

Vuestra Boda
en el
Molino de San Lázaro



Un lugar histórico en el centro de Zaragoza...
y a orillas del Ebro...

Molino
de san Lázaro

BODAS *Únicas* Y PERSONALIZADAS

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. ¡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, el cóctel a orillas del Ebro, el banquete, el baile en la discoteca de nuestra buhardilla, y todos los detalles que se os puedan ocurrir.

Ceremonia civil

550 €

MONTAJE ESTANDAR - EXTERIOR O INTERIOR

Incluye: arco con decoración floral natural, atril o mesa para el oficiante, sillas nupciales para los novios, 30 sillas para los invitados, alfombra central, ramilletes en sillas alternas, peanas florales a la entrada de la ceremonia, equipo de sonido, montaje y limpieza.

No incluye maestro de ceremonias pero os ofrecemos un precio especial solo para clientes del Molino de San Lázaro de nuestros colaboradores One & Only Day.



70 €

Menú Expres

» COPA DE BIENVENIDA CON CAVA ROSE EN SALON

ENTRANTE

Coca de verduras asadas y foie a la plancha

PESCADO

Bacalao con puerros escalivados y romesco

CARNE

Wellington de ibérico con hongos y salsa española

POSTRE

Huevo Kinder sorpresa

» BODEGA

Vino Corona de Aragon joven D.O. Cariñena
Tinto Garnacha & Blanco Macabeo-Chardonnay.

Agua mineral, infusión o café.

Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena
Carro de licores

» EXTRAS

Discoteca, 90 Minutos
Barra Libre, 90 Minutos

Menú infantil 25 €

» ATENCIONES Y CONDICIONES ESPECIALES: »

Minutas en mesa con el menu y seating plan
(Soporte para la distribución de invitados por mesa)

Centros decorativos en mesas

Corte de tarta (ficticia, solo para foto)

Mínimo 30 personas

No incluye prueba de menú, no compatible con otras promociones,
la forma de pago es 500€ en concepto de reserva, resto 1 semana antes.



Menús Todo Incluido

A continuación os presentamos nuestros 3 menús con todo incluido. Para que no tengáis que preocuparos por nada más que disfrutar.

99 €

Menú Molino

COCTEL DE BIENVENIDA

9 Aperitivos

a elegir distribuidos en:

- 1 sopa fresca
- 4 aperitivos fríos
- 4 aperitivos calientes
- +

Carrito de helados cremosos

BODEGA COCTEL

Barra de Vino blanco, tinto, refrescos y agua

MENU

Crea tu menú y escoge de entre los platos de nuestra carta:

Entrante

+

Carne

+

Pre-postre

+

Postre

BODEGA

Vinos y cava a elegir de nuestra carta

Agua mineral y pan de masa madre

Café y Licores Selectos de Mesa

EXTRAS

Discoteca y barra libre

90 minutos ampliables

Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos

Menú Infantil

ENTRANTE

Entremeses variados

ó

Lasaña de carne

SEGUNDO

Castillas o Miniburguer con patatas fritas

POSTRE

Igual que adultos o helado

Agua o Refrescos

Incluye cóctel de bienvenida y discoteca y barra libre

35 €



115€

Menú Tradición

COCTEL DE BIENVENIDA

Zona de Jamón de Teruel D.O. al corte

+

7 Aperitivos

a elegir distribuidos en:

- 1 sopa fresca
- 3 aperitivos fríos
- 3 aperitivos calientes

BODEGA COCTEL

Barra de Vino blanco, tinto, refrescos y agua

MENU

Crea tu menú y escoge
de entre los platos de nuestra carta:

Entrante

+

Pescado

+

Carne

+

Postre

BODEGA

Vinos y cava a elegir de nuestra carta
Agua mineral y pan de masa madre
Café y licores selectos de mesa

Suplemento Prepostre 5 €

EXTRAS

Discoteca y barra libre

90 minutos ampliables

Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos

+ **Crispy corner**

125€

Menú Gran Cóctel

MENU

Zona de Jamón de Teruel D.O. al corte

+

Mesa de Quesos Aragoneses

+

Buffet de Paella

+

20 Aperitivos

a elegir distribuidos en:

- 1 sopa fresca
- 10 aperitivos fríos
- 9 aperitivos calientes

+

Surtido de repostería

+

Carrito de helados artesanos

BODEGA

Vinos y cava a elegir de nuestra carta
Agua mineral y refrescos
Barra de licores selectos

EXTRAS

Discoteca y barra libre

90 minutos ampliables

Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos

+ **Candy bar**



Buffets

ZONA DE JAMON AL CORTE (Con cortador en vivo)

Jamón de teruel D.O.: 1 Pieza 500 €
Se recomienda 1 jamón para 100 personas aprox.
Regañas, picos y colines: SIN COSTE
Acompañado de pan y tomate: 1€ P/P

MESA DE QUESOS ARAGONESES

Selección de 6 variedades de quesos Aragones desde los cremosos a los curados de vaca, de oveja y de cabra, acompañados de surtido de panes caseros, membrillo, frutos secos y mermeladas. 8€ P/P

SHOW COOKING DE PLANCHA/BRASA

Surtido de brochetas de carne de cerdo ibérico, ternera y pollo de corral. 7€ P/P

BUFFET DE SUSHI

Selección de 4 variedades de Sushi
- ROLL - de pollo plancha, queso fresco y mango
- NIGIRI - Salmón y queso fresco / Brie con trufa de verano
- SUSHI - Atún

* Se puede sustituir una variedad por un roll vegano:
Roll de tomate seco, espárrago, aguacate y sésamo negro. 8€ P/P

BUFFET DE PAELLA

Pon un toque festivo a tu coctel y comparte una paella a elegir entre:
- PAELLA VEGETAL - O - MIXTA DE CARNE - 6€ P/P



BARRA DE VERMUTS

Barra de vermutos y bitters entre los que encontraréis vermutos clásicos, spritzs y americanos..., todo ello maridado con nuestras gildas y encurtidos. 7€ P/P

BARRA DE CERVEZAS

Sorprende a tus invitados con una selección especial de cervezas premium e internacionales. 6 variedades a elegir de entre nuestras sugerencias. 5€ P/P

BARRA DE MOJITOS

Marca la diferencia en tu evento con una barra de coctelería en vivo y disfruta de nuestros mojitos clásicos y de sabores.

- OPCION 1 -
hasta 90 min en cóctel 6 € P/P
- OPCION 2 -
hasta 90 min en coctel y 90 min en barra libre 12 € P/P

Barras
Temáticas

❧ SOPAS FRESCAS ❧

Refrescante de tomate y frutos rojos
Gazpacho blanco de almendras con huevas de arenque
Sopa de marisco al azafrán
Vichisoisse con gelezé de ave

❧ FRÍOS ❧

Empanadico de manzana y foie
Bombón de queso de cabra y frutos secos
Pastel ruso de foie
Causa limeña con paté y cebolla roja encurtida
Tosta de verduras escalibadas y boquerón
Tosta de pimientos al vermouth con bacalao ahumado
Tomate de brandada de bacalao
Tataki de bonito con mojos rojo y verde
Blini de salmón y crema de queso
Guacamole y salmón marinado

❧ CALIENTES ❧

Migas tradicionales con longaniza
Piruleta de solomillo ibérico y bacon
Kebab de ternasco y mousse de queso Patamulo
Mollete de pan al vapor con papada ibérica y queso fundido
Churros con mayonesa de setas
Croquetas de jamón ibérico caseras
Buñuelo de bacalao con salsa ligera de alioli
Brocheta de sepia en tempura y mayonesa de tomillo
Cazon en adobo con mojo rojo

❧ DULCES ❧

Surtido de postres artesanos
Carrito de helados caseros

❧ BODEGA CÓCTAIL ❧

Vino Blanco Y Tinto
Agua y refrescos



3€ und.



Carta de Platos

ENTRANTES

Purrusalda ahumada, crema de patata y puerro con taco de bacalao
Canelón de láminas de calabacín relleno de txangurro con salsa ligera de bogavante
Ensalada de guacamole y centollo con langostinos (+ Suplemento 3€)
Ensalada de 1/2 bogavante, mulsión de coral y sus huevas (+ Suplemento 8€)
Milhojas de foie y manzana caramelizada
Coca de verduras escalivadas y foie a la plancha

PESCADOS

Bacalao con guiso cremoso de hongos y pastel de patata
Merluza con patatas rotas, huevas y sopa de cebolla de Fuentes
Merluza en salsa verde con cocochas de bacalao
Rodaballo relleno de setas y langostinos (+ Suplemento: 3€)
Rape con estofado de centollo al jerez y tofee de zanahoria (+ Suplemento: 5€)

CARNES

Wellington de Ibérico con hongos y salsa española
Abanico de Ibérico con romesco y patata panadera
½ Paletilla de ternasco D.O. Aragón asada con patatas a lo pobre y su jugo (+ Suplemento 2€)
Paletilla de ternasco D.O. Aragón rellena de setas y ajetes con crema de patata trufada.
Jarrete/gigot de ternera glaseado con puré de patatas y verduritas saltzadas al wok
Solomillo de ternera con foie a la plancha y salsa de trufa (+ Suplemento 5€)



Carta de Postres

PRE-POSTRES

Coulis de frutos rojos con helado de queso quark
Sopa de mango y curry con helado de yogur

POSTRES

Pastel Molino, compota de frutos rojos y mousse de fresas
Pastel San Lázaro, crema de mango y mousse de yogur griego y coco
Pastel de limón; flan de limón y merengue tostado
Pastel Caliente de chocolate al momento
Pastel de chocolate y té; mousse de chocolate y cremoso de chocolate y té
Chocolatísimo, mousse de chocolate con leche. galleta de praliné y barquillo crujiente

BODEGA

VINOS - Elegir una opción

Opción A

Blanco Corona de Aragón Garnacha blanca D.O. Cariñena
Tinto Corona de Aragón Crianza D.O. Cariñena

Opción B (Sup. 2€/pax)

Blanco Sommos Colección Gewustraminer D.O. Somontano
Tinto Sommos Varietales D.O. Somontano

Opción C (Sup. 2€/pax)

Blanco Montespina, Verdejo 100%, D.O. Rueda
Tinto Conde de Valdemar Crianza, D.O. Rioja
ó
Tinto Prado Rey Roble, D.O. Ribera del Duero

CAVAS - Elegir un cava

Nº1 - Ramiro II Brut Nature, D.O. Cariñena

Nº2 - Reyes de Aragón Nature selección, Brut Nature, D.O. Calatayud (sup. 2€/pax)

Nº3 - Comte de Subirats, Brut Nature, D.O. Cava

Nº4 - Louis Perdier Brut Excellence, Brut Nature, Borgoña (Francia) (sup. 2€/pax)

Agua mineral, café y licores selectos de mesa

Cambios y otros vino bajo presupuesto.



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

Extras

DISCOTECA / 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 adultos)

BARRA DE MOJITOS

90 Minutos en baile: 8€ por adulto
90 Minutos en aperitivo + 90 minutos en baile: 12€ por adulto
Ampliación 30 Minutos: 3€ por adulto
(No sustituye la barra libre estándar, es un complemento de la anterior)

CANDY BAR / CRISPY CORNER

Mientras disfrutas del baile os proponemos dos opciones de buffets; dulce o salado. Sorprenderéis a vuestros invitados.
Mesa de 80x80 - 120 €
Mesa de 80x120 - 175 €

RECENA

Brochetas de Fruta Natural
Mini Croissant de Jamón y Queso
Pulgas de Embutidos Variados
Mini Chapata de Jamón de Teruel D.O.
2 € por unidad

MONITORES | ANIMACIÓN INFANTIL

200 € Hasta 10 niños durante 2h.
15 € por cada niño extra
*consultar condiciones.

PHOTOCALL

Alquiler Photocall by Molino 200 €
Con diseño personalizado e impresión 350 €
Atrrezzo para photocall 40 €

RINCONES DECORATIVOS

- Rincón decorativo / varios modelos
- Cascada de luces 85€
- LOVE luminoso
*Material decorativo en concepto de alquiler

LETRAS GIGANTES

Iniciales de 1m x 60 cm en poliespan con posibilidad de elegir color o estampado.
95 € cada letra

FOTOMATÓN

Incluye el servicio durante 2h, fotos ilimitadas y con diseños a elegir, atrrezzo y azafata 400 €

EXTRAS CEREMONIA

Maestro de Ceremonias - Desde 400 €
40 Conos con Pétalos - 60 €
Decoración adicional arco - 100 €
Centro para altar o atril - 50 €
Paipai ceremonia - 1.50 €
Suelta de Globos 30 uds - 70 €

Precios IVA incluido



Atenciones

Porque tu día es el más importante para nosotros, y porque queremos que todo sea perfecto, nuestro equipo de wedding managers 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 para el cóctel y el banquete
- ✓ Seating plan con la ubicación de los invitados y meseros a juego con las minutas
- ✓ La decoración de las mesas con centros de flor natural

Para seating plan y meseros, decoración floral específica o peticiones especiales consultar precios O&OD

* Las pruebas de menú serán gratuitas para:

- ✓ 6 personas si la boda es de más de 100 invit. Degustarán 2 menús + nuestras sugerencias
- ✓ 4 personas si la boda es de 50 a 100 invit. 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 visperas) Y como muy tarde 2 meses antes de la celebración.

Para pruebas de menú Gran Cóctel consultar condiciones

* 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 pax y disponibilidad de otras salas para bodas más intimas.

* Corte de tarta ficticia

* Momentos musicales

* Los novios estarán invitados a la cena de su 1º aniversario en con un menú especial para ellos

Condiciones:

Este folleto está pensado para bodas de entre 30 y 200 personas

Promociones

10 % de descuento promoción de temporada baja del 1 de Noviembre al 31 de marzo

5 % de descuento de domingo a viernes mediodía (Excepto festivos y visperas)

Estos descuentos se aplicarán a los menus de boda Todo Incluido.

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

El descuento se aplica al menú de boda.

Formas de Pago

* 10 Días antes del banquete se facilitará el nº final de comensales, éste nº 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 7 días antes del banquete mediante transferencia bancaria, efectivo o cualquier otro medio que garantice el total contratado



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

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

Síguenos en las redes

