ahumado en casa y langostinos con vinagreta de frambuesa

Lomo de bacalao , con muselina de puerros , sobre ragout de setas

Medallones de Solomillo Ibérico con Pedro Ximénez
Pimientos de Piquillo y patatas a lo pobre

Tarta Nupcial

Café e infusiones

Cava Brut Nature

Vino Blanco Verdejo

Vino Tinto Crianza de Rioja

Licores variados

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos



68€/pax.

IVA INCLUIDO

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*

MENÚ 2

Cóctel Nupcial

Salmorejo de Bogavante con sus medallones en salpicón

Lomo de Merluza de pincho nacional al horno con fumet blanco y Verduritas a la parrilla

Entrecot de vaca Gallega a las brasas

Con Patatas asadas en la parrilla

Tarta Nupcial

Café e infusiones

Cava Brut Nature

Vino Blanco Verdejo

Vino Tinto Crianza de Rioja

Licores variados

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos



73€/pax.

IVA INCLUIDO

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*

MENÚ 3

Cóctel Nupcial

Ensalada de bacalao ahumado y pimientos de nuestra huerta asados a la leña

Pata de pulpo a la brasa sobre revolconas con su aliño de jada Gallega

Medallones de solomillo de vaca nacional con jugo de trufa y boletus

Tarta Nupcial

Café e infusiones

Cava Brut Nature

Vino Blanco Verdejo

Vino Tinto Crianza de Rioja

Licores variados

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos



79€/pax.

IVA INCLUIDO

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*

MENÚ 4

Cóctel Nupcial

Tartar de salmón y aguacate con chutney de tomates de nuestra huerta y manzana verde en Juliana

Medallones de rape a la marinera con almejas

Solomillo de vaca nacional a la parrilla con patatas de Orusco al ajillo

Tarta Nupcial

Café e infusiones

Cava Brut Nature

Vino Blanco Verdejo

Vino Tinto Crianza de Rioja

Licores variados

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos



81€/pax.

IVA INCLUIDO

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*

MENÚ 5

Cóctel Nupcial

Ensalada de bogavante con aliño de sus corales y mézclum de brotes verdes

Lomo de lubina de estero de Cádiz a la Bilbaína y patatas a lo pobre

Paletilla de cordero lechal D.O. Manchego con patatitas al horno

Tarta Nupcial

Café e infusiones

Cava Brut Nature

Vino Blanco Verdejo

Vino Tinto Crianza de Rioja

Licores variados

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos



97€/pax.

IVA INCLUIDO

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*

MENÚ INFANTIL

Cóctel Nupcial

Jamón Ibérico
Queso Manchego
Calamares a la Andaluza
Croquetas de Jamón Ibérico

A elegir un segundo

Escalope de Ternera Empanado o Plancha con Patatas

ó

Hamburguesa de ternera con Patatas

ó

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas

Tarta Nupcial
Agua Mineral, Refrescos

35€/pax.

IVA INCLUIDO

() Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación*



+ SERVICIOS NO INCLUIDOS

- 2 horas de barra libre primeras marcas – 17.5 € por adulto
- Hora extra de barra libre – 6 € por adulto
- DJ durante 2 horas – 450 €
- Cortador con Jamón Ibérico bellota en cocktail – 550 €
- Recena (consultar precios)
- Fuente de chocolate* (consultar disponibilidad)
- Montaje ceremonia civil (decoración para presentación boda civil) y sonido 450€

NUESTROS CORNERS:

- Córner de quesos nacionales y panes artesanos – 3.5 € por persona.
- Córner de arroz a elegir – 4 € por persona.
- Córner gallego de pulpo a la gallega y zamburiñas – 5.75 € por persona.
- Córner asiático de Sushi y Makis – 5 € por persona.
- Córner de ostras gallegas y champán – 14 € por persona.
- Córner de mini burgers de solomillo – 4 € por persona
- Corner de Mojitos – 5 € por persona
- Barra libre de combinados y alcoholes, durante el coctail de bienvenida – 7 € por adulto
- Disponemos de una amplia selección de vinos con los que mejorar la calidad de los vinos de su menú.(consulte precio)

LA PARRILLA
de Arganda





+ CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para la formalización de la reserva se realizará Depósito de fianza de 1.000€ , y a la firma del contrato se realizará el pago del 50% de los menús y servicios contratados.

El total de la factura se abonará el mismo día del evento a la finalización del servicio.

La confirmación definitiva del número de asistentes se realizará 10 días antes de la boda .