

# *Bodas Tudanca*



## **Estimados clientes,**

Un renovado equipo profesional, joven y dinámico, estará a vuestra entera disposición para asesoraros en todo lo necesario, para hacer de vuestra boda ese día tan especial con el que soñáis.

Para vuestra celebración proponemos comenzar con un cóctel en la carpa junto al hermoso viñedo, con un entorno único y con el más mínimo detalle en decoración. También os podemos ofrecer la boda civil en el viñedo. Soñad y dejad volar la imaginación para plasmar vuestro estilo con flores naturales, y demás detalles y complementos los cuales nosotros haremos realidad.

La exclusividad del viñedo, su carpa, su sinfín de detalles darán paso al aperitivo de 45 o 90 minutos donde daréis la mejor y más elegante bienvenida a vuestros invitados, en un entorno idílico. Dejaros sorprender por nuestra selección de aperitivos fríos, calientes, estaciones, vermutería, mojitos y cuidada selección de bebidas.

Tras el aperitivo entrareis en una variada selección de cremas, entrantes, pescados, sorbetes, carnes donde podréis confeccionar vuestro menú a la carta. Sin corsés, como más os guste y como creáis mejor. Si tenéis dudas estaremos encantados de asesoraros ya que somos profesionales en ello.

Nuestra cocina está basada en sabores tradicionales pero con una puesta en escena actualizada.

La composición del menú la haremos de forma personalizada, exclusiva para vosotros, y con productos frescos traídos especialmente para vuestra boda, contando siempre con la máxima calidad. Vuestra boda es un momento único para vosotros y también lo es para nosotros.

Para finalizar el postre, ese maravilloso manjar para los sentidos de nuestros maestros reposteros. Podréis elegir entre una gran variedad de tartas, chocolates, sensaciones, mousses.....

Simplemente disfrutad y dejaros llevar, del resto nos encargamos nosotros.



## NUESTROS PAQUETES DE BODA

El **Paquete Tudanca** incluye:

- Cóctel de bienvenida con una duración de 45 a 50 minutos, con 4 aperitivos fríos, 4 aperitivos calientes y 2 estaciones, los cuales podéis elegir de entre las distintas propuestas que os ofrecemos.
- La bodega con la estación de vermut, el vino frizzante, cerveza Estrella Galicia con y sin alcohol, refrescos, vino blanco verdejo, vino rosado, vino tinto Ribera roble, y toda la bodega (vino blanco, tinto, cava, café) que acompañará a la selección de vuestros platos en la mesa.
- Tarta nupcial para el corte.
- Panes artesanos.
- Minutas y decoración floral de Eventos Tudanca.
- Elaboración de los protocolos.
- Servicios audiovisuales con proyectores, pantallas y micrófonos.
- Decoración del cóctel.
- Regalo de una noche en la suite nupcial de nuestro Hotel \*\*\*\* con cava, desayuno buffet y acceso a la zona de aguas del Spa (para bodas de más de 100 invitados).
- Música ambiente.
- Candy bar durante el baile.

Disponéis de un **Paquete Premium** que incluye:

- Cóctel de bienvenida con una duración de 90 a 100 minutos, con 6 aperitivos fríos y 12 aperitivos calientes.
- El resto, igual que el **Paquete Tudanca**.

| Paquete         | Temporada Alta | Temporada Baja, Viernes* y Domingos* |
|-----------------|----------------|--------------------------------------|
| Paquete Tudanca | 58 €           | 52 €                                 |
| Paquete Premium | 64 €           | 58 €                                 |

*\*Excepto puentes y fiestas especiales.*

*Temporada baja: octubre a abril (ambos incluidos).*

*Temporada alta: mayo a septiembre (ambos incluidos)*

**Todos los precios de este catálogo llevan el IVA Incluido**



### APERITIVOS FRÍOS

- Sopa de melón con crujiente de ibérico
- Cecina rellena de foie
- Taco de salmón ahumado Keia
- Milhojas de bacalao ahumado con crema de queso y piquillos
- Bolum de foie, nueces y gelatina de vino
- Mini tartar de buey, mostaza y miel
- Chulipop de queso manchego con arándanos
- Palito de idiazábal con cítricos
- Chulipop de brownie con chocolate y nueces
- Vasito de gazpacho andaluz
- Vasito de salmorejo con virutas de ibérico
- Vasito de crema de lomo ibérico
- Vasito de mousse de cabra con mermelada de membrillo
- Vasito de crema de foie con coulis de mango
- Vasito de ensaladilla de gambas con crema de yogurt
- Tartaleta de aguacate con salmón



### APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas artesanas:
  - Trufa y boletus*
  - Jamón ibérico*
  - Cabrales*
  - Rabo de toro*
- Ferrero Rocher de morcilla y piñones
- Cigarrillo de gambas al ajilo
- Cigarrillo de chipirón en su tinta
- Tosta de foie con manzana
- Palomitas de pollo
- Ravioli crujiente de rabo de toro al vino tinto
- Tartaleta de rabo y queso cheddar
- Langostino con patata hilada
- Cucharita de pulpo a la brasa sobre crema de patata y aceite al pimentón
- Mini burger de lechazo con cebolla caramelizada
- Muslito de codorniz
- Rollito de queso de cabra con tomate confitado
- Rollito de bacalao con alioli
- Virutas de torrezno



En el caso de que vuestros invitados padezcan alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informarnos lo antes posible, estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades. Disponemos de pan y cerveza para celíacos, pudiendo igualmente adaptarnos a todas las dietas religiosas.

## ESTACIONES GASTRONÓMICAS INCLUIDAS EN LOS PAQUETES

### ▪ ESTACIÓN DE QUESOS

con surtido de panes artesanos, sus mermeladas,  
membrillos, higos y uvas  
Manchego curado  
Queso de cabra al vino tinto  
Torta del casar  
Queso gouda curado al pesto verde

### ▪ ESTACIÓN DE ARROCES

Arroz negro con chipirones  
Arroz a banda

### ▪ ESTACIÓN DE IBÉRICOS

Jamón, chorizo, salchichón y lomo

### ▪ ESTACIÓN DE MOJITOS

asistido por camarero



## ESTACIONES GASTRONÓMICAS CON SUPLEMENTO

### ▪ Show cooking de pulpo a la gallega

25,00€ ración mínimo 40 raciones

(Cambio por estación incluida en menús, suplemento de 6,00€)

### ▪ Jamón ibérico de cebo con cortador profesional

**5.00€**

(Cambio 4.00€)

### ▪ Jamón ibérico de bellota con cortador profesional

**8.00€**

(Cambio 6.00€)

### ▪ Show cooking de frutos del mar

- almejas
- mejillones
- navajas
- brocheta de langostinos

**8.50€**

(Cambio 4.50€)

### ▪ Estación de sushi

Makis, nigiris, california rolls.

**4,50 €**

(Cambio 2,00 €)



## ELECCIÓN DE PLATOS

### SOPAS Y CREMAS

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico,  
huevo hilado y perlitas de aceite virgen extra  
**7,50 €**

Salmorejo de aguacate con granizado de  
albahaca y cerezas  
**8,00 €**

Salmorejo de remolacha con su requesón  
**7,50 €**

Vichyssoise con sus langostinos  
**8,00 €**

Crema de boletus con su foie  
**9,50 €**

Crema de marisco con cigala salteada y  
tomate confitado  
**10,50 €**

Crema de calabaza con raviolis y ralladura  
de Grana Padano  
**7,50 €**

### ENTRANTES

Ensalada de bogavante con brotes tiernos, bolita  
de mango y emulsión de aguacate  
**17,00 €**

Ensalada de vieiras con cremoso de mostaza y  
vinagreta de pistachos  
**16,00 €**

Ensalada de perdiz escabechada  
**17,00 €**

Tataki de atún rojo  
**18,00 €**

Tartar de salmón con mango y cebollino confitado  
**14,50 €**

Pastel de verduras gratinado con salsa de  
piquillos  
**12,50 €**

Crepes negros de carabineros  
**16,50 €**

Canelón de rabo de toro con foie y piñones  
**18,00 €**

Selección de marisco fresco (cigala, nécora,  
gambas, langostinos)  
**20,50 €**



## ELECCIÓN DE PLATOS

### PESCADOS

Merluza rellena de marisco con salsa de bogavante  
**15,50 €**

Lomo de bacalao confitado en aceite de ajos con txangurro y su pil pil  
**15,00 €**

Merluza al horno sobre fondo de cebolleta trufada y salsa de almejas  
**15,00 €**

Rape en su salsa de cava y almejas con sus gambas al ajillo  
**16,00 €**

Rodaballo con barca de navaja a la plancha con velo de ajo y perejil y texturas de hongos  
**15,50 €**

Corvina salvaje al horno estilo Tudanca  
**16,50 €**



SORBETES

**3,00 €**

Sorbete de limón con  
crujiente de lima

Sorbete de manzana  
ácida con su fresita

Sorbete de mandarina

Sorbete de frutos del  
bosque

Sorbete de piña

Sorbete de gin-tonic  
con lima

Sorbete de mojito



**CARNES**

Solomillo al foie con salsa de trufa y gratín de patatas

**24,50 €**

Solomillo de res Tudanca con cúpula de patata paja y setas salteadas

**22,50 €**

Salsas a elegir:

- Hongos confitados y setas
- Jugo de oloroso y frutos secos
- Salsa cabrales

Milhojas de rabo de toro con reducción de vino Tudanca y queso Idiazábal

**18,50 €**



Pluma de cerdo ibérica bellota con puré de calabaza y reducción de Pedro Ximénez y milhojas de boletus

**19,50 €**

Cochinillo al horno de leña con puré de limón y romero

**16,50 €**

Carrilleras de cerdo ibérico con demi-glace de sus jugos, puré de manzana y aromáticos

**14,50 €**

Confit de pato con charlota glaseada y miel de romero

**15,50 €**

Lechazo asado en horno de leña con ensalada verde

**18,00 €**



# *Fusión de sabores de nuestros maestros pasteleros*

8,00 €

- Tarta de hojaldre con nata, crema y frambuesa
- Tarta de San Marcos
- Tres gustos (trufa, nata y yema)
- Trufa – Frambuesa
- Semifrío de 3 chocolates
- Charlota de café y vainilla
- Mousse de queso de Burgos
- Erizo (yema, nata y almendra laminada)
- Selva negra
- Tropical (hojaldre y frutas)
- Tarta de Aranda
- (bizcocho chocolate, crema tostada, nata y piñones)
- Semifrío de Mango

Las tartas se acompañan con uno de nuestros vasitos Premium de mousses artesanas con frutas o helados artesanos

- Mousse de Limón con fresas
- Mousse de frambuesa con grosellas
- Mousse de Mango con kiwi
- Mousse de café
- Mousse de Trufa
- Mousse de Caramelo
  
- Helado crema de turrón
- Helado crema de Málaga con pasas
- Helado crema de nata con nueces
- Helado crema de yogurt con frutas del bosque



## EL ÚLTIMO DETALLE CON VUESTROS INVITADOS

### BARRA LIBRE

de combinados y licores

P.V.P adulto 2 horas 15,00 €

P.V.P adulto 3 horas 20,00 €

P.V.P adulto hora extra 8,00 €

*La barra libre se cobrará a todos los asistentes a la boda. Si el número de adultos asistentes a la boda es inferior a 70, se cobrará el suplemento por camarero de 200 € por 2 horas, cada hora adicional 30 € (es necesario 1 camarero por cada 50 comensales).*

*Las copas que se sirven en mesa se cobran por separado.*

**Whisky:** J&B, Ballantines, Cutty Sark y DYC.

**Ginebra:** Beefeater, Gordon's, Larios, Bombay, Seagram's

**Ron:** Bacardi, Brugal, Caciue, Barceló, Santa Teresa

**Vodka:** Eristoff, Absolut

**Licores:** Pacharán La Navarra, Ruavieja Hiervas, licor de cafe, orujo blanco, Licor 43, Ponche Caballero, Terry, Carlos III, Bayleys, Licor manzana, melocotón, Malibú.

### TICKETS

Combinado 6,00 €

Refrescos 3,00 €

Cervezas 2,50 €

Aguas 1,50 €

Chupito 2,50 €

### CARRO DE GINTONIC PREMIUM

asistido por coctelero

750,00 € (Servicio de 2 horas)

### MÚSICA

Disk Jockey

4 horas 650,00 €

Hora extra 80,00 €

Incluye equipo completo.

*La contratación de DJ de Tudanca para la animación musical incluye el pago a SGAE. Si se contrata otra empresa de animación por cuenta de los novios se deberá abonar la cuota correspondiente.*

### OTROS SERVICIOS\*

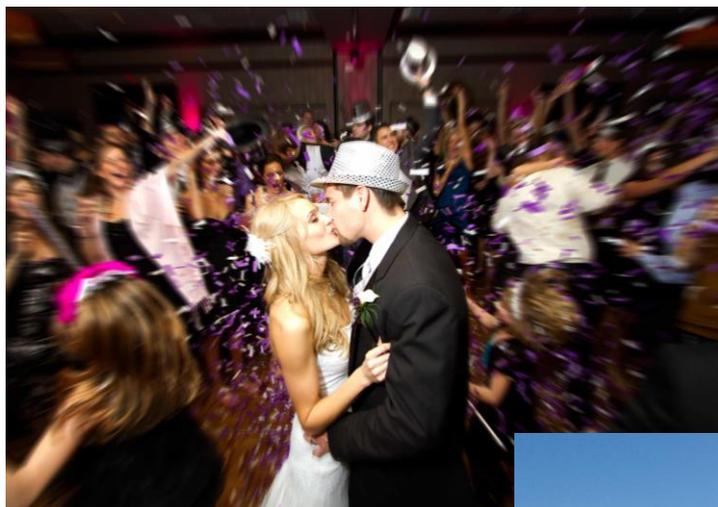
Animación infantil, castillo hinchable, actividades.

Fotomatón

Photocall

Karaoke

\* Consultar condiciones



## MENÚ INFANTIL

### ENTRANTES A ELEGIR

Entremeses fríos y calientes  
Mini pizza de jamón y queso  
Macarrones con salsa boloñesa  
Canelones de atún

### PLATOS A ELEGIR

Escalope con patatas fritas  
Hamburguesa de ternera con patatas fritas  
Merluza a la romana  
Chuletilas (Suplemento +4€)

### POSTRES

Helado

### BEBIDAS

Zumos de frutas  
Refrescos con y sin gas  
Aguas minerales

**28,00 €**

Mesa infantil decorada con globos, menaje de colores, pinturas y plantilla para colorear, pompero o pulsera fluorescente

**8€ por niño, mínimo 5 niños.**

## RECENAS

Mini sándwiches fríos

Mini flautas de jamón ibérico, chorizo ibérico, salchichón ibérico y queso curado

Mini brochetas de frutas

Mini donuts de colores

**10,00 €**

*La recena se incluye gratuitamente a las bodas de más de 100 invitados. Se servirá durante el baile cuando los novios lo indiquen.*



## NUESTRA PROPUESTA DE BODEGA

Hemos seleccionado unos vinos de alta calidad que incluimos en nuestros paquetes:

Tudanca blanco verdejo D.O. Rueda  
Rosa de Arrocal uva tempranillo y albillo D.O. Ribera del Duero  
Tinto roble Tudanca tempranillo D.O. Ribera del Duero  
Freixenet Excellence Brut

Si deseáis modificar la bodega, podéis elegir entre otras opciones seleccionadas por nuestro sumiller para maridar con vuestro menú con su correspondiente suplemento por persona.

Si los novios quieren aportar su propio vino o champagne se enfriará y se servirá sin coste adicional (no se descuenta en el precio del paquete).



TUDANCA



## OTROS SERVICIOS

Consultad también las opciones de servicios complementarios que os ofrecemos:

- Baño privado durante el evento para la novia
- Decoración tematizada
- Montaje boda civil
- Servicio de fotografía
- Alquiler de autobús para el traslado de tus invitados
- Floristería para el ramo de novia o decoración especial Y ¡un sinfín de opciones más!

## ALOJAMIENTO

Para vuestros invitados, disfrutareis de una tarifa de hotel muy especial (Consultar condiciones).

## DEPÓSITOS Y CANCELACIONES

La reserva se confirmará mediante la entrega de un depósito de 500,00 €. En caso de cancelación, no habrá devolución de dicho importe.

## RESTO DE INFORMACIÓN CONTRACTUAL

Será entregada a petición de los novios en cualquier momento.

## ORGANIZACIÓN / CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

- La contratación de un servicio de boda y los servicios detallados en estas propuestas, conllevan la necesidad de firmar un contrato entre las partes. En estas líneas, adelantamos los aspectos principales de esta contratación.
- Una semana antes del evento, se comunicará al establecimiento el número de comensales final. En caso de no llegar a dicho número el día del evento, se deberá abonar un suplemento de 20,00 € por persona hasta llegar a la cifra comunicada en principio.
- Durante la organización y celebración del evento dispondréis de un responsable de servicio que coordinará en todo momento los aspectos relativos a vuestra celebración.
- Nuestros menús incluyen para celebraciones superiores a 70 invitados una selección de decoraciones en mesa y minutas. Disponemos de otras opciones de decoraciones de mesa y minutas de prestigio que podréis requerir, pudiendo conllevar un suplemento.
- Los servicios de noche comenzarán a partir de las 20:00 horas, finalizando sobre las 5:00 horas (con posibilidad de ampliar hasta las 06:00 previa solicitud).
- Los novios estáis invitados a una prueba de menú para 6 personas, siempre y cuando el banquete supere los 100 invitados. Para celebraciones entre 70 y 100 personas, la prueba de menú se organizará para 4 personas, y entre 50 y 70 personas para 2. Para menos de 50 personas se abonaran los cubiertos requeridos.
- Si decidís traer cosas para decorar vosotros mismos y necesitáis ayuda, el coste es de 20 € por cada persona que ayude en la decoración.
- En el municipio de Fuentespina está prohibido lanzar cohetes, fuegos artificiales o cualquier elemento de pirotecnia. El Complejo Tudanca declina toda responsabilidad civil o penal derivada del incumplimiento de la normativa legal.

