



# 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](http://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.
- / Tomate semi seco confitado con Queso en Pan crujiente.
- / Sushi y Maki.
- / Tostas y Tartaletas variadas.
- / Salmón marinado con Algas y Wasabi.
- / Ensaladita de la Huerta con Queso fresco.
- / Hummus con Aceite de Oliva y Pimentón.
- / Bomboncito de Foie con Almendra y Cebolla caramelizada.
- / Erizo de Langostinos.

### Selección de Ibéricos

- / Jamón Ibérico.
- / Tabla de Quesos.

### Especialidades Calientes

- / Pañuelitos crujientes de Morcilla con reducción de Pedro Ximénez o Naranja y Miel.
- / Delicias de Foie con Pasas.
- / Croquetitas suaves de Boletus.
- / Bocaditos de Tortilla Española.
- / Espuma caliente de Patata con Aceite de Pimentón y Pulpo.

### Aperitivos Calientes

- / Caramelos de Bogavante.
- / Palomita de Banana con Bacon.
- / Fritura de Pescadito adobado.
- / Rollito de Primavera con salsa Thai y Brotes germinados.
- / Croquetitas Suaves artesanas.
- / Milanesa de Frankfurt y Bacon.
- / Tortilla de Camarón.
- / Gambas en Crujiente.
- / Pan de pueblo relleno de Matanza.

### 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

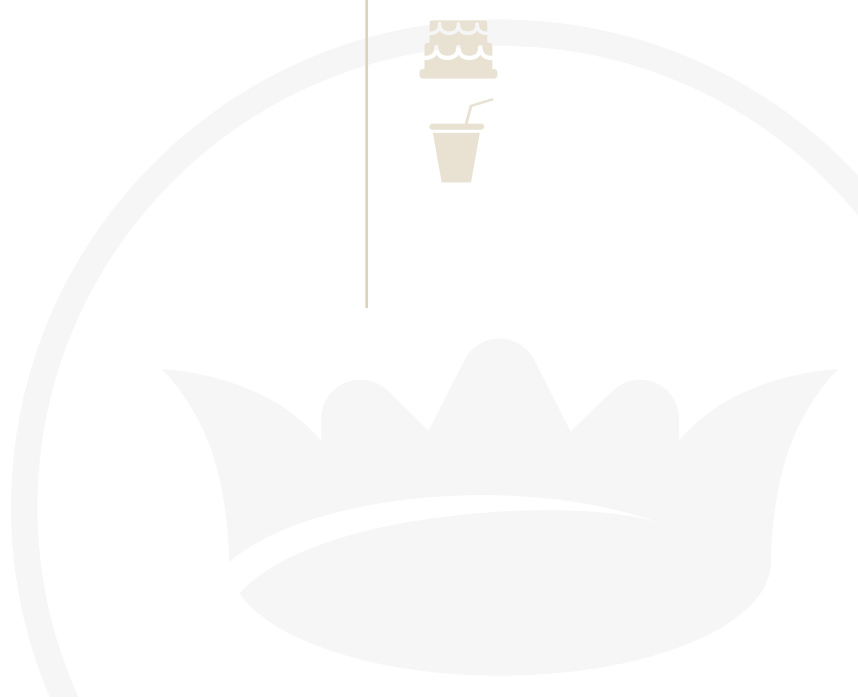
---

Entremeses Fríos y Calientes.

Chuletillas de Cordero Lechal.

Postre Nupcial.

Refrescos, Aguas Minerales.



# EMPRESAS

## COLABORADORAS

### Fotógrafos

MANUEL ORTIZ  
692 096 815  
fotografo@manuelortizportada.com

MASTER FOTÓGRAFOS  
670 245 191  
info@masterfotografos.com

JUAN GRADOS  
637 363 541  
info@juangrados.com

RAÚL HERRERA  
649 102 544  
contacto@raulherrera.es

### Hostelería

SPCJ CORTADOR DE JAMÓN  
669 539 027  
info@cortadoresdejamon.com

### Coro

CORO PARA IGLESIA  
609 756 505  
josebrisas@hotmail.com

### Animación

ANIMACIÓN INFANTIL  
646 703 522  
Miriam\_1225\_85@hotmail.com

### Transporte

SAMAR AUTOBÚS  
91 723 05 06  
jherranz@samar.es

### Vestuario

PACO ARAQUE TRAJES HOMBRE  
91 882 57 84  
consultas@pacoaraque.com

/ Consultar con el Dpto. Comercial antes de la contratación de cualquier servicio adicional, sea o no con alguna empresa colaboradora.

/ Complejo El Olivar S.L., atendiendo a las normas de Seguridad, Trazabilidad, Control, Transporte e Higiene Alimentaria según se establece en la **Ley 17/2011** de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y nutrición de obligado cumplimiento en defensa del consumidor, *no permite consumir en sus instalaciones ningún tipo de alimento traído del exterior.*

/ El uso de material Pirotécnico no está permitido sin la autorización previa del Organismo Competente **Ley 39/2015** de la Comunidad de Madrid.





*“Donde tú eres lo importante”*

[www.elolivar.es](http://www.elolivar.es)