

Salones Epílogo

Salones Epílogo, es una empresa joven en el sector, a pesar de ello cuenta con un equipo experimentado de profesionales que le asesoran en todo lo que necesite para que la celebración de su evento sea un éxito garantizado.

Contamos con dos amplios Salones y una zona ajardinada que hacen que sus celebraciones se desarrollen en un ambiente íntimo y acogedor.

En este complejo también está situado un Restaurante completamente acristalado con vistas a los jardines.

Desde el Restaurante, pasando por los eventos y celebraciones, Salones Epílogo ofrece a sus clientes una cocina selecta con una rigurosa elección de las mejores materias primas del mercado.

Originalidad, impresiones insólitas, deleites desconocidos y ante todo un estilo diferente.

A continuación exponemos una serie de menús a título orientativo, se admiten cualquier tipo de cambio o sugerencia, para ello disponemos de una amplia variedad de productos.

Salones Epilago

MENU 1

Coctel de Recepción

...

Selección de marisco cocido:

5 Langostinos

5 Gambas

Tímbal de Bacalao

...

Bacalao al ajo arriero

...

Ternera asada en su jugo

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 51,40 € (IVA incluido)

Salones Epilogo

MENU 2

Coctel de Recepción

...

Selección de marisco cocido:

5 Langostinos

5 Gambas

Pimiento del piquillo

...

Emperador a la Manchega

...

Jamón asado en su jugo a la antigua

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 51,60 € (IVA incluido)

Salones Epilogo

MENU 3

Coctel de Recepción

...

Consomé

...

Selección de marisco cocido:

6 Langostinos

Cigala

Tímbal de Bacalao

...

Dorada a la espalda sobre nido de verduras

...

Carrillada ibérica

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 58,65€ (IVA incluido)

BODAS 2009/10

Salones Epilago

MENU 4

Coctel de Recepción

...

Crema de Verduras

...

Marisco plancha:

6 Gambones

...

Lubina a la Donostiarra

...

Solomillo Ibérico

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 55,25€ (IVA incluido)

Salones Epilogo

MENU 5

Coctel de Recepción

...

Crema de marisco

...

Selección de marisco:

½ Bogavante con salsa tártara

6 Gambas

Pimiento del piquillo

Rollito de Salmon

...

Bacalao al ajo arriero

...

Solomillo Ibérico

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 59,75 € (IVA incluido)

BODAS 2009/10

Salones Epiloga

MENU 6

Coctel de Recepción

...

Consomé

...

Selección de marisco cocido:

5 Langostinos

5 Gambas

...

Merluza a la Marinera

...

Chuletillas de Cordero Lechal

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 59,50 € (IVA incluido)

Salones Epilago

MENU 7

Coctel de Recepción

...

Consomé

...

Marisco Plancha:

8 Gambones

...

Emperador a la Manchega

...

Juego de Lechal (Pierna y Paletilla de Lechal)

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 55,00 € (IVA incluido)

Salones Epilogo

MENU 8

Coctel de Recepción

...

Consomé

...

Selección de marisco cocido:

10 Gambas

Tímbal de Bacalao

...

Marisco Plancha:

4 Gambones

...

Lubina a la Donostiarra

...

Carrillada Ibérica

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 60,30 € (IVA incluido)

BODAS 2009/10

Salones Epilago

MENU 9

Coctel de Recepción

...

Ensalada de Bogavante

...

Bacalao al ajo arriero

...

Solomillo Ibérico

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 62.10 € (IVA incluido)

Salones Epilogo

MENU 10

Coctel de Recepción

...

Consomé

...

Selección de marisco cocido:

6 Gambas

4 Langostinos

Pimiento del Piquillo

Rollito de Salmón

Tímbal de Bacalao

...

Brocheta de Rape con sepia

...

Chuleta de Ávila

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 62.90 € (IVA incluido)

BODAS 2009/10

Salones Epilogo

MENU 11

Coctel de Recepción

...

Selección de marisco cocido:

5 Langostinos

5 Gambas

Pimiento del Piquillo

...

Bacalao al ajo arriero

...

Jamón Asado en su Jugo

Con guarnición del Chef

...

Tarta Nupcial

...

Vinos de la casa

Sidra o Cava, café y Licores

Precio: 48,00 € (IVA incluido)

Salones Epilogo

Coctel de Recepción

Incluido en todos los Menús

- Jamón de Bodega.....0,70 €*
- Queso Manchego semicurado.....0,70 €*
- Canapé de Salmón.....0,70 €*
- Canapé de Anchoa.....0,70 €*
- Croquetas caseras.....0,70 €*
- Calamares..... 0,70 €*

Otras opciones para el Coctel

- Blinis rellenos de atún....0,70 €*
- Brocheta calamar-gamba....0,70 €*
- Brocheta gamba-piña....0,70 €*
- Brocheta pulpo-patata....0,70 €*
- Brocheta Langostino-sepia....1.00 €*
- Brocheta Sepia-pimiento....0,70 €*
- Cucharita con tartar de salmón....0,70 €*
- Delicias de Elche....0,70€*
- Gambas Orly.....0,70 €*
- Mejillones.....0,70 €*
- Pan de Chocolate con foie....0,70 €*
- Tartaletas variadas.....0,70 €*
- Tosta de queso con lomo de Orza....0,70 €*
- Queso Manchego en Aceite....0,70 €*
-*
- Jamón ibérico al corte + Venenciador*
- Lomo Ibérico de Caña al corte*
- Mojama de almendraba al corte*

Sorbetes

- Limón, Mandarina y Vino Tinto....1,25 €*

Salones Epilogo

Menú de niños

Sopa de Fideos

Plato combinado:

Calamares, croquetas y escalope con patatas fritas

Postre y Refrescos

Precio: 25,00 € (IVA incluido)

Complementos

Ponemos a su disposición, si usted lo desea, todos los complementos

Necesarios para hacer de ese día el más completo.

- ❖ *Decoración floral en mesa Presidencial (sin cargo)*
- ❖ *Decoración floral en mesas de invitados (sin cargo)*
- ❖ *Minutas de Boda (sin cargo)*
- ❖ *A partir de doscientos comensales la degustación para la elección del menú (sin cargo), seis personas*
- ❖ *Barra Libre, con una duración de dos Horas y Media ...8,50 € por comensal*
- ❖ *Disponemos de tres clases de mantelería diferente con sus respectivas fundas de silla (sin cargo)*

- ❖ *Para la reserva de la fecha del salón, es necesario el pago de una señal de 300 €, que se descontara en la factura de la boda*