



**E**s para [Ochoa Catering](#) un placer poder servirle en este evento tan señalado. No dude que trataremos de estar a la altura de su celebración y satisfacer todas sus necesidades, en un momento único e inolvidable.

**C**omuníquenos cualquier sugerencia o modificación de menú, así como cualquier necesidad de servicio o atención; fotografía profesional, atención de sastrería para usted y sus acompañantes, amenizar la celebración, sonido ambiente, tecnología audiovisual, sorpresas y distracciones, floristería, coches de caballo, diseño y producción e invitaciones, stands, hoteles,...

**A** continuación le detallamos nuestra oferta para su boda.

Atentamente le enviamos un cordial saludo



**TU BODA COMPLETA POR EL PRECIO DE LOS MENUS**  
SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO POR PERSONA

1.- Hacienda Ochoa

*Ochoa*  
2.- Selección de aperitivos (45/60 minutos, aprox)

3.- Menú, primer plato, segundo plato y postre

4.- Bodega (aperitivos y comida)

Vino blanco

Rioja crianza

Manzanilla de sanlucar

Refrescos

Cervezas con y sin alcohol

Agua mineral

Cava brut nature o Pedro Ximenez

5.- Bufe de café e infusiones

6.- 3 horas de Barra libre

7.- Recena de medias noches de york y minipasteleria selecta

8.- Montaje de gala, incluyendo bajo platos

9.- Elección de mantelería y centros decorativos

10.- Personal seleccionado, mantenimiento y camareros (1 camarero de comida cada 2 mesas y 1 de bebidas cada 4)

11.- Tarta Nupcial con muñecos de novios

12.- Organización del protocolo

13.- Prueba de menu para seis personas

14.- Minutas individuales

15.- Planos orientativos de la Hacienda

## CONDICIONES DE CONTRATACION DE SERVICIO

1.-Numero minimo de comensales 150. Si no se llegase al minimo habria que abonar la cantidad de 18€ por persona hasta completar la diferencia. Para bodas en viernes y domingos los menus tendrian un precio de 1,5€ menos.

2.-El número de comensales mínimo a contratar será el acordado una semana antes. En el caso de aumentar dicho número se contabilizara a parte.

3.-Hacienda Ochoa garantiza el servicio para un numero maximo de 5 comensales por encima de lo contratado, los cuales seran abonados al precio que anteriormente se haya estipulado el menu.

4.-Los novios firmaran el mismo dia de la boda el numero total de comensales y se les entregara una nota con el total de la boda y el resto que quede por abonar.

5.-El montaje de las ceremonias civiles en nuestras instalaciones no tendrá un coste adicional, mesa de altar, vestida de blanco con una decoracion de manton o camino. La megafonia y montaje de flores quedara a cargo de las personas contratantes.

En caso de montajes especiales que supongan la modificación de algun espacio, los costos de los mismos seran a cargo de la persona contratante.

6.-El cliente se responsabilizara de cualquier rotura o desperfecto que por razones ajenas a Hacienda Ochoa pudiesen producirse en las instalaciones.

7.-La forma de pago será la siguiente:

\*\*1000 € a la reserva de la fecha, y por consiguiente a la firma del contrato

\*\*30% del total en la prueba de menú (aproximadamente un mes antes de la boda)

\*\*resto hasta completar el total al día siguiente de la boda

\*Los depositos no seran reembolsables en caso de anulacion por parte del cliente

## MENÚS

### Menú 1

**62€**

Crema de salmorejo con guarnición  
Pimiento del piquillo relleno de langostinos y bacalao bañado en  
salsa de marisco y patatitas graten

\*\*\*\*\*

Carrillada ibérica con patatas panaderas, en aceite de oliva con  
cebollitas

Escalopines ibericos a la mostaza con piramide de papatitas

### Menú 2

**63,60€**

Cóctel de marisco con salsa rosa y langostinos. En copa o volauvent  
de hojaldre

Vichy sua, suave crema de puerros y nata, con crujiente de  
almendras

Ensalada de taquitos de pularda y nueces al queso gorgonzzla

\*\*\*\*\*

Presas ibéricas con guarnicion oriental, castañas, ciruelas y pasas a la  
reduccion de vino de Oporto

### Menú 3

**64,50€**

Nido de lascas de aguacates y langostinos en salsa rosa  
Hojaldre de salmón y queso bañado en reduccion de mandarina  
Arroz de marisco

\*\*\*\*\*

Redondillo de ternera con salteado de corazones de alcachofas y  
taquitos de jamón york

Puntas de solomillo con champiñones y jamon  
a la suave crema de roquefort

**Menú 4**

**65,50€**

Tricolor de ahumados con ensalada de canónigos, queso brie y piñones a la vinagreta de miel  
Vol au vent de merluza y salmon marinado, con cebollitas pochadas  
Ensalada mimosa de taquitos de queso, jamon y piña, con langostinos y suave salsa mahonesa

\*\*\*\*\*

Solomillo iberico a la castellana, mini patatitas, jamon iberico, y champiñones  
Lomos de merluza a la sidra, con jamon y gambas

**Menú 5**

**67,90€**

Mero en crema de espárragos con patatitas al vapor

\*\*\*\*\*

Muslo de pato confitado a la naranja

**Menú 6**

**69,50€**

Salmón poché con patatas

\*\*\*\*\*

Turnedor ibérico en medallón con bacon acompañado de ataillo de espárragos y reducción de pedro Ximenez

**Menú 7**

**71,60€**

Urta a la roteña

\*\*\*\*\*

Solomillo Welington; con foie, y exquisita envoltura de hojaldre, aunado al sabor dulce de melocotón en almíbar que lo acompaña.

**Menú 8**

**72,2€**

Merluza koskera, salsa de espárragos blancos, almejas y langostinos

\*\*\*\*\*

Solomillo de ternera con guarnicion de wok de verduras naturales

**Menú 9**

**73€**

Mariscada individual  
Langostinos, gambas, cigalas, patas rusas

\*\*\*\*\*

Solomillo iberico a la pimienta con patatitas asadas  
y pimientos cristal

**MENÚ OCHOA**

**62€**

**ENTRADAS, 3-4 PLATOS POR MESA (A ELEGIR 3)**

Gambas blancas de huelva

Almejas a la marinera

Taquitos de berenjenas fritas rayados con salmorejo

Ensalada de canonigos queso brie y piñones fritos  
a la vinagreta de miel

Pimientos del piquillo rellenos

Ensalada mimosa de taquitos de queso, jamon y piña, con  
langostinos y suave salsa mahonesa

Revuelto Ochoa

Salpicón de marisco

\*\*\*\*\*

**SEGUNDOS PLATOS (A ELEGIR 1)**

Escalopines de presa iberica

Puntas de solomillo

Carrillada iberica

Arroz de marisco

Mero en salsa de esparragos

Lenguado al limon

(eleccion de guarnicion en prueba de menu)

**TODOS LOS MENUS INCLUYEN: BODEGA Y CAFE EN BUFET EN LA  
BARRA LIBRE**

IVA vigente no incluido

## APERITIVOS

### ELECCION DE 8 APERITIVOS FRIOS Y 6 CALIENTES

#### Selección de aperitivos Ochoa

#### Fríos

- Canastilla de queso y guinda
- Petisú de salmón
- Roulett de huevo hilado
- Pastelito de carne
- Barquita de Aranjuez
- Bouche de caviar
- Pionono de paté
- Guanche de piña
- Bocaditos de medias noches de York
- Brochetita de pulpo a la gallega
- Brochetita de cherry con queso al pesto
- Chupito de melón con virutas de mojama
- Cucharita de coctel de marisco
- Hojaldrito de salmón
- Datil con queso y nuez
- Bolitas de foie o queso con piñones o almendras
- Pinchos de tortillas varias
- Brochetitas de melón con jamón
- Chupito de salmorejo con virutas de jamón
- Cucharita de tabule
- Mini crissants surtido
- Bocadito de media noche de pavo trufado
- Brocheta de queso de cabra con membrillo
- Cucharita de picadillo andaluz
- Pionono de queso
- Barquita de salmon
- Endivias con palmitos al gorgonzola
- Tabla de quesos, confituras y frutos secos

## Calientes

Taquitos de merluza  
Gambas orlys  
Milanesa de ibéricos  
Pechuguita villaroy  
Delicias de queso  
Gambas bechamel  
Croquetas Ochoa  
Cucharita de champiñones con jamón ibérico y roquefort  
Brochetitas de verduritas a la plancha  
Brochetita de datil y bacon  
Mero al limón  
Cucharitas de langostinos con cebolla caramelizada  
Cucharitas de papas arrugas al estilo canario y  
dadito de solomillo ibérico  
Brochetita de pollo y cebolla  
Brochetita de pollo a la mostaza

**\*Jamón ibérico de bellota y queso incluidos en aperitivo**

## POSTRES

Tartaleta de mousse de queso y confitado de fresas  
Hojaldre de frutas confitadas  
Tarta tatín con crema inglesa  
Crujiente de nata con fresa  
Flan suizo  
Trufa licor  
Coca de nata y chocolate con culis de vainilla  
Tarta crocanti  
Tarta de praline  
Degustación de tartas, couli de vainilla o caramelo y chocolatina  
Ochoa  
Isleta de hojaldre con crema tostada y manzanas



## EXTRAS

### **Menú infantil 25€**

Elección 1: plato único con patatas fritas pechuguitas villaroy y croquetas

Elección 2: hamburguesa o perrito caliente con patatas

Agua, refrescos, zumos y postre de tarta

### **Veneciadador para aperitivos 250€**

**Cortador de jamón para aperitivos (sin jamón. Precio jamón consultar)**  
140€

**Barra libre hora extra**  
3€/ pax sobre el total de los invitados contratados

**Barra libre extra por botella**  
68€ la botella

**Sorbete de mandarina**  
1,5€/pax

**Café e infusiones servido en mesa**  
1,6€/pax

**Bufet de quesos.** Panecillos, hogazas de pan, frutos secos, confituras artesanales, 5 TIPOS DE QUESOS:

\*CURADO

\*BREE

\*AZUL

\*GOUDA

\*GRUYER

4,5€/pax

**Bufet de especialidades Ochoa**, surtido de emparedados (vegetal, lomo con paté, pollo con tomate, pavo trufado), medias noches de york, mini croissant surtido salados, hojaldres de jamon york y queso, hojaldres de salmon y queso, agujas de ternera, pintxos de tortillas varias (campera, al whisky, de patatas, y de espinacas) SUGERENCIA BARRA LIBRE

5 €/pax

**Bufét de ensaladas:** 5 tipos de ensaladas

\*mimosa (langostinos, queso, jamon york, piña y mayonesa)

\*tabulê (picadillo andaluz con cuscus y pasas)

\*canónigos, vinagreta de miel, piñones fritos, y queso brie

\*ensalada de arroz

\*patatas aliñadas

\*coctel de marisco

\*ensalada de pasta

\*tomates aliñados con ventresca de atun y vinagre balsamico

\*aliños de pimientos

5.5€/pax SUGERENCIA APERITIVO

**Bufét de arroz.**

\*Arroz con marisco

\*Arroz meloso con queso

\*Arroz con carne y pimientos rojos

\*Arroz basmati con verduras al wok

\*Arroz en aliño con atun, maiz, y tomate aderezado con mayonesa

5,5€/pax. SUGERENCIA APERITIVO

**Baldaqüino de tartas y postres:** 6 clases de tartas, macedonia de frutas con zumo de naranja y piña, natillas caseras con galletas y arroz con leche

\*trufa licor

\*flan suizo

\*praliné

\*nata piña

\*nata fresa

\*imperio (merengue)

\*manzana

\*frutas del bosque

\*nata yema

\*selva negra

6€/pax. SOLAMENTE TARTAS 4€/pax

### **bufet de chuches:**

3 tipos de esponjitas, 10 tipos de golosinas, fruta italiana, frutos secos, palomitas

2€/pax

### **IDEAS ORIGINALES PARA LA RECENA EN BARRA LIBRE**

\*Mini perritos calientes y hamburguesas (acompañado de patatas paja, cebollas y tomate)

3€/pax

\*Tostas con surtidos de pate

2€/pax

\*Cazuelitas de revueltos y arroces varios

3,5€ pax

\*Montaditos de lomo

2€/unidad

\*Surtido de montaditos; pringá, sobrasada, tortilla de patatas

**“para cualquier duda o sugerencia no dude en contactar con nosotros, su opinión es importante”**