



DOSSIER BODAS


EL OLIVAR
Desde 1975

91 881 77 00 - 91 883 13 55 · C/ Camino del Olivar 9, Alcalá de Henares - Madrid - www.elolivar.es

INFORMACIÓN GENERAL

SERVICIOS INCLUIDOS

Sin coste adicional

DESDE
84€

-
- / Asesoramiento personalizado
 - / Calesa nupcial a la llegada*
 - / Ceremonia civil*
 - / Cóctel de bienvenida*
 - / Coro*
 - / Degustación del menú para novios
 - / Decoración floral en salón y centros de mesas
 - / Minutas y protocolo
 - / Zona de baile*
 - / Buffet de copas*
 - / Iluminación y sonido en discoteca
 - / Zonas infantiles
 - / Área de parking

* Consultar en función de fecha y número de comensales

* Precios sin IVA

CÓCTEL

DE BIENVENIDA

Bocaditos fríos

- / Verrine al gusto del Chef.
- / Sushi y Maki.
- / Tomate semi-seco confitado con queso en pan crujiente.
- / Tartaleta de aguacate y gamba.
- / Bocado de huevo de codorniz.
- / Mini ensaladita de queso con vinagreta de mostaza.
- / Bombón de foie con almendra y cebolla caramelizada.
- / Tosta de crema de queso con salmón y eneldo.
- / Hummus de garbanzo y mango.
- / Steak tartar al café de París.
- / Ventresca de atún con pimiento de piquillo asado.
- / Timbal de langostinos.

Selección de Ibéricos

- / Jamón Ibérico de bellota con picatostes.
- / Cecina de León.
- / Tabla de quesos con frutos secos.

Especialidades calientes

- / Espuma caliente de patata y aceite de pimentón.
- / Trufa de morcilla con reducción de Pedro Ximénez.
- / Langostino con Mayo-Kimchi.
- / Pan de pueblo relleno de matanza.

Bocaditos calientes

- / Bocado de tortilla de patata.
- / Tortitas de camarón.
- / Croqueta de boletus.
- / Rollito de primavera con salsa Thai y brotes germinados.
- / Pescaito frito con ali-oli de miel.
- / Croquetitas de foie con pasas.
- / Gyozas en salsa oriental.

Bebidas

- / Cava.
- / Sangría.
- / Martini.
- / Cerveza.
- / Refrescos.
- / Vinos D.O. blanco y tinto.
- / Aguas minerales.



Nuestra *cocina*

Complejo El Olivar produce todos sus platos de forma artesanal y en cocinas propias.

La elaboración "in situ" garantiza una calidad máxima y un servicio a la altura del cliente más exigente.

Menús confeccionables

Nuestros clientes podrán confeccionar su menú en base a nuestras propuestas, atendiendo a sus gustos y preferencias.

Sugerencias de temporada

- / Ensalada de queso de cabra y confitura de higos.
- / Ensalada de bogavante con salsa de almendras.
- / Cocktail de frutos del mar en cuna de melón.
- / Lomo de bacalao al aceite de gambas.
- / Salmón marinado con soja y verduritas al vapor.
- / Mousse de queso con frutos del bosque.
- / Lágrima de naranja con cobertura de chocolate.

Menú / 01

Crema de trigueros.

Langostinos fríos al estilo de Sanlúcar de Barrameda con salsa mahonesa.

Ternera asada a la antigua usanza con panaché de verduras.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 02

Menú recomendado

Salmorejo con crujiente de Ibérico, huevo y perlas de aceite.

Merluza en salsa de Cava y gulas.

Delicias de solomillo de ternera al vino de Oporto.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 03

Pimientos asados del piquillo rellenos de frutos del mar.

Lomos de lubina glaseada en cuna de verduras al horno.

Solomillo de ternera con salsa de pimienta y roquefort.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 04

Crema de melón con virutas de jamón Ibérico.

Merluza en salsa Olivar.

Pierna & paletilla de lechal al horno con patatas panaderas.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 05

Bisqué de nécoras.

Ventresca de bonito con pimientos.

Cordero lechal asado al estilo Burgos.

Postre nupcial.

Refrescos, vino D.O. blanco y tinto, aguas minerales, café, infusiones, copa de Cava, copa de licor.



Menú / 06

Ensalada de foie demi-cuit con jamón de pato.

Lomo de bacalao al aceite de gambas.

Lomo alto de vacuno con salsa de boletus.

Postre nupcial.

Refrescos, Vino D.O. Blanco y Tinto, Aguas Minerales, Café, Infusiones, Copa de Cava, Copa de Licor.



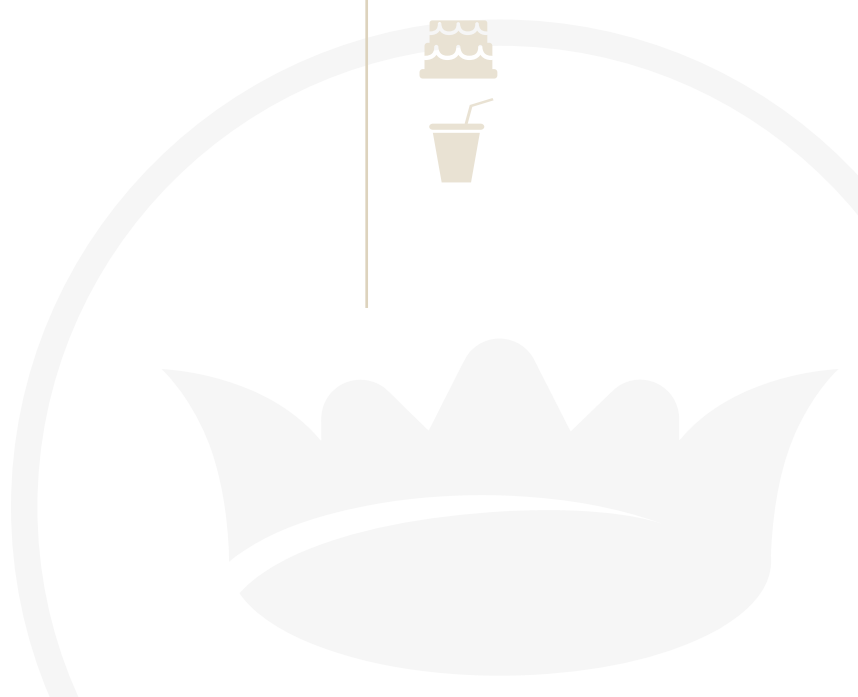
Menú / Infantil

Entremeses fríos y calientes.

Chuletillas de cordero lechal.

Postre nupcial.

Refrescos, aguas minerales.



BEBIDAS

EN DISCOTECA

Buffet de copas

Consiste en una botella de licor de 70cl, (excepto reservas) y 15 refrescos por cada 15 comensales. Incluye servicio de camarero.

Barra libre

Consiste en consumo libre de licores de primeras marcas, excepto reservas, durante 2 horas en la zona de baile independiente. Incluye servicio de camarero.





“Donde tú eres lo importante”

www.elolivar.es