



Restaurante-Bar

El Moscatel

Re: Futura Boda

Manilva

Estimados Novios,

Antes de nada queremos felicitarles por su futura boda y darles las gracias por pensar en nosotros como marco para la celebración de un evento tan importante. Estamos felices y orgullosos de darles la bienvenida a "El Moscatel" como novios y nuestra principal preocupación consiste en que el resultado final de su celebración haya sido absolutamente satisfactorio y tan especial que sea imposible de olvidar.

Más adelante podrás encontrar 4 diferentes menús que ofrecemos especialmente para grupos. Estos menús sirven solo como ejemplos y porque trabajamos exclusivamente con productos frescos y de temporada puede ocurrir que algunos platos no estén disponible en la fecha de su enlace por eso queremos hacer un menú especialmente para usted y adaptarlo a su gusto y a la temporada de su boda. Todos los precios incluyen el IVA y son por persona.

Además queremos ofrecerles los siguientes regalos de bodas:

- Cena para 2 para degustar y concretar el menú por lo menos 2 semanas antes la boda y con reserva
- Cocktail de bienvenida con 3 tapas a elegir, cocktail de cava moscatel, fino y zumo de naranja
- Menús & tarjetas de invitados personalizados
- Alfombra roja en la entrada
- Velas y centros de flores en las mesas
- Tarta nupcial casera a elegir como postre en el menú
- La opción de elegir las fundas de sillas y las manteles en un color de su elección.
- En su primer aniversario les invitamos a un menú degustación para 2 personas en nuestro restaurante

También contamos con la posibilidad de organizar música en vivo para disfrutar de una espectacular fiesta después de la comida y podemos ayudarles con las preparativos de su boda, por ejemplo proporcionar el fotógrafo y las flores. Más adelante encontrara las distintas opciones.

Podemos hacer adaptaciones para distintos tipos de dietas con aviso de una semana de antelación. No será posible la consumición de productos ajenos al restaurante. Necesitamos saber un numero lo mas aproximado posible de personas, una semana antes del evento, advirtiendole que el precio total no variaría en el caso de un asistencia inferior a la acordada. Es necesario el abono del 50% del total un mes antes la boda y el resto deberá ser abonado en el transcurso de una semana después del evento.

Quiero terminar con deseándoles mucha suerte con la organización de su boda y espero tener noticias de ustedes pronto.

Saludos Cordiales,

Ninke van de Bult

MENÚS:

Menú Creativa:

Pastelito de Paella con Alioli

Pechuga de Pollo de Campo relleno con Tomates Secos y Mozzarella

Milhojas de Mascarpone, Manzana y Pasas o Tarta Nupcial

Vino Blanco: Acantus Sauvignon Blanc, Toledo

Vino Tinto: Principe de Viana Cabernet Sauvignon Crianza, Navarra

Menú de 3 platos 49.00 € pp.

Menú incluido pan casero, vino, agua mineral y café con dulces artesanos

Menu Festivo:

Ensalada con Pollo Ahumado en Casa y un Aliño de Pesto

Sopa de Batata y Fino con Crujientes de Jamón

Filete de Lubina con Salsa de Almendras

Pannacotta con Frambuesas o Tarta Nupcial

Vino Blanco: Yuntero Macabeo Chardonnay, La Mancha

Vino Tinto: Yuntero Tempranillo Cabernet Sauvignon, La Mancha

Menú de 4 platos 55.00 €

Menú incluido pan casero, vino, agua mineral y café con dulces artesanos

Menu del Chef:

Ensalada con Queso de Cabra con un Aliño de Miel y Tomillo

Sopa de Remolacha Fría con Vieiras

Codorniz con Ciruelas marinadas en Oporto

Filete Iberico con Cebollas Anaragadas

Tartita de Chocolate Oscuro con Helado de Vainilla o Tarta Nupcial

Vino Blanco: Montespejo Doradillo and Moscatel, Tierras de Mollina, Malaga

Vino Tinto: Gadea Syrah, Tierras de Mollina, Malaga

Menú de 5 platos 65.00 €

Menú incluido pan casero, vino, agua mineral y café con dulces artesanos

Menu El Moscatel:

Carpaccio de Mojama

Sopa de Apio y Nuez con Cabrales

Pastelito Frito de Chorizo con una Reducción de Balsámico

Solomillo de Ternera envuelto en Hojaldra con Hierbas y Setas

Paquete Crujiente con Queso de Cabra de Ronda

Ensalada de Fruta gratinada con Sabayon de Moscatel o Tarta Nupcial

Vino Blanco: Verdejo Oro de Castilla, Rueda

Vino tinto: Lopez de Haro Crianza, Rioja

Menú de 6 platos 75.00 €

Menú incluido pan casero, vino, agua mineral y café con dulces artesanos

Tarta Nupcial:

La tarta nupcial es casera y se puede elegir entre las siguientes sabores:

1. Tarta de Chocolate Blanco y Frambuesas
2. Tarta de Queso al Limon
3. Tarta de Chocolate Negro y Avellanas

La tarta esta incluida en el menú como postre pero si prefiere un postre y tomar la tarta después del menú el precio será de 3.50 € por persona.

Menú de Niños:

Para niños ofrecemos un menú fijo de 3 platos por 15.00 € incluido refrescos y agua. Dicho menú será elegido junto con el cliente pudiéndolo así adaptar al gusto de los niños.

Barra Libre:

Nuestros precios para la barra libre después de la cena son fijos por persona y hora e incluyen cerveza, vino, agua, refrescos y zumos. Tiene la opción de incluir bebidas alcohólicas como brandies, licores, combinados etc.

Barra Libre Básica (cerveza, vino, agua, refrescos y zumos):

7.50 € por persona y por hora

Barra Libre Completa (barra libre básica con brandies, licores, combinados etc.):

10.00 € por persona y por hora

Hay un suplemento para licores de marcas superiores

Ejemplo: Barra Libre Básica para 50 personas por 2 horas; el precio por persona seria 15.00 € (2 horas x 7.50 €) así que el total seria 750.00 € (50personas x 15.00 €)

Tapas:

El restaurante le obsequiará con tres tapas de su elección (2 creativas y 1 caliente o de lujo) como regalo de boda en el cocktail de bienvenida mientras van llegando sus invitados. Además tiene la posibilidad de servir algunas tapas durante la fiesta después de la cena. Puede elegir de la siguiente lista.

Tapas:

- Mojama y Pepino
- Cono Crujiente con Beicon y Batata
- Lolly Pop de Queso con Nuez y Manzana
- Tomato Seco con Queso Fresco
- Gazpacho Refrescante
- Bolas de Gin Tonic

Tapas Calientes:

- Fritata de Langostinos y Almendras
- Bollitos Fritos de Arroz y Jamón Serrano

Tapas de Lujo:

- Pato Ahumado en Casa con Ciruelas marinadas en Oporto
- Rollo de Jamón Iberico con Mousse de Fino y Almendras
- Panqueque de Salmon Ahumado y Espinacas

3 tapas (2 + 1 tapa caliente o de lujo) p.p. – 5.00 €

Cada tapa extra p.p. – 1.50 €

Cada tapa de lujo o tapa caliente extra p.p. – 2.50€

Venenciador:

Tenemos la posibilidad de contratar un venenciador de Jerez de la Frontera para dar a sus invitados una bienvenida inolvidable. Precios desde 400 €.

Otros Preparativos:

Para ayudarles a organizar su día tenemos contacto con floristas y fotógrafos y si quieren podemos ayudarles también con otras preparaciones. Preguntar por detalles.

Música en Vivo:



Jamie

Guitarrista y cantante adecuado para cualquier edad y nacionalidad. Con él puede estar seguro que todos sus invitados terminaran bailando. Tiene una reputación excelente en la zona. Repertorio internacional y canciones propias. Desde 450 €

Marlies y Diego

Dúo internacional que les deleitara con la voz de la guapísima solista y su excelente guitarrista. Repertorio internacional con música de baile y samba brasileña. Desde 400 €

Diferentes Opciones de Jazz

Dúo, Trío o Cuarteto de Jazz desde Jazz puro a Jazz más moderno y suave, hasta música más movida como Latín Jazz y Pop Soul. Precios entre 150 € a 300 € por músico.

Lydia

Solista Inglesa con mucha experiencia en los grandes espectáculos de Broadway en Londres (Cats, Sunset Boulevard). Canta baladas para un crear un ambiente relajado, fantástica para música de ambiente. Su repertorio son canciones de entre otros Katie Melua, Eve Cassidy y Patsy Cline. Desde 350 €

Pianistas

Trabajamos con 2 pianistas:

Malcolm de Inglaterra con 20 años de experiencia como pianista profesional, toca una gran gama de canciones y siempre está abierto para cualquier sugerencia. Puede tocar música ambiente pero también música más movida. Desde 150 €

Antonio un joven pianista que en el inicio de su prometedora carrera les deleitara con diversos estilos musicales, clásico y moderno. También canta y toca mucha música nacional así como música de ambiente. Desde 100 €

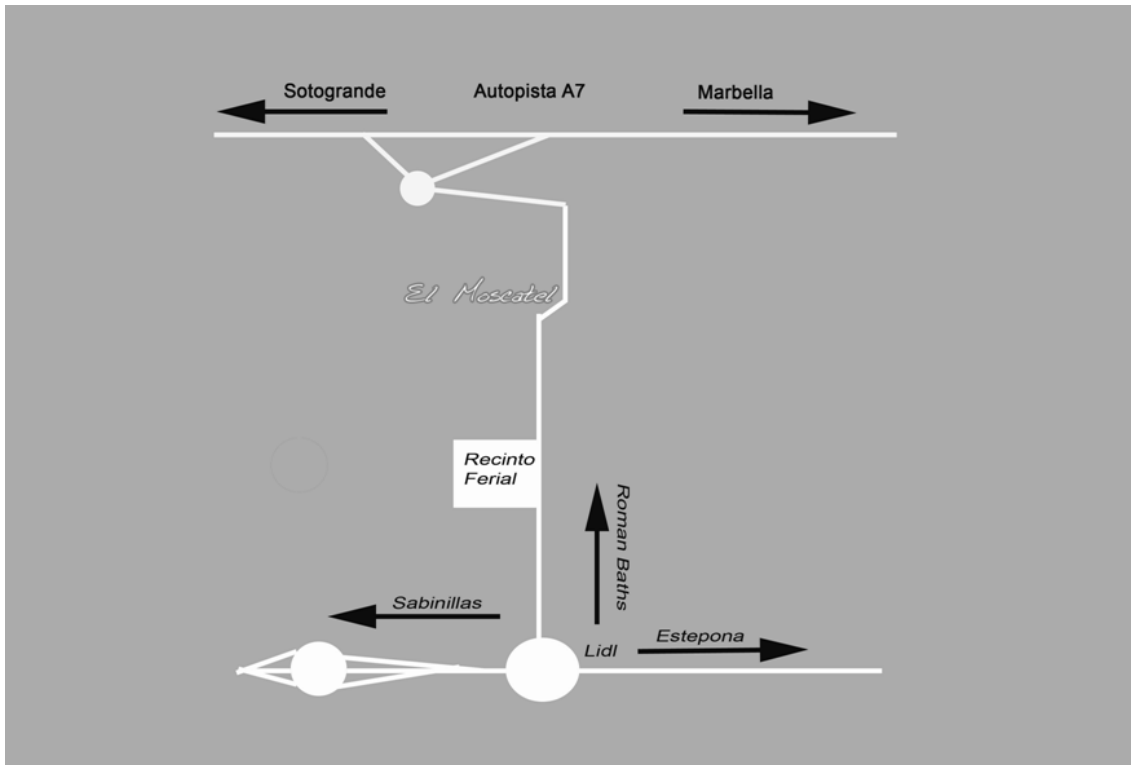
Coro Rociero

Coro Rociero de la Serranía de Ronda. Ambientaran su fiesta dándole un aire puramente Andaluz deleitándoles con el mejor flamenco y las más variadas sevillanas. Desde 500 €

Orquesta Caimán Se Va

Orquesta compuesta por 1 guitarra, 1 teclado, 1 percusión y una solista. Tocaran música ambiental durante su cena y les harán bailar con música de animación (paquito chocolatero etc.) después de la misma. Cuentan con una amplia gama de música latina y española (salsa, merengue, rumba, bolero etc.) asegurándoles una animada noche en la que no pararan de bailar.

Direcciones:



Desde Marbella: Sigue el tele peaje (AP7) en la dirección de Algeciras / Cádiz. Sal en salida 142, Manilva, Casares, Gaucin. Ve todo derecho en la rotonda en dirección “camino”. Conduce abajo pasando la cantera a la izquierda y el polígono a la derecha. Sigue la curva hacia la derecha en la carretera y unos cien metros más adelante encontraras el restaurante al lado derecho.

Desde Algeciras / Cádiz: Sigue el tele peaje (AP7) en la dirección de Marbella / Málaga. Sal en salida 142, Manilva, Casares, Gaucin. Ve todo derecho en la rotonda en dirección “camino”. Conduce abajo pasando la cantera a la izquierda y el polígono a la derecha. Sigue la curva hacia la derecha en la carretera y unos cien metros más adelante encontraras el restaurante al lado derecho.

Desde Estepona: Sigue la N340 hacia Sabinillas. Gira hacia la derecha cuando veas el supermercado Lidl en la rotonda antes de entrar en Sabinillas. Conduce todo derecho aproximadamente 3 kilómetros pasado el Recinto Ferial y encontraras el restaurante al lado izquierdo.

Desde Sotogrande: Sigue la N340 hacia Sabinillas. Gira hacia la izquierda cuando veas el supermercado Lidl en la rotonda pasado Sabinillas. Conduce todo derecho aproximadamente 3 kilómetros pasado el Recinto Ferial y encontraras el restaurante al lado izquierdo.