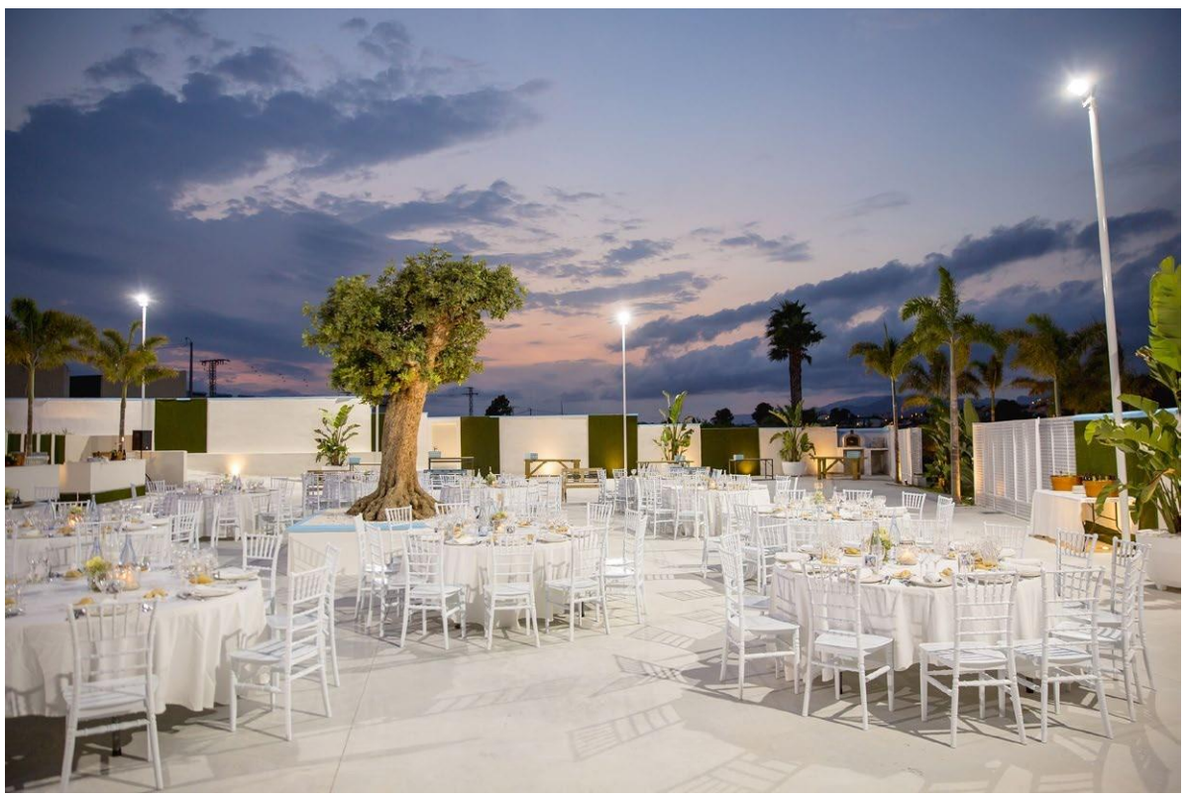
Jardines de Rambla Salada

Celebraciones & Eventos

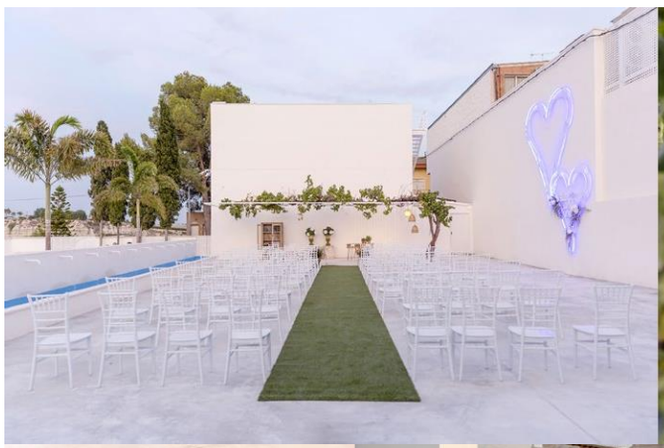
by: Raül Riquelme CHEF

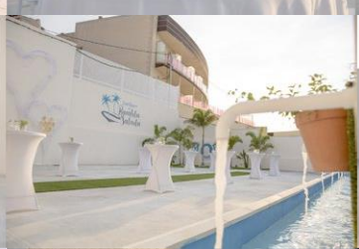
Jardines de Rambla Salada



Jardines de Rambla Salada

Ambientes





Jardines de Rambla Salada

Nuestras Estaciones

Las estaciones harán que su cocktel de bienvenida tenga una personalidad notoria y distinguida, como la estación gourmet, sushi, quesos, ibéricos, cóckteles, hasta nuestro horno moruno que no dejará a nadie indiferente.

Jardines de Rambla Salada

Menú Uno

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón
Brocheta de boquerones y aceituna gordal
Almendras selectas Marconas

STAND HORNO MORUNO

Huevos de codorniz con mayonesa de cecina ahumada al gratén
Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella
Hamburguesas de ibérico con pan brioche y mostaza en grano

TAPEO FLOTANTE

Salmorejo con virutas de langostinos y asadillo de ajos tiernos
Pan de especias con foie y frutos secos con módena
Cucurucho de crema de queso de cabra, membrillo y pipas caramelizadas
Croquetas melosas de berenjena a la crema
Caballito de gambón con muselina de cebollino

MENÚ

Salmón confitado sobre hoja de roble, aguacates, mozzarella y vinagreta de mango
***
Suprema de dorada con crema de almendras marconas y pastel de calabacín encebollado
***
Milhojas de solomillo con verduras, cremoso de mostaza y setas de temporada
***
Tarta de chocolate con nata, yema tostada y helado de caramelo

BODEGA

Vino blanco Señorio Real (Rueda)
Vino tinto Viña Buena (Aranda del Duero)
Jaime Serra (D.O. Cava)

P.V.P. **63€**

by: Raül Riquelme CHEF

Jardines de Rambla Salada

Menú Dos

CÓCTEL DE BIENVENIDA
Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón
Brocheta de boquerones y aceituna gordal
Almendras selectas marconas

STAND IBÉRICO
Jamón ibérico de Guijuelo al corte
Cortador jamón

STAND QUESOS PREMIUM
Mesa de quesos nacional e internacional

STAND HORNO MORUNO
Huevos de codorniz con mayonesa de cecina ahumada al gratén
Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella
Hamburguesa de ibérico con pan brioche y mostaza en grano

TAPEO FLOTANTE
Pan de especias con foie y frutos secos con módena
Croquetas melosas de berenjena a la crema
Caballito de gambón con muselina de cebollino

MENÚ
Alcachofas rellenas de cremoso de ibérico y parmesano con cous cous de tierra de cebolla
***
Lubina con gambas al graten y pastel de setas de temporada
***
Paletilla de cordero deshuesada en crocanti de almendra con berenjenas a la brasa
***
Mousse de chocolate blanco con aromas de vainilla y sopa de pasión con mango

BODEGA
Vino blanco Señorio Real (Rueda)
Vino tinto Viña Buena (Aranda del Duero)
Jaime Serra (D.O. Cava)

P.V.P. **69€**

by: Raül Riquelme CHEF

Jardines de Rambla Salada

Menú Tres

CÓCTEL DE BIENVENIDA
Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón
Brocheta de boquerones y aceituna gordal
Almendras selectas marconas

STAND IBÉRICO
Jamón ibérico de Guijuelo al corte
Cortador jamón

STAND QUESOS PREMIUM
Mesa de quesos nacional e internacional

STAND CHEF
Pulpo con parmentier de piñones y su pimentón
Vieiras asadas en su propia crema con cristales de queso curado

STAND HORNO MORUNO
Huevos de codorniz con mayonesa de cecina ahumada al gratén
Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella
Hamburguesa ibérica de pan brioche y mostaza en grano

TAPEO FLOTANTE
Bizcocho de especias con foie y frutos secos con módena
Croquetas melosas de berenjena a la crema
Caballito de gambón con muselina de cebollino

MENÚ
Mariscada de langostinos, gamba blanca y quisquilla de Santa Pola
***
Pastel de bacalao con asadillo de piquillos y alcachofas a la parrilla
***
Lingote de buey meloso al vino tinto especiado, trigueros y su cremoso
***
Milhojas de crema con espuma de chocolate caliente y chantilly de frutos rojos

BODEGA
Vino blanco Martín Codax (Rueda)
Vino tinto La Planta de Arzuaga (Ribera del Duero)
Jaime Serra (D.O. Cava)

P.V.P. **75€**

by: Raül Riquelme CHEF

Jardines de Rambla Salada

Menú Cuatro

CÓCTEL DE BIENVENIDA
Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón
Brocheta de boquerones y aceituna gordal
Almendras selectas marconas

STAND IBÉRICO
Jamón ibérico de Guijuelo al corte
Cortador jamón

STAND QUESOS PREMIUM
Mesa de quesos nacional e internacional

STAND CHEF
Pulpo con parmentier de piñones y su pimentón
Vieiras asadas en su propia crema con cristales de queso curado

STAND SUSHI
Surtido de nigiris, makis y uramakis

STAND HORNO MORUNO
Huevos de codorniz con mayonesa de cecina ahumada al gratén
Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella
Focaccia de paté ibérico "hecho en casa" con su majao

TAPEO FLOTANTE
Pan de especias con foie y frutos secos con módena
Croquetas melosas de berenjena a la crema
Caballito de gambón con muselina de cebollino

MENÚ
Gamba roja a la sal
***
Rodaballo con habas tiernas encebolladas y coca de verduras con parmesano
***
Presa ibérica a baja temperatura con parmentier de piñones y tomate seco
***
Brownie de chocolate con nueces con helado de vainilla y pecanas

BODEGA
Vino blanco Martín Codax (Rueda)
Vino tinto La Planta de Arzuaga (Ribera del Duero)
Jaime Serra (D.O. Cava)

P.V.P. 82€

by: Raül Riquelme CHEF

Jardines de Rambla Salada

Menú Infantil

MENÚ

Patatas y olivas, jamón reserva, queso semi,
***
Rabas de calamar rebozado, croquetas de la casa
***
Solomillo de pollo con chips de patatas
***
Tarta de galletas de la abuela

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

P.V.P. **28€**

Complementos

MERIENDA o RECENA ADULTOS

Surtido de saladitos, mini chapatas de atún, ibérico y anchoas, pinchos de tortilla, pasteles de carne y bebidas

7€ por total de adultos

MERIENDA NIÑOS

Sandwhich de york y queso, mini bocata de jamón, porción de pizza y bebidas

5€ por niño

DULCE DESPEDIDA

Monas con chocolate

3€ por persona

Churros con chocolate

3€ por persona

by: Raül Riquelme CHEF

Jardines de Rambla Salada

Condiciones

FORMAS DE PAGO

500€ de señal para reservar el día

90% del evento a falta de 10 días (cuando se confirman los invitados)

Resto de la cuenta al día siguiente del banquete

Los eventos tendrán un mínimo de 150 invitados adultos

Deberán abonar 15€ por cubierto no completado hasta llegar a 150 personas

10 días antes del evento deberán confirmar el número de personas de dicho evento

El complejo se compromete a exclusividad de jardines y salones en el horario del banquete

La barra libre de eventos de medio día terminará a las 23:30h y a las 05,30h los eventos de noche

Los invitados al evento tendrán un precio especial de 50€ en alojamiento en hotel 4****

Los monitores infantiles tendrán un precio de 80€ durante 6 horas

El menú infantil incluye un castillo hinchable sin monitor

Para uso del hinchable es imprescindible un monitor, con las mismas condiciones anteriores

Servicios Complementarios

El Disk Jockey tendra un coste de 340€, incluido el material de sonido

Cortesía del Hotel

El complejo regala la noche de bodas en alojamiento y desayuno en junior suit en nuestro hotel.

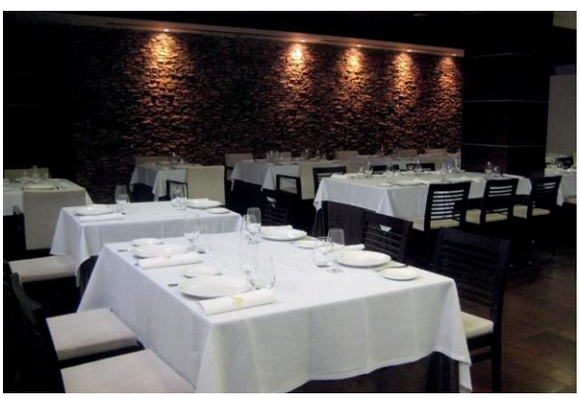
by: Raül Riquelme CHEF

Jardines de Rambla Salada

Mantelería

Montamos mantelería en blanco sin coste si quiere elegir entre otra mantelería que disponemos, el importe sería 2 € por invitado

El Complejo Hostelero



Jardines de Rambla Salada

Los Periquitos
Complejo Hostelero

www.hotellosperiquitos.com

Rambla Salada, Km. 9, Camino Viejo de Fortuna
30628 Fortuna, Murcia
968 68 52 40

by: Raúl Riquelme CHEF