

ROMANCE
BY MELIÀ



MELIÀ
LEBREROS
SEVILLA

Dossier de boda

MELIÁ LEBREROS

Página

Bienvenidos a vuestra nueva vida..... 3

¿Por qué Meliá? Lo que os ofrecemos..... 4

Hemos pensado en todo, para que vosotros
no lo tengáis que hacer:

- Menús de Gala..... 6
- Paquete Romance..... 11
- Meliá a la Carta..... 12
- Menú Infantil..... 16
- De la Bodega..... 17
- Barra Libre..... 18

- Celebraciones con otro Estilo..... 19
- Y además..... 20
- The Majestic Garden by Meliá..... 21
- Información y Reservas..... 33



Tu sueño, Tu boda, Nuestro Hotel

En Meliá Lebreros ponemos a su disposición un equipo humano que le ayudará de forma personal a crear cada detalle, solventar cada imprevisto y cada circunstancia que le puedan aparecer en la organización de este día tan especial.

Llevamos 35 años creando momentos únicos para las parejas que deciden compartir este evento con nosotros. Conscientes de todas las incertidumbres que surgen, estructuramos este dossier cubriendo las necesidades de los novios que van surgiendo al organizar un día tan especial.

A continuación podéis encontrar la información que os permitirá **convertir** vuestra boda en una **experiencia inolvidable**.



Nunca estarás solo, nosotros siempre estaremos aquí para ayudarte



Ubicación

Realizar su evento en el centro de Sevilla les aportará grandes ventajas a usted e innumerables facilidades a sus invitados

- Parada de taxi en la puerta
- Parada de Autobuses Urbanos (Distintas Líneas) en todo el perímetro del hotel
- Estación de Metro a 200 mts
- Aparcamiento Cubierto Privado

Espacios

- Salones para 500 comensales
- Hall Sherry (500 comensales aprox) para realizar tu cóctel sin preocuparte de las inclemencias meteorológicas. Si el tiempo lo permite dispón de la Terraza Rocío, contigua a este y rodeada del maravilloso entorno el Barrio de Nervión.
- Hall Fuente, dale un toque exótico a tu aperitivo. (300 comensales Aprox.) con nuestra cascada y jardín interior.
- Piscina, nunca imaginó disponer de un espacio igual en el centro de Sevilla

Porque os merecéis un gran regalo, vuestra Luna de Miel!

- Estancia gratuita de una noche con motivo de vuestro primer aniversario (sujeto a disponibilidad)
- Tarifas especiales de alojamiento para vuestros invitados
- 3 Plazas de Parking gratuitas el día de la boda
- Habitación Nupcial gratuita en la noche de bodas
- Atenciones Románticas en la Habitación
- Salida del Hotel al día siguiente hasta las 16:00 hrs
- Desayuno "Just Married" a cualquier hora
- 5 % descuento en banquetes celebrados de Domingo a Jueves, de Noviembre a Febrero
- Regalo Inolvidable – Fabulosa estancia en un hotel Meliá (ver condiciones del programa. Hoteles acogidos al programa regalo inolvidable).

En función de vuestra facturación estaremos encantados de ofrecer os hasta 12 noches gratuitas (alojamiento y desayuno) en cualquier hotel Meliá en el Mundo.

¡Personaliza tu boda!

Detalles que nos diferencian

- Minutas personalizadas. (Estandarizadas incluidas en el precio)
- Elección de centros de mesa de diferentes estilos. (Estandarizados incluidos en el precio)
- Prueba de Menú. (6 personas para servicio de 100 o más comensales para eventos entre 50-100).
- Menús adaptados a todo tipo de intolerancias.
- Creación de menús a la medida de los novios e invitados.
- Regalo de la Sala para ceremonias civiles.
- Mantelería a elegir entre 4 opciones:

Moderna: Gris y Negra

Tradicional: Burdeos y Blanca

Clásica: Burdeos y Estampada

Ideal: Beige y Blanca

- Posibilidad de colocar lazos en las sillas de los comensales.
- Cristalería Alemana.
- Vajilla de Loza primeras marcas de Fábricas Nacionales.
- Cubertería de última generación.

La elección de alguna de estas personalizaciones puede conllevar el cargo de un suplemento. Consultar con nuestro equipo comercial.



Oferta Gastronómica

Os lo ponemos fácil a la hora de crear el menú de vuestra celebración ofreciendo tres opciones para agilizaros esta decisión. La primera opción, nuestros menús de gala, ideados para este tipo de eventos. La segunda opción nuestros paquetes All inclusive ROMANCE y la última más divertida y participativa en la que vosotros mismo podéis seleccionar hasta el último detalle, desde los aperitivos hasta el agua. Buen provecho!!!...



Opción 1 Menús de Boda

Bodas .1

Bienvenida

Fría

Crema de Ajoblanco y Tar-tar de Ternera
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre Crema Ácida
Brochetitas de Pulpo a Feira

Templada

Bacalao al Pil-pil
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con "All i oli" De Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini kebab, Dos salsa: Mojo rojo y Mayonesa de Ajillo

Bodas.-1: 60.00 € IVA incluido



Acto Principal

Primera Parte

Crema de Salmorejo, Picadillo de Manzana y Pepino con Láminas de Bacalao

Sorbete de Mandarina

Segunda Parte

Carrilleras de Cerdo Confitada y Milhojas de Verduras,
Napadas con su Jugo y Aroma de Romero

Culmen

Mini Tarta "Ferrero Rocher" y Crema de Naranja Sanguina

Bodas. 2

Bienvenida

Fría

Crema de Salmorejo de Remolacha con Dados de Pepino
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre Crema Ácida
Brochetitas de Pulpo a Feira

Templada

Bacalao al Pil-pil
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con "All i olí" De Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini kebab, Dos salsa: Mojo rojo y Mayonesa de Ajillo

Acto Principal

Primera Parte

Ensalada de Pichón en Escabeche y Salteado de Trigo con Frutos Secos

Sorbete de Dry Martini de Mango

Segunda Parte

Lomo de Salmón, Cremoso de Hinojo y Crujiente de Verduras

Culmen

Mousse de Yogur, Coulis de Frutos Rojos y Avena

Bodas.-2: 60.00 € IVA incluido

Bodas. 3

Bienvenida

Fría

Crema de Salmorejo de Remolacha con Dados de Pepino
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre Crema Ácida
Brochetitas de Pulpo a Feira
Cucharita de Tar-Tar de Atún con Brotes de Soja

Templada

Bacalao al Pil-pil
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con "All i olí" De Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini kebab, Dos salsa: Mojo rojo y Mayonesa de Ajillo

Acto Principal

Primera Parte

Ensalada de Bacalao Macerado, Almendras, Verduras en Juliana y Fondo de Crema de Tomate

Sorbete de Frambuesa

Segunda Parte

Solomillo de Cerdo Braseado con Pimentón, Patatas y Pimiento del Piquillo Confitado

Culmen

Tarta Sacher con Salsa de Albaricoques y Avellanas

Bodas.-3: 62.00 € IVA incluido

Bodas. 4

Bienvenida

Fría

Crema de Salmorejo de Remolacha con Dados de Pepino
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre Crema Ácida
Brochetitas de Pulpo a Feira
Cucharita de Tar-Tar de Atún con Brotes de Soja

Templada

Bacalao al Pil-pil
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con "All i olí" De Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini kebab, Dos salsa: Mojo rojo y Mayonesa de Ajillo

Acto principal

Primera Parte

Brotes Tiernos de Lechuga, Dados de Pollo Cajun y Vinagreta de Mostaza

Sorbete de Gin Lemon

Segunda Parte

Taco de Bacalao Confitado sobre Arroz con Navajas

Culmen

Tarta de Masa Quebrada y Frutos Rojos

Bodas.-4: 62.00 € IVA incluido

Bodas. 5

Bienvenida

Fría

Crema de Salmorejo de Remolacha con Dados de Pepino
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre Crema Ácida
Brochetitas de Pulpo a Feira
Cucharita de Tar-Tar de Atún con Brotes de Soja

Templada

Bacalao al Pil-pil
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con "All i olí" De Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini kebab, Dos salsa: Mojo rojo y Mayonesa de Ajillo
Cappuccino de Setas Trufadas

Acto Principal

Primera Parte

Tar-Tar de Atún, Jengibre, Emulsión de Wasabi y Reducción de Zanahorias

Sorbete de Campari con Naranja

Segunda Parte

Muslo de Pato en Confit sobre Cremoso de Fruta y Ralladura Cítrica

Culmen

Trilogía de Chocolate: Mouse, Crema, Bizcocho y Helado

Bodas.-5: 64.00 € IVA incluido

Bodas. 6

Bienvenida

Fría

Crema de Salmorejo de Remolacha con Dados de Pepino
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre Crema Ácida
Brochetitas de Pulpo a Feira
Cucharita de Tar-Tar de Atún con Brotes de Soja

Templada

Bacalao al Pil-pil
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con "All i olí" De Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini kebab, Dos salsa: Mojo rojo y Mayonesa de Ajillo
Cappuccino de Setas Trufadas

Acto Principal

Primera Parte

Carpaccio de Rape , Bouquet de Germinados, Salteado
con Ajo y Pimentón de Puntillas y Patatas Confitadas

Sorbete de Batida de Coco

Segunda Parte

Cola de Toro Napada con Salteado de Mini Verduritas

Culmen

Tiramisú Italiano, Coulis de Café y Macarrons

Bodas.-6: 70.00 € IVA incluido

Bodas. 7

Bienvenida

Fría

Crema de Salmorejo de Remolacha con Dados de Pepino
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre Crema Ácida
Guacamole con Crujiente de Parmesano
Brochetitas de Pulpo a Feira
Cucharita de Tar-Tar de Atún con Brotes de Soja

Templada

Bacalao al Pil-pil
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con "All i olí" De Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini kebab, Dos salsa: Mojo rojo y Mayonesa de Ajillo
Cappuccino de Setas Trufadas

Acto Principal

Primera Parte

Lechuguitas Frescas, Láminas de Magret de Pato, Plátano
Crujiente y Vinagreta de Pimienta Verde

Sorbete de Mandarina y Vodka Caramelo

Segunda Parte

Lomo de Corvina, Cous - Cous de Marisco y Salsa de
Espinacas y Langostinos

Culmen

Brownie con Helado de Vainilla y Caramelo

Bodas.-7: 72.00 € IVA incluido

Bodas. 8

Bienvenida

Fría

Crema de Salmorejo de Remolacha con Dados de Pepino
Surtido de Quesos del País Guarnecidos
Dado de Salmón Marinados sobre Crema Ácida
Guacamole con Crujiente de Parmesano
Brochetitas de Pulpo a Feira
Cucharita de Tar-Tar de Atún con Brotes de Soja

Templada

Bacalao al Pil-pil
Brochetas de Aguacate y Langostino en Tempura

Caliente

Adobo Sevillano
Variado de Croquetas Caseras con "All i oli" De Piquillos
Burger de Ternera y Mozzarella con Mostaza Antigua
Mini kebab, Dos salsa: Mojo rojo y Mayonesa de Ajillo
Cappuccino De Setas Trufada

Acto Principal

Primera Parte

Ensalada de Temporada con Langostinos, Aguacate,
Tomate y Vinagreta de Cava

Sorbete de Mojito

Segunda Parte

Solomillo de Ternera Braseado y Hojaldre de Verduras
Confitadas

Culmen

Tartaleta de Limón Merengada

Bodega incluida en Menús Bodas:

Vino Blanco René Barbier Kraliner
D.O. Catalunya
Vino Tinto Solar Viejo
D.O. Rioja
Cava Freixenet Brut Excelencia
D.O. Cava (Catalunya)
Agua Mineral
Café

Bodega incluida en Aperitivo Menús Bodas:

Vino Blanco y Vino Rosado René Barbier Kraliner
Vino Tinto Solar Viejo
Cerveza con alcohol y sin
Manzanilla
Refrescos y Zumos



Bodas.-8: 78.00 € IVA incluido



Opción 2 Paquete ROMANCE

PASIÓN COMPLETA

Os lo ponemos fácil, todo lo que podéis desear incluido en un paquete de ensueño. Le presentamos nuestra exquisita selección culinaria, maridada con los mejores vinos junto con todos los valores añadidos que Meliá le ofrece, para poder disfrutar de todos ellos a un precio único y cerrado por persona.

APERITIVO

FRIOS

Porra Antequerana, Ceviche de Rosada y Pan de Aceitunas
Tosta de Foie-gras con Fruta Caramelizada
Lanzas de Lomo de Cerdo Asado y Salsa de Mostaza y Miel
Cucharita de Atún Escabechado en Casa
Rollito de Presa Ibérica, Espárragos y Mostaza de Dijon
Pirámide de Salmón Rellena de Mascarpone y Nueces

CALIENTES

Farsellets de Morcilla y Almendras
Chupito de Capuchino de Sepia
Bombón de Brie con Mermelada de Frambuesas
Brochetas de Langostinos Crujientes con Salsa "All i Oli"
Mini Pinchitos Especiadados de Cordero
Cazón en Adobito Blanco Sevillano

Además de la selección de menú el paquete incluye

Barra Libre 3 Horas
Dj 3 Horas
Centros Florales en las Mesas
Suite para los novios el día del evento
3 Plazas de Parking gratuitas
Prueba de menú (Según número de comensales)
Minutas, Sitting, Sala, Fundas en las sillas

MENÚ

Popieta de Salmón Rellena de Lechuguitas Tiernas,
Frutos Secos y Vinagreta Francesa. Sobre Salsa Tártara



Ensalada de Lollo Rosso, Hoja de Roble, Rucola y Tomates Confitados
con Láminas de Presa Ibérica y Vinagreta de Pera

Sorbete de Vermouth y Naranja

Lomo de Merluza Confitado sobre Boletus Asados y Crema de Trufas y Ajo



Dúo de Solomillo de Cerdo Braseado, Salsa Pimienta Verde Fresca y
Trinchado de Patatas y Espárragos, Salsa Bordelesa y Salteado de Setas,
Ajetes y Almendras

Lingote de Espuma de Chocolate, Praliné de Almendras
y Helado de Frambuesa

BODEGA

Agua Mineral
Vino Blanco René Barbier Kraliner (D.O. Penedés)
Vino Tinto Solar Viejo (D.O. Rioja)
Cava Freixenet Brut Excelencia (D.O. Catalunya)
Cafés

PVP 85.00 € por persona IVA incluido

Mínimo 80 comensales

Seleccionar un menú para la totalidad de comensales



Opción 3 MELIÁ A LA CARTA

Si lo que preferís es crear y personalizar vuestro propio menú está es la opción que os permitirá elegir una selección de platos variados en base a los vuestros gustos personales. Todas las combinaciones posibles para los paladares más exquisitos.

Cóctel de Bienvenida

APERITIVOS FRIOS

Hojaldre de Steak Tar-Tar	1,25 €
Porra Antequerana con Ceviche de Rosada	1,00 €
Tosta de Foie-Gras con Manzana Caramelizada	1,50 €
Lanza de Salmón Marinado en Dados y Pepino	1,25 €
Rollito de Presa Ibérica Ahumada, Espárragos y Mostaza de Dijon	1,50 €
Brocheta de Pulpo, Cachelo de Patatas y Pimentón	1,25 €
Taquitos de Atún Ahumado con Mermelada de Tomate	1,25 €
Piruleta de Langostinos con Papaya	1,50 €
Chupito de Crema de Espárragos y Atún Escabechado	1,50 €
Chupa-chups de Queso Caramelizado	1,75 €
Asadillo de Pimentada con Escamas de Bacalao Confitado	1,25 €
Crocante de Mouse de Foie de Oca con Mermelada de Frambuesa	2,00 €
Brocheta de Caprêese con Anchoas, Cherry y Olivada	1,50 €
Pirámide de Salmón Rellena de Mascarpone y Nueces	1,50 €
Cucharita de Anguila, Albahaca Fresca y Tomate	1,50 €
Brocheta de Plátano y Panceta	1,25 €
Brocheta de Lomo Asado y Salsa de Mostaza y Miel	1,25 €

APERITIVOS CALIENTES

Capuccino de Sepia	1,50 €
Bombón de Brie con Mermelada de Frambuesas	1,25 €
Brochetas de Langostinos Almendrados con Salsa Romesco	2,00 €
Saquitos de Escalibada, Mejillones y Berberechos	1,25 €
Pinchitos de Pollo Satay	1,25 €
Salmorejo con Crocanti de Langostinos	2,00 €
Tempura de Verduras de Temporada	1,00 €



Txistorra con Pasta Filo	1,25 €
Cola de Rape y Trigueros Ensartados con Salsa Tártara	2,00 €
Tallarines de Chocos a la Andaluza	1,75 €
Cazón en Adobito Blanco Sevillano	1,60 €
Mini Brocheta de Magret de Pato con Chutney de Mango	2,00 €
Farsellets de Morcilla y Piñones	1,60 €
Saquitos de Bacalao y Salsa de Vino Dulce	1,60 €
Tosta de Txanfaina de Verduras y Huevo de Codorniz	1,50 €
Mini Pinchitos de Cordero Especiado	1,60 €

Para Comenzar

Crema Puerros y Foie, Taco de Bacalao Confitado, Boletus y Almendra	15,30 €
Crema de Suave de Langosta Guarnecida con Tomate Asado Relleno	15,50 €
Bombón de Salmón Ahumado y su Caviar Relleno de Mascarpone con Crujiente de Nueces y Eneldo y Vinagreta de Frutos Secos	14,50 €
Crema de Ligera de Patata, Vieiras, Foie y Pan Sopako	16,45 €
Ensalada Mediterránea de Langosta Escabechada, Langostinos y Bacalao Marinado con Coulis de Albaricoque y Aceite de Cebollino	19,30 €
Milhojas de Foie, Manzana Verde y Queso de Cabra Caramelizado con Agridulce de Piñones	16,50 €
Ensalada de Cous-Cous, Mixto de Tataki de Atún y Salmón, Bouquet de Lechuguitas y Migas de Tomate	14,50 €
Mix de Hojas Frescas con Langostinos Escabechados a la Vainilla y Crema de Albaricoque con Láminas de Manzana y Vinagreta de Módena	13,35 €
Ensalada de Popieta de Salmón, Frutos Secos, Vinagreta Francesa sobre Salsa Bearnesa y Piel de Puerros	14,50 €
Ensalada de Lechugas, Rollitos de Presa Ibérica, Espárragos y Vinagreta de Pera	15,00 €
Ensalada de Verduras Asadas Sobre Cachelo de Patatas y Bacón Crujiente, Napado con Bacalao, su Pil-Pil y Fritura de Ajo	15,00 €

IVA incluido



De la Tierra y el Cielo

Cordero Confitado a Baja Temperatura con Pasas, Piñones y Cremoso de Patatas Trufado	19,00 €
Carrillera de Ibérico con Aroma de Amontillado con Pastel de Patatas y Puré de Zanahorias	15,50 €
Chuleta de Ternera de Ávila con Orejones, Ciruelas, y Uvas Pasas, Reducción del Vino Generoso Patatas Risoladas y Bola de Brócolis	19,50 €
Solomillo de Ibérico al Pedro Ximénez con Setas y Espárragos Trigueros	16,50 €
Solomillo de Buey Relleno de Foie y Boletus Edulis, vino de Góngora, Puré de Calabaza y Parrillada de Verduras	20,90 €
Confit de Pato, Arroz Meloso de Pasas y Manzana y Salsa Cítrica	19,50 €
Cochinillo Asado, Crema Ligera de Patatas, Padrón y Manzana con Palo Cortado	18,50 €
Presa Paleta Ibérica, Canelón de Morcilla de Arroz, Parmentier Especiada, Crujiente de Jamón y Salsa Española	15,50 €
Terrina de Carrilleras y Cola de Toro Lacadas en su Jugo	16,00 €



Del Mar

Rollitos de Lengüado y Langostinos, Salsa de Pimientos del Piquillo y Pistachos	20,50 €
Taco de Lubina, Cama de Hojas de Espinacas, Pasas y Matices de Tartufo Blanco	20,50 €
Salmón Poché, Tibia Salsa Bearnesa, Espárragos, Puerros y Judías	18,50 €
Lomo de Rodaballo con Verduritas Crujientes Rustidas, Tomate Confitado y Pistilos de Azafrán y Pimienta Rosa	20,00 €
Lomo de Bacalao Confitado sobre Boletus Asados y Crema de Trufas	18,50 €
Arroz Meloso de Langostinos y Tallarines de Sepia	15,50 €
Lomo de Dorada sobre Cama de Puerro Trufado y Salteado de Espárragos	17,50 €
Merluza a la Brasa, Langostinos y Vieiras con Encebollado de Quisquillas	19,00 €
Suprema de Rodaballo con Calabaza Escalibada al Cardamomo	20,00 €
Bacalao, Emulsión de Hongos, Pistou de Cebollino, Habitas, tomate y Crujiente de Pan	17,50 €
Lomo de Merluza Sobre Guiso Corto de Chopitos, Cebollas y Habas con Sala Tinta	19,00 €



IVA incluido

Un Final Dulce y Feliz

Semiesfera de Tocino de Cielo	5,50 €
Diamante de Avellanas y Chocolate	5,50 €
Mini Tarta Corazón de Nata y Frutas de Bosque	5,50 €
Vasito de Crema Inglesa	5,50 €
Tarta Ferrero Rocher	5,50 €
San Marcos	5,50 €
Cubo de Tiramisú	5,50 €
Postre Toblerone de Chocolate y Crema Pastelera	5,50 €
Tradicional Cheesecake	5,50 €
Tarta Individual de Turrón	5,50 €
Lingote de Chocolate	5,50 €
Brownie de Chocolate	5,50 €
Tatín de Manzana Asada	5,50 €
Tarta Santiago	5,50 €

IVA incluido

Dulces y más Dulces, mmmmmmmmmjjiii

Sorbetes	3,15 €
Suplemento: Helado y Teja de Almendra añadido a los postres	1,25 €
Copa de Helados Variados con Nueces, Nata y Barquillo	5,85 €
Tarta Conmemorativa o Selección de Tartas Nupciales (Corte en sala)	5,25 €
Fruta Preparada	5,85 €
Petit Fours Durante el Servicio de Café (3uds por pax)	2,00 €
Pastelería Francesa (3uds por pax)	2,80 €
Bizcocho de Almendra, Semifrio de Nata y Fresa (Libre de Fructosa y Gluten)	6,00 €
Bizcocho con Mouse de Chocolate y Crocante de Almendras (Libre de Lactosa Y Gluten)	6,00 €

Bodega Base

Vino Blanco René Barbier Kraliner (D.O. Penedés)

Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)

Cava Freixenet Brut Excelencia (D.O. Catalunya)

Agua Mineral

Café e infusiones

12,00 €

IVA Incluido



Menú Infantil

Aperitivo igual que el de los adultos

Seleccionar entre unos de los platos principales así como entre unos de los postres

Primer Acto

Degustación de Mini Burger con Patatas Fritas

Escalopitos de Ave Empanados, Salchichas, Croquetitas de Jamón y Patatas Fritas

Epílogo

Copa de Helado de Vainilla con Salsa de Chocolate

Postre Elección igual resto comensales

Bodega: Refrescos, Zumos y Agua mineral

PVP Menú Infantil: 25,00 € IVA incluido



De La Bodega

D.O. Rioja (Vino Tinto):

Beronia Crianza	1,00 €
Viña Alcorta Crianza	1,00 €
Azpilicueta Crianza	2,00 €
Marqués de Cáceres Cr.	2,00 €
Marqués de Arienzo Cr.	2,00 €

D.O. Ribera del Duero (Vino Tinto):

Protos Roble	2,50 €
Prado Rey Semicrianza	2,00 €
Valdubón Roble	2,00 €
Valdubón Crianza	3,25 €
Quinta de Tarsus	3,25 €

D.O. Somontano (Vino Tinto):

Viñas del Vero Roble	1,00 €
Viñas del Vero Crianza	1,25 €

Vinos Tierra de Cádiz (Vino Blanco):

Castillo San Diego, Barbadillo	1,25 €
Tierra Blanca	1,50 €

D.O. Rueda (Vino Blanco):

Aura Verdejo	1,75 €
Etcétera	1,50 €
Fray German Verdejo	1,50 €

D.O. Albariño (Vino Blanco):

Vionta	3,00 €
Pazo de Villarei	3,00 €

D.O. Costers del Segre (Vino Blanco):

Raimat	1,50 €
--------	--------

D.O. Catalunya/Cavas:

Cava

Non Plus Ultra	6,00 €
Freixenet Brut Barroco	2,00 €
Juve & Camps	7,00 €
Anna de Codorniu	2,50 €

Champagne:

Möet & Chandon	25,00 €
Veuve Clicquot Yellow Label	28,00 €
Taitinger	25,00 €

Italianos:

Lambrusco Monteberin di Módena	1,25 €
--------------------------------	--------

Suplementos por persona aplicables a la bodega base

Barra Libre por Horas (Mínimo 50 pax)

Oferta 2 Horas	15,00 € IVA incluido por persona
Oferta 3 Horas	18,00 € IVA incluido por persona
Hora Extra	10,00 € IVA incluido por persona (mínimo 50 pax)

** Estos precios son por persona

Hasta la tercera hora incluida, la facturación de la barra libre será por el número de menús de adultos contratados. A partir de la cuarta hora la facturación será por el número de personas adultas que permanezcan en la sala, estableciendo siempre un mínimo de 50 personas.

En la composición de las barra libre debe haber una de las referencias publicadas no teniéndose que encontrar todas permanentemente durante el servicio. Los suplementos se aplicarán por persona/hora

Composición de bebidas en Barra Libre por Horas



Servicios de Barra Libre por Botellas

Refrescos	2,50 Euros IVA incluido
Whisky / Ginebra / Ron/ Vodka / (Estándar)	50,00 Euros IVA incluido
Whisky / Ginebra / Ron / Vodka / (Premium)	75,00 Euros IVA incluido
Licores de Frutas / Martini / Baileys / Licor 43	46'50 Euros IVA incluido
Cava	25,00 Euros IVA incluido
Servicio de Camarero: 25 € IVA incluido / HORA (Servicio mínimo 4 horas)	

Los precios indicados anteriormente tienen el IVA incluido

OBSERVACIONES: En el contrato de almuerzo o cena, se especificará la duración máxima del servicio será de 4 horas

La duración de la ambientación musical no puede exceder la de la barra libre contratada

Celebraciones con otro Estilo

En Meliá queremos ser vuestra primera opción sea cual sea el tipo de celebración que imagináis: bodas informales y desenfadas, aniversarios de boda, bodas del mismo sexo, todas ellas totalmente personalizadas para vosotros y los vuestros.

Traemos la magia para sorprender a vuestros invitados y para crear un mundo de sensaciones y sabores, de luz y sonidos que marcarán el inicio de vuestra nueva aventura como pareja.

En Meliá os regalamos la sala o espacio en la que se celebre la Ceremonia, además os proponemos las siguientes opciones:

Megafonía	Desde 350 €
Montaje de la ceremonia	
Silla con Fundas y lazo	3,00 € por persona
Alfombra en pasillo	
Decoración con velas del banquete o la ceremonia	Desde 500 €
Decoración floral especial para ceremonias civiles	Según peticiones

IVA no incluido en estos precios



Y además... hacedlo muy especial

Vuestro Estilo, Vuestra Boda

Sorprended a vuestros invitados eligiendo un tema para vuestra boda, ya sean los colores, el aroma de la sala o lo que vosotros queráis: Luces, Música, Fire Dancers, Shows, Mariachis, Tablaos Flamenco etc.

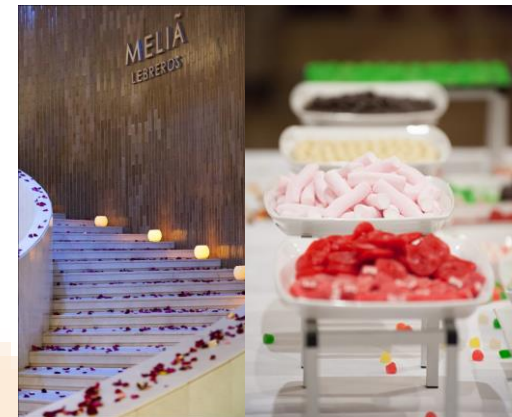
Para los amantes del vino y los destilados: Buffet tematizados en los cócteles (Mínimo 100 pax, para menos comensales consultar precios)

Bodega Rioja	desde 5,00€/pax
Bodega Rueda	desde 4,50€/pax
Bodega Ribera del Duero	desde 6,00€/pax
Gin-Tonic Corner	desde 7,50€/pax
Whisky Corner	desde 7,50€/pax
Cava Corner	desde 5,50€/pax
Mini Black (Botellines individuales de cava o cava Rosé)	desde 5,50€/pax

Para los más Sibaritas: Show cooking durante el cóctail (Mínimo 100 pax, para menos comensales consultar precios)

Barra de Sushi con chef	desde 9,00€/pax
Cortador de Jamón (Aperitivo)	desde 200,00€/unid.
Corte de Jamón en Cocina	desde 125,00 €/unid.
Corte de Queso en Cocina	desde 60,00 €/unid.
Jamón Ibérico Marca Premium (7/7.5kg aprox.) (Incluye corte en Cocina)	desde 550,00€/unid.
Rincón de Arroces	desde 5,50€/pax
Cazuelitas de Espinacas con Garbanzos	desde 2,50€/pax
Cuenquitos de Carrilleras de Cerdo	desde 2,50€/pax
Cazuelitas de Pisto con Huevo de Codorniz	desde 2,50€/pax
Plato de Jamón centro de Mesa (100 grs.)	desde 20,00€/unid.
Plato de Queso Curado de Oveja	desde 16,00€/unid.
Plato Surtido Ibérico (Jamón, Caña de Lomo, Queso Curado)	desde 19,00€/unid.

Estos precios incluyen el IVA



Para los más dulces (Mínimo 100 pax, para menos comensales consultar precios)

Pasteles Individuales o tematizados
Buffet de postres
Buffet de Quesos

desde 7.50€/pax
desde 10.00€/pax
desde 7.50€/pax

Para los que quieren FIESTA: Late night Kits
(Mínimo 100 pax, para menos comensales consultar precios)

Zapatillas para las señoras
Recena con fruta y Mini-sándwich
Pastelería Francesa (3 unidades/pax)
Surtido de Emparedados
Chocolate con Churros
Fuente de Chocolate
(Incluida Brochetas de Fruta y Chucherías)
Barra de Chucherías
Carro de Palomitas (duración 45 minutos)
Minuta Comestible

según petición
según petición
desde 3,00€/pax
desde 2,50€/unidad
desde 5,00 €/pax
desde 6,00 €/pax

desde 4,00€/pax
desde 4,00 €/pax
desde 3,00€/pax

(IVA Incluido)

Baby Room (Station) / Canguro
Salón para niños con cuidadora/nanny
Canguro en las habitaciones

Servicios Adicionales

Fotografía / Video

Servicio disponible en el propio hotel

DJ

3 horas: 380 € + IVA

Hora extra: 60 € + IVA

Música en vivo

A partir de 600 €

La duración de la música no puede exceder al de la Barra Libre contratada



The Majestic Garden by Meliá

Un evento exclusivo, único, diferente, interactivo. The Majestic Garden by Meliá es la recreación de un mercado de abastos con puestos y rincones temáticos, cada uno personalizado con su decoración, menaje, oferta culinaria y atendido de manera personal y detallada.

Podrá crear su propio espacio gastronómico tematizándolo incluso con productos de sus empresa. Le ofrecemos una flexibilidad y adaptabilidad increíble.

Puestos sugeridos:

- Panadería.
- Vermouth, Encurtidos y Salazones
- Ibéricos
- Quesería
- Vinoteca
- Tradición y Guisos
- Tren Gourmet
- Marisquería
- Freiduría
- Cervecerías Tradicional
- Dulcería

Desarróllelos o adáptelos a sus necesidades.
Bienvenidos a Meliá. Bienvenido a The Majestic Garden

QUESERÍA/SALAZONES



- 6 Variedades de Quesos.
- 4 Variedades de Mermeladas Caseras.
- 3 Variedades de Tostas o Crackers.
- 2 Variedades de Salazones.
- Decoración en madera Vintage.



Recreación de una auténtica Quesería tradicional.



MARISQUERÍA



- Gambas de Huelva.
- Langostinos de Sanlúcar.
- Ostras.
- 3 Variedades de Dressing como acompañamiento.
- Decoración cajas en miniatura de marisco, personalización con Botas de agua, chubasquero...



ENCURTIDOS/VERMUTERÍA



- Vermut Tradicional servido en mini botellas.
- Sifón.
- 6 Tipos de Aceitunas.
- 2 Tipos de Banderillas.
- 4 Tipos de Encurtidos
- Decoración cazuelas de barro, botes herméticos, pizarra....

Una verdadera abacería decorada a su gusto.



IBÉRICOS



- Jamón Ibérico
 - Salchichón Ibérico.
 - Chorizo Ibérico.
 - Caña de Lomo.
 - Morcilla Serrana.
 - Cortezas de Cerdo.

 - Decoración conos, cortezas de árbol, pizarras, ristas de ajos, tenderetes...
- El espíritu de la Sierra de Huelva en esencia.
Productos ibéricos con una presentación ideal.



PESCADERÍA



- Adobo Sevillano
- Buñuelos de Bacalao.
- Calamares.
- Croquetas.
- Puntillitas.

Redes de pesca, cajas, chubasqueros, Papel de estraza, una autentica freiduría con sabor a mar



PANADERÍA



- 4 Tipos de Aceites V.E.
- Regañá
- 2 Tipos de Roscos.
- 6 Tipos de Pan
- 3 Tipos de Sal.
- Tomate natural

Harina, maderas, ramas de olivo... La dehesa andaluza y la tradición de los pueblos presente en su evento.



GOURMET

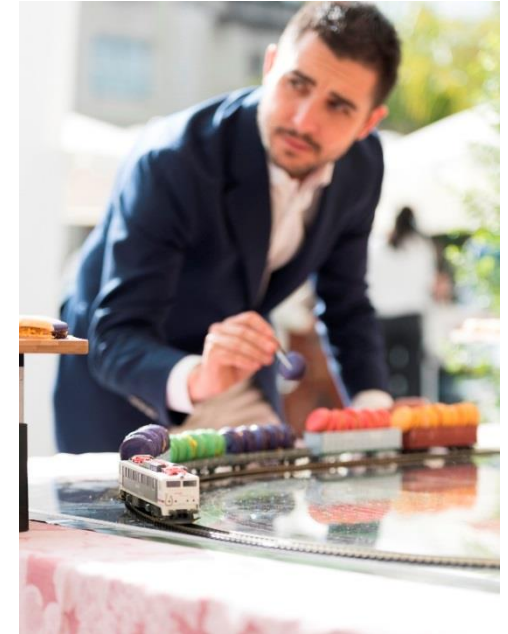


- Selección de 10 Aperitivos tipo gourmet.

Presentaciones originales en un guiño de tradición y a la vez modernidad.



POSTRERÍA/OTROS



- 2 Tipos de Shots caseros tipo Mousse.
- Postre con temática de planta servido en mini maceta de loza sevillana.
- 2 variedades de postres servidos en latas de conservas
- 2 variedades de postres en tarritos herméticos.
- Tren Gourmet, maquetes de tren eléctrico que sirve aperitivos.
- Minutas en papel y tinta comestibles



BEBIDAS



- Puesto de Cervezas Tradicionales.
- Puesto gourmet con selección de Vinos, Rioja, Ribera del Duero, Rueda, Andalucía.
- Puesto encurtidos con Vermouth.

Resto del servicio con bebidas generales incluidas, cerveza, refrescos, manzanilla, zumos...

GENERAL



RESUMEN

Servicio mínimo para 100 comensales.
Duración aproximada del servicio 100 – 120 minutos.
Incluida tematización, decoración.
Incluido tren eléctrico.
Incluida minutas de papel y tinta comestible.
Bodega Incluida.

Cotización con menú ofertado 100,00€ IVA Incluido. Consultar otras opciones de Menú.
The Majestic Garden desde 80,00€ IVA Incluido.

Desarróllelos o adáptelos a sus necesidades.
Bienvenidos a Meliá. Bienvenido a The Majestic Garden

INFORMACION Y RESERVAS

Dpto. Eventos – Meliá Lebreros

@ sales.melia.lebreros@melia.com

Avda. Luis de Morales 2,

41018 Sevilla, Spain

T: +34 954 579400

ROMANCE
BY MELIÁ