

RESTAURANTE CLUB DE TENIS CIEZA

Nos honra que hayan elegido nuestro salón para celebrar y compartir con sus seres queridos este día tan especial como es el día de su boda.

Queremos que sepa que nos implicaremos en esta celebración como si fuese nuestra propia boda, de tal forma que todo sea realmente único e inolvidable.

Si el tiempo lo permite podremos recibirle al aire libre con el coctel de bienvenida en los jardines. Si la inclemencia del tiempo no nos lo permitiera, se celebrará en la terraza del restaurante.

Seguidamente podrán pasar al salón donde podrán degustar el menú seleccionado.

A continuación se servirá el café y en este punto se procederá al pase de vídeo (incluido en el precio) o similares. Posteriormente podrán pasar al salón contiguo donde disfrutarán de la barra libre.

No tenemos hora de cierre, con lo que la duración de la celebración queda condicionada a lo que se contrate según condiciones del apartado de barra libre.

Restaurante-salón de celebraciones Club de Tenis Cieza ruega a los novios puntualidad en el día del enlace, ya que no se responsabilizara de retrasos originados por terceros.

Ponemos a su disposición el parking exterior sin ningún cargo adicional.

En este dossier encontraran toda la información sobre los diferentes menús, coctel, etc. Previstos para el año 2013.

*Cada menú incluye: centro decorativo en mesa, tarjetas de menú y **barra libre**. El disc-jokey no va incluido en el precio del menú.*

CONDICIONES GENERALES

- *Restaurante-salón de celebraciones Club de tenis Cieza se compromete a realizar en exclusiva su boda, sin que pueda haber otra celebración el mismo día.*
- *La composición de los menús está basada en nuestra experiencia; se podrán realizar cambios en los mismos siempre y cuando estos cambios no afecten a nuestra imagen y forma de trabajar.*
- *Restaurante-salón de celebraciones Club de tenis Cieza invitará a los novios y a 4 acompañantes a degustar los platos del menú escogido (para bodas de mínimo 120 comensales). La prueba del menú se realizará entre 2 y 1 mes antes de la boda.*
- *La selección del menú elegido será comunicado 1 mes antes de la fecha del evento y se le entregará una copia de todos los servicios solicitados y presupuesto de los mismos firmando su conformidad ambas partes.*
- *Se dará por confirmada la reserva mediante el abono de 500€ en concepto de fianza. Dicho importe sólo se devolverá si la anulación se produce dentro de los 15 días inmediatamente posterior a su entrega.*
- *Un segundo depósito será solicitado, con 30 días de antelación al evento, por importe equivalente al 60% del presupuesto, descontando de éste el depósito inicial. El saldo pendiente será abonado el día de la celebración, en efectivo o mediante cheque conformado.*
- *Cancelación total del banquete:*
 - *Si la cancelación se produce entre 6 y 2 meses antes de la celebración del banquete, el restaurante conservará el depósito de 500 Eur. En concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.*
 - *Si la cancelación se produce dentro de los 30 días anteriores al evento, el restaurante conservará los depósitos recibidos en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha.*

- *Cancelación parcial o reducción del número de personas garantizadas:*

- ☐ *10 días antes de la fecha del banquete, no se aplicará penalización alguna.*
- ☐ *3 días antes de la fecha del banquete, se permitirá una reducción del 5% sin penalización del número de personas garantizadas. Todo lo que supere esa reducción del 5%, será facturado por el restaurante en función del número de personas garantizadas.*
- ☐ *El día antes del banquete se cerrará definitivamente el número de asistentes al banquete. No se permitirá ninguna reducción a partir de este momento. Si por el contrario, asistiese un número superior al mínimo contratado, el restaurante facturará el número real de cubiertos servidos, pudiendo en este caso el cliente contar durante la celebración del acto, junto con el maître, el número de asistentes. De no hacerlo así, aceptará como correcto el número indicado.*
- *El restaurante no se responsabiliza del uso de la piscina por parte de los invitados, ya que está totalmente prohibido su uso a tal efecto.*
- *Aquellos desperfectos ocasionados en las instalaciones por invitados serán cargados en factura a la parte contratante.*
- *Estamos a su disposición para cualquier información que deseen. Puede contactar con nosotros para concertar una cita previa. Para ello nos puede localizar en el teléfono 686 621 104 ó vía e-mail: restaurantclubdetenis@gmail.com*

Restaurante | Club | de | Tennis

EL COCTEL DE BIENVENIDA

Comenzamos la celebración con un ágape servido en el exterior del restaurante, que dará la bienvenida a nuestros invitados. Se compondrá de lo siguiente:

- *Chupito de salmorejo con huevo de codorniz y jamón*
- *Chupito de coctel de marisco*
- *Alcachofas en témpura con anchoas*
- *Choricitos crujientes*
- *Mini croquetas de rabo de toro*
- *Mejillones escabechados, germinado de col roja y huevas de trucha*
- *Brochetas de gambón con bacon*
- *Tartaletas de mus de queso con nueces*
- *Tartaleta de mus de salmón*
- *Mosaico de carrillera con queso de cabra y confitura de manzana*
- *Mus de foie con melocotón de Cieza*
- *Queso fresco con naranja*
- *Jamón Ibérico, Queso parmesano y lomo ibérico*
- *Tostas de ibéricos con tomate*
- *Sushi Club*

Todo esto regado con una selección de vinos, refrescos, agua, cerveza, etc.

No duden en comentarnos cualquier idea que se les ocurra e intentaremos satisfacerla.

MENU NIÑOS

Coctel de bienvenida



*Patatas chips
Jamón y queso
Calamares a la Romana
Croquetas variadas*



Pizza casera o pechuga empanada



Helados y refrescos

Restaurante | Club | de | Tennis
22,00 € I.V.A incluido

A partir de 20 niños es recomendable contratar un hinchable y/o un vigilante para velar por el cuidado y bienestar de los asistentes y el establecimiento

MENÚ Nº 1

Coctel de bienvenida



Milhoja de berenjena con queso de cabra y judías verdes salteadas en aceite de almendras



Concha de vieira rellena de marisco



Carrillera de Cerdo Ibérico estofada con canela guarnecido con patatas paja



Sorbete limón



Tarta vaticana de trufa, bizcocho y yema tostada

Bodega:

Restaurante | Club | de | Tennis

Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla

Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.

Cava y sidra

Cerveza, refrescos, etc.

Pan y café.

*PVP 48,50 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU Nº 2

Coctel de bienvenida



Ensalada “contrastes” con salmón y atún ahumado, queso de cabra y aceite de pipas y nueces.



Lomo de dorada ligeramente adobada y guarnición de atadillos de la huerta



Medallones de Solomillo de Cerdo con salsa de uvas al Pedro Ximenez



Sorbete de mandarina



Coulant de chocolate con helado de vainilla

Bodega: **Restaurante | Club | de | Tennis**

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cava y sidra
Cerveza, refrescos, etc.
Pan y café.*

*PVP 54,50 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENÚ Nº 3

Coctel de bienvenida



Ensalada templada de canónigos, hoja de roble, rúcula y migas de perdiz escabechada, y vinagreta de mostaza y miel



Lomo de Atún con verduritas salteadas y salsa de soja y sésamo



Confit de pato con pasas, piñones y salsa de moras

Ó

Paletilla de cordero en su jugo



Crema de yogurt y culis de frambuesa



Tarta de turrón de Jijona y yema tostada

Restaurante | Club | de | Tennis

Bodega:

Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla

Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.

Cava y sidra

Cerveza, refrescos, etc.

Pan y café.

*PVP 60,50 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENÚ Nº 4

Coctel de bienvenida



Ensalada de langostinos con geleè de limón y crujientes de maíz y almendra



Lomo de Rodaballo al horno con salsa de azafrán y guarnecido con tomate concasse y espinacas



Entrecot de ternera lechal a la plancha con patatas y sal en escama



Sorbete de limón al "Marc de Champagne"



Tarta tiramissu con salsa de café y gelatina de Amaretto

Bodega:

*Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla
Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.
Cava y sidra
Cerveza, refrescos, etc.
Pan y café.*

*PVP 67,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU Nº 5

Coctel de bienvenida



Ensalada de bogavante con contrastes acidulces y flores comestibles



Centro de Bacalao al horno con graten de alioli y lecho de membrillo cordobés



Miní "Tournedó Rossini" con su pan frito y salsa de foie al aroma de trufa negra

Ó

Paletilla de cabrito a la murciana



Sorbete al limoncello



Brownie de chocolate con helado de vainilla y sopa de chocolate blanco

Restaurante | Club | de | Tennis

Bodega:

Blanco D.O.C. Rueda ó D.O.C. Jumilla

Tinto D.O.C. Rioja Crianza, D.O.C. Ribera del Duero ó D.O.C. Jumilla.

Cava y sidra

Cerveza, refrescos, etc.

Pan y café.

*PVP 74,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU Nº 6

6 aperitivos a elegir del coctel de bienvenida

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Jamón reserva y queso manchego.

Lomo de tabla al pimentón

Rollitos de salmón rellenos de ensaladilla de mariscos

Puntilla enharinada

Gamba roja a la plancha



Concha de vieira rellena de pescado y marisco



Carrillera de Cerdo Ibérico estofada con canela guarnecido con patatas paja



Sorbete de mandarina



Profiteroles con chocolate caliente

Tarta nupcial

Restaurante | Club | de | Tennis

Bodega:

Blanco Conclás D.O.C. Rueda

Tinto Pacheco D.O.C Jumilla.

Cava y sidra

Cerveza, refrescos, etc.

Pan y café.

*PVP 45,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU Nº 7

6 Aperitivos a elegir del coctel de bienvenida

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

*Hueva y mojama con almendra marcona.
Surtido de embutidos ibéricos
Mus de foie con reducción de Pedro Ximenez
Canelon de berenjena relleno de pollo al curry
Langostino tigre cocido al laurel.
Gamba roja a la plancha*



Salmón al horno con salsa tártara y verduritas salteadas



Medallones de Solomillo de Cerdo con salsa de uvas al Pedro Ximenez



Sorbete de mandarina



*Coulant de chocolate y helado de vainilla
Tarta nupcial*

Bodega:

*Blanco Conclas D.O.C. Rueda
Tinto Pacheco D.O.C Jumilla.
Cava y sidra
Cerveza, refrescos, etc.
Pan y café.*

*PVP 50,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

MENU Nº 8

6 aperitivos a elegir del coctel de bienvenida

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Foie "micuit" cocinado en casa.

Jamón ibérico, lomo de caña y queso parmesano

Gratinado de queso de cabra y confitura de tomate casera

Variado de mariscos cocidos: gamba blanca, langostinos y patas de centollo

Gamba roja a la plancha



Lomo de dorada ligeramente adobada y guarnición de atadillos de la huerta



Confit de pato con pasas, piñones y salsa de moras



Sorbete de piña colada



Tarta de turrón con teja de caramelo

Tarta nupcial

Bodega:

Blanco Conclas D.O.C. Rueda

Tinto Pacheco D.O.C Jumilla.

Cava y sidra

Cerveza, refrescos, etc.

Pan y café.

*PVP 55,00 €
I.V.A. incluido*

Año 2013

LA BARRA LIBRE

Para terminar con la celebración nos dispondremos a comenzar con la “barra libre” donde sus invitados podrán degustar una gran variedad de licores nacionales y de importación.

Posibles bebidas a servir:

LICORES SIN: Manzana, melocotón y mora.

LICORES: Tía María, Baileys, Frangelico, Amaretto, Licor 43, Cointreau, Malibú.

WHISKY: JB, Catty Sark, White Label y Johnnie Walker.

VODKA: Absolut

RON: Contrabando, Bacardí Blanco, Brugal, Matusalem 7, Barceló.

GINEBRA: Larrios, Beefeater, Tanqueray y Greenal's.

En caso de desear alguna bebida no incluida en esta selección será necesario concretar nº de botellas y precio de las mismas.

El precio de la barra va incluido en el precio del menú.

El precio incluye refresco, servicio y una “recena” que se compondrá de chapatitas variadas y variedades de hojaldre.

También incluye el impuesto de la Asociación Nacional de Autores

No incluye servicio de Discjockey (posibilidad de contratación)

La barra libre tendrá una duración de 3 horas pudiendo ampliarla con un coste adicional de 150 euros la hora + botellas (60,00€/unidad).

En época estival la barra libre se podrá realizar en el exterior del restaurante y durante el resto del año se celebrara en el salón interior preparado para tal fin.