

LAS BODAS DEL MOLINO DE SAN LAZARO



Un emplazamiento histórico...
A orillas del Ebro...

BODAS ÚNICAS Y PERSONALIZADAS

ERASE UNA VEZ....

¡Os facilitamos el trabajo para que ese día solo os preocupéis de disfrutar.!

A través de vuestras ideas y deseos haremos realidad la boda que queréis celebrar junto a vuestros invitados, desde la ceremonia, la decoración floral, el cóctel a orillas del Ebro, el banquete, el baile, y todos los detalles que se os puedan ocurrir, photocall, seating plan personalizado, candy bar....

En esta carpeta de boda encontraréis diferentes servicios y una amplia carta de aperitivos y platos para que elaboréis un menú a vuestro gusto y con él que sorprendáis a vuestros invitados.

Como si de un cuento se tratase vais a escribir la historia de vuestro día... de vuestro primer día de vida juntos como marido y mujer, ¡Que emocionante!

Desde El Molino de San Lázaro queremos ayudaros a que este día sea inolvidable.



¿Y CÓMO VAMOS A AYUDAROS?

Os lo mostramos paso a paso como si el día de vuestra boda se tratara:

CEREMONIA CIVIL

450 € MONTAJE ESTANDAR - EXTERIOR O INTERIOR

Incluye sillas nupciales para los novios, 40 asientos para los invitados, alfombra, atril ó mesa para el maestro de ceremonias, micrófono y equipo de sonido, arco con decoración floral natural, posibilidad de realizarla en la terraza exterior ó interior si el tiempo no acompaña.

Para montajes especiales te daremos presupuesto sin compromiso



MENÚS ESPECIALES

Todo Incluido
Mínimo 25 personas

99 €
POR PAX

MENU EL MOLINO I

COCTEL DE BIENVENIDA

Chips de tubérculos al azafrán
Botellita de refrescante de tomate y cereza
Curry verde de guisantes y berberechos
Tosta de verduras escalivadas y boquerón
Pastel ruso de foie
Croqueta casera de jamón ibérico
Buñuelo de bacalao con salsa ligera de alioli
Biquini con cremoso de sobrasada y queso patamulo
Carrito de helados cremosos

BODEGA

Vino Glárima Selección de Sommos, blanco y tinto, D.O. Somontano.
Cerveza, Refrescos y Agua

MENU

Canelón de láminas de calabacín relleno de txangurro y regado con salsa ligera de bogavante
Sorbete de Mandarina al Vodka Negro
Paletilla de ternasco deshuesada con pastel de patata y trufa.
Lingote de Cremoso de Chocolate, Helado de Nocilla y burbujas

MENU INFANTIL

ENTRANTE

Entremeses variados
ó
Lasaña de carne

SEGUNDO

Costillas con patatas fritas
ó
Miniburguer con patatas fritas

POSTRE

Igual adultos ó Helado
Agua o Refrescos

35 €
Por niño

BODEGA

Aguas Minerales y Selección de Pan
Glárima Selección Blanco de Sommos D.O. Somontano
Glárima tinto Varietales de Sommos D.O. Somontano
Reyes de Aragón. Nature Selección. D.O. Calatayud
Café y Licores Selectos de Mesa

EXTRAS

90 minutos de BAILE y BARRA LIBRE
Impuestos de sgae y agedi no incluidos.

110 €
POR PAX

MENU EL MOLINO 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Botellita de refrescante de tomate y cereza
Petisuisse de foie con tierra de muesli
Pastel ruso de foie
Sándwich de brandada de bacalao y pan de tomate
Rape en tempura negra con alioli
Empanadillas de Langostinos y queso de cabra.
Croqueta casera de jamón Ibérico
Bocadillo de pan al vapor con papada y queso fundido
Piruleta de solomillo de cerdo y bacon
Carrito de Helados cremosos

BODEGA

Vino Glárima Selección de Sommos,
blanco y tinto, D.O. Somontano.
Cerveza, Refrescos y Agua

MENU

Curry rojo de marisco con langostinos y mini vieiras
Sorbete de Limón al Cava
Solomillo de ternera asado contatin de patata y Bacon
Paletilla de ternasco rellena de setas y ajetes con
crema de patata trufada.
Tarta de crema de limón, sobao
de mantequilla y Merengue

BODEGA

Aguas Minerales y Selección de Pan
Glárima Selección Blanco de Sommos D.O. Somontano
Glárima tinto Varietales de Sommos D.O. Somontano
Reyes de Aragón. Nature Selección. D.O. Calatayud
Café y Licores Selectos de Mesa

EXTRAS

120 minutos de BAILE y BARRA LIBRE
impuestos de sgae y agedi no incluidos

125 €
POR PAX

MENU EL MOLINO 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Botellita de refrescante de Tomate y Cereza
Curry verde de guisantes y berberechos
Tosta de verduras Escalivadas y Boquerón
Pastel Ruso de Foie
Croqueta casera de Jamón Ibérico
Buñuelo de bacalao con salsa ligera de alioli
Sándwich de Brandada de Bacalao y Pan de Tomate
Carrito de Helados cremosos
Zona de Jamón de Teruel D.O. al corte

BODEGA

Vino Glárima Selección de Sommos,
blanco y tinto, D.O. Somontano.
Cerveza, Refrescos y Agua

MENU

Pastel de Foie Caramelizado con Manzana Asada,
Queso de Cabra, Trazo de Puré de Manzana
y nueces de Macadamia.
Merluza asada a baja temperatura con raviolis
rellenos de borraja natural en salsa verde
Sorbete de Maracuyá Aromatizado con Ron
Carrillera de Ternera con Aligot de Patata, Cebolla
de Fuentes y Ñoquis
Tarta de Tres Chocolates "El Molino" con Helado

BODEGA

Aguas Minerales y Selección de Pan
Glárima Selección Blanco de Sommos D.O. Somontano
Glárima tinto Varietales de Sommos D.O. Somontano
Reyes de Aragón. Nature Selección. D.O. Calatayud
Café y Licores Selectos de Mesa

EXTRAS

CANDY BAR

120 minutos de BAILE y BARRA LIBRE
impuestos de sgae y agedi no incluidos

BARRAS TEMATICAS

❖ ZONA DE JAMON AL CORTE (Con cortador en vivo)

Jamón de teruel D.O.: 1 Pieza 500 €

Complementos:

Regañas, picos, colines: SIN COSTE

Hogaza pan con tomate: 1 € P/p

Como nota informativa se garantiza el rendimiento de 1 jamón para 100 personas aproximadamente, lo que no implica que no se pueda poner para un mayor o menor nº de personas.

❖ BARRA DE QUESOS ARAGONESES 8 € P/p

Selección de 6 variedades de quesos Aragoneses desde los cremosos a los curados de vaca, de oveja y de cabra, acompañados de surtido de panes caseros, membrillo, frutos secos y mermeladas.

❖ BARRA DE APERITIVOS 5 € P/p

Barra de aperitivos Cinzano, Campari y Aperol que te ofrece maravillosas alternativas como vermouths clásicos, spritzs y americanos..., todo ello maridado con nuestras gildas y encurtidos.

❖ BARRA DE COCTELERÍA EN VIVO

Marca la diferencia en tu evento con una barra de coctelería en vivo y disfruta de nuestros mojitos, caipiroska, caipirinha y piña colada...

Opción 1 - 5 € por adulto hasta 90 min en cóctel

Opción 2 - 12 € por adulto hasta 90 min en cóctel y hasta 90 min en el baile



APERITIVO



CARTA DE APERITIVOS

2€ SOPAS FRÍAS

Botellita de Refrescante de Tomate y Cereza
Ajoblanco con huevas de arenque
Sopa de marisco y azafrán
Vichisoisse con virutas de foie

2€ FRÍOS

Chips de tubérculos al azafrán
Platito de Jamón de Teruel D.O. con Pan con Tomate (+ Sup. 0,5€)
Bombón de Queso de Cabra y Pistacho
Pastel Ruso de Foie
Curry verde de guisantes con berberechos (+ Sup. 0,5€)
Tosta de Verduras Escalibadas y Boquerón
Tostada de Pimientos al Vermouth y Tomate en Confitura con Ventresca de Atún (+ Sup. 0,5€)
Tomate Relleno de Brandada de Bacalao (+ Sup. 0,5€)
Sándwich de Brandada de Bacalao y Pan de Tomate
Tataki de Atún con Mojos Rojo y Verde (+ Sup. 0,5€)
Petitsuisse de Foie con tierra de Muesli (+ Sup. 0,5€)
Carpaccio de Ternera con Lascas de Parmesano
Carrito de Helados cremosos (+ Sup. 0,5€)

2€ CALIENTES

Arroz Meloso de Hongos y Parmesano
Papas Arrugás con Mayonesa de Tomillo y Ketchup Casero
Migas con Gelatina de Moscatel
Hojaldre de Tomate y Brandada de Bacalao
Chupachups de Codorniz con Soja y Miel (+ Sup. 0,5€)
Piruleta de Solomillo de Cerdo Y Bacon
Hojaldre de Tomate y Brandada de Bacalao
Bocadillo de pan al vapor con papada y queso fundido
Bikini de cremoso de Sobrasada Mallorquina y queso Patamulo

2€ FRITOS

Brocheta de Verduritas en Tempura
Croquetas caseras de Setas
Empanadillas de Langostinos y Queso de Cabra
Croquetas de Jamón Ibérico caseras
Buñelo de Bacalao con salsa ligera de Alioli
Brocheta de Sepia en Tempura (+ Sup. 0,5€)
Rape en Tempura Negra con Alioli (+ Sup. 0,5€)



BODEGA ESTANDAR

Vino Glárima Selección de Sommos, blanco y tinto,
D.O. Somontano. Cerveza, Refrescos y Agua

4 € P/p

CARTA DE PLATOS



17 € ENTRANTES

- Gazpacho de Langostinos con Ensaladilla de Marisco
- Ventresca de Atún con Pimientos al Vermouth y Confitura de Tomate
- Canelón de láminas de calabacín relleno de txangurro y regado con salsa ligera de bogavante
- Ensalada de Txangurro de Moluscos, Guacamole y Langostinos (+ Suplemento 2€)
- Carpaccio de Salmón al Eneldo con Hierbas en Ensalada
- Curry rojo de marisco con langostinos y mini vieiras.
- Carpaccio de Boletus con Langostinos
- Carpaccio de Boletus con 1/2 Bogavante Asado (+ Suplemento 8€)
- Ensalada de 1/2 Bogavante, Emulsión de Coral y sus Huevas (+ Suplemento 8€)
- Pastel de Foie Caramelizado con Manzana Asada y Queso de Cabra, Trazo de Puré de Manzanas y Macadamias.
- Tataki de Atún con Mojos Rojo-Verde y Soja Texturizada (+ Suplemento 4€)



25 € PESCADOS

- Dorada con Tarta de Cebolla Asada y Polvo de Aceituna Negra, Arrope de Tomate
- Merluza asada a baja temperatura con raviolis rellenos de borraja natural en salsa verde
- Merluza Rellena de Marisco y Salsa Bullabesa (+ Suplemento de 2€)
- Bacalao con Puerros Asados al Carbón y Romesco
- Corvina Asada con Brandada de Langostinos y Pil-Pil de Perejil
- Lubina plancha con Emulsión de Alioli de Ajo Negro, Bizcocho al Vapor de su Tinta y Cebolla roja encurtida
- Rodaballo Relleno de Txangurro de Mejillones, Salsa de Cebolla y Azafrán (+ Suplemento 3€)
- Rape en Salsa Verde con Almejas (+ Suplemento 4€)
- Rape con Estofado de Centollo al Jerez y Tofee de Zanahoria (+ Suplemento 4€)
- 1/2 Bogavante Asado con Puré Especial de Patata Ratté, Emulsión de su Coral y Setas (+ Suplemento 5€)

5 € SORBETES

- Sorbete de Frutas del Bosque
- Sorbete de Maracuyá Aromatizado con Ron
- Sorbete de Mandarina al Vodka Negro
- Sorbete de Limón al Cava
- Sorbete de Piña al Cointreau



 26 € CARNES

Cochinillo Deshuesado con Empanadico de Manzanas Asadas
Coca de Cebolla Dulce y Pluma Ibérica
Muslo de Pato Confitado con su Puré y Mermelada de Tomate
Paletilla de Ternasco D.O. Aragón Deshuesada con pastel de patata y trufa.
Paletilla de ternasco D.O. Aragón rellena de setas y ajetes con crema de patata trufada.
Ternasco D.O. Aragón Asado con Patatas a lo Pobre (+ Suplemento de 2€)
½ Paletilla de Ternasco D.O. Aragón Asada con Patatas a lo Pobre (+ Suplemento 3€)
Carrillera de Ternera con Aligot de Patata, Cebolla de Fuentes y Ñoquis
Jarrete/Gigot de Ternera con Puré de Patatas y Verduras
Aguja de Ternera con Patata Trufada y su Crujiente
Solomillo de Ternera Asado con tatin de patata y bacon (+ Suplemento 4€)
Solomillo de Ternera con Foie a la Plancha y Salsa de Trufa (+ Suplemento 5€)



 9 € POSTRES

Cremoso de Frutas Exóticas con Sorbete de Fresas
Lingote de Yogur, Frutos Rojos y Burbujas
Dacquoise de Almendra, Peras y Vainilla
Tarta de Crema de Limón, Sobao de Mantequilla y Merengue
Sacher de Fruta de la Pasión y Chocolate Negro
Pastel Fluido de Chocolate con Helado.
Mousse de Chocolate y Cremoso de Crema Catalana con Helado
Tarta de Tres Chocolates "El Molino" con Helado
Lingote de Cremoso de Chocolate, Helado de Nocilla y Burbujas
Cilindro Crujiente de Chocolate Cremoso y su Helado



25 € BODEGA ESTANDAR

Aguas Minerales y Selección de Pan
Glárima de Sommos Blanco Selección y Tinto Varietales, D.O. Somontano
Cava Reyes de Aragón, Nature Selección D.O. Calatayud
Café y Licores Selectos de Mesa

Cambios de bodega bajo presupuesto.

* Disponemos de menús especiales para vegetarianos y adaptados para personas con intolerancias alimentarias (celíacos, diabéticos...)



BAILE / BARRA LIBRE

90 Minutos

Disco Móvil en salón.: 300€

Barra libre: 14 € por adulto

Impuestos SGAE y AGEDI no incl.

Ampliación 30 Minutos:

Discomovil en salón: 75 €

Barra libre: 4 € por adulto

(Se facturará la misma cantidad de barra libre que menús de adulto)

Barra de Coctelería:

hasta 90 min en el baile (incluyendo

90 min en aperitivo) 12€ por adulto

Ampliación 30 Minutos: 4 € por adulto

Desde 150€ CANDY BAR

Mientras disfrutas del baile os proponemos nuestro colorido buffet dulce, que sin duda sorprenderá a vuestros invitados.

Desde 250€ SWEET CANDY BAR

Valoraciones especiales bajo presupuesto.

2.5€ RECENA

Brochetas de Fruta Natural

Mini Croissant de Jamón y Queso

Pulgas de Embutidos Variados

Mini Chapata de Jamón de Teruel D.O. con Tomate

EXTRAS



PHOTOCALL

Desde 250€

Diseño personalizado e impresión incluido

MONITORES INFANTILES



Monitor de mesa 150 €, animación 150 €

Monitor + animación 220 €*

*un monitor para cada 10 niños máximo.

DESEOS...

Desde 60€

Arbol de los deseos - 60 €

Libro de firmas personalizado - 70 €

Cuadro de huellas - 90 €

EXTRAS CEREMONIA



Maestro de Ceremonias - Desde 360 €

40 Conos de papel Kraft con Pétalos - 70 €

Letras gigantes de Poliespán - A partir de 180 €

Suplemento decoración adicional arco - 100 €

Rincón decorativo de Bienvenida - 85 €

(Incluye material decorativo en alquiler y flor natural)

Paipai ceremonia - A partir de 1.50 €

Misal Ceremonia - A partir de 1.50 €

Ramo de novia - A partir de 85 €

Suelta de Globos 30 uds - 70 €

1 caja Rice Butterflies - 22 €

(Equivale a 7-10 conos)

Precios IVA incluido

Y ADEMÁS...

Porque tu día es el más importante para nosotros, y porque queremos que todo sea perfecto, trabajamos con un equipo de wedding planners que se pondrá a vuestro servicio y se encargará de personalizar cada detalle de vuestra boda.

El Molino os incluirá de manera gratuita:

- La personalización e impresión de las minutas
- La decoración de las mesas con flor natural
- Seating plan con la ubicación de los invitados y meseros

Para seating plan y meseros, decoración floral específica o peticiones especiales como invitaciones, detalles para los invitados, ramos de flores, rincones decorativos, etc... consultar precios con One & Only Day.

ONE & ONLY DAY
BODAS A MEDIDA

ATENCIONES:

* Las pruebas de menú serán gratuitas para:

- ✎ 6 personas si la boda es de más de 100 invitados. Degustarán 2 menús + nuestras sugerencias
- ✎ 4 personas si la boda es de 50 a 100 invitados. Degustarán 1 menú + nuestras sugerencias.
- ✎ Menos de 50 invitados consultar condiciones.

Por motivos operativos las pruebas de menú se realizarán los jueves a las 14 h o a las 21h. (Excepto festivos ó vísperas) Y como muy tarde 2 meses antes de la celebración.

* Menús Staff, para profesionales que trabajen en el evento sin ser personal del Molino.

Comerán en una mesa independiente el mismo menú que los invitados y su coste será un 50% del menú adulto.

* Exclusividad en el salón a partir de 100 personas y disponibilidad de otras salas para bodas más íntimas.

* Obsequio para los novios el día del evento

* Los novios estarán invitados a la cena de su primer aniversario en nuestro comedor de carta con un menú especial para ellos

PROMOCIONES

- ✎ 10% de descuento en el menú de bodas de domingo a viernes mediodía (Excepto festivos y vísperas)
- ✎ 5% de descuento en el menú y la Candy Bar de regalo para bodas en Viernes noche. (Excepto festivos)
- ✎ Promoción de temporada baja del 1 de Noviembre al 31 de marzo en la que se obsequiará con 90 min de baile y un 10% de descuento en el menú.

Estas promociones no son acumulables entres sí ni con otras ofertas y promociones.

CONDICIONES DE PAGO

* 10 Días antes del banquete se facilitará el n° final de comensales, éste n° será el mínimo a facturar

* Se establecen los siguientes plazos de pago;

1º - 1000 € de señal como confirmación del banquete y reserva del espacio.

2º - 50 % un mes antes de la celebración.

3º- Último pago del resto 4 días antes del banquete mediante transferencia bancaria, efectivo o cualquier otro medio que garantice el total de lo contratado

Todos nuestros precios son IVA incluido (10%)



Molino de san Lázaro

No dudes en consultarnos cualquier duda que tengas.
976 394 108 | reservas@elmolinosanlazarro.com

Estaremos encantados de ayudarte.
Solicita cita previa para ver nuestras instalaciones.....



SIGUENOS EN LAS REDES