

*Las Bodas  
del  
Molino*

*Molino*  
de san Lázaro

*Bodas únicas  
y  
personalizadas*

---

**TU BODA EN EL CENTRO DE  
ZARAGOZA Y EN UN ENTORNO  
NATURAL A ORILLAS DEL EBRO**

Desde El Molino de San Lázaro queremos ayudaros a que vuestra celebración sea inolvidable.

A través de vuestras ideas y deseos, haremos realidad la boda que queréis celebrar, desde la ceremonia, la decoración, el cóctel a orillas del Ebro, el banquete, el baile y todos los detalles que se os puedan ocurrir.

¡Esperamos que os guste lo que os presentamos!



## Ceremonia Civil

Precio: 590€ (IVA incluido)

### MONTAJE ESTÁNDAR - INTERIOR O EXTERIOR

Incluye: arco con decoración floral, atril o mesa para el oficiante decorada, sillas nupciales para los novios, 30 sillas para los invitados, alfombra de césped, ramilletes en sillas centrales, peanas florales a la entrada de la ceremonia, equipo de sonido, montaje, limpieza y reserva de espacio interior si fuera necesario.

No incluye maestro de ceremonias, pero os ofrecemos un precio especial solo para clientes del Molino de San Lázaro con Luis Cebrián.



## Todo incluido

A continuación, os presentamos nuestros 4 menús con todo incluido para que no tengáis que preocuparos por nada, más que de disfrutar.

<b>BODA CHIC</b>	75€
<b>BODA MOLINO</b>	99€
<b>BODA GRAN CÓCTEL</b>	110€
<b>BODA TRADICIÓN</b>	120€
<b>MENÚ INFANTIL</b>	35€

\* Precios por persona, IVA incluido



# Toda Incluida

## BODA CHIC

Precio por persona: 75€ (IVA incluido)

### MENÚ

**Copa de cava de bienvenida en el salón**

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

**Entrante**  
+  
**Pescado**  
+  
**Carne**  
+  
**Postre**

### BODEGA

Vinos y cava a elegir de nuestra carta  
Servicio de agua y pan de masa madre  
Café o infusiones

**DISCOTECA Y BARRA LIBRE**  
(90 minutos ampliables)

· Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos.

## BODA MOLINO

Precio por persona: 99€ (IVA incluido)

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

**10 Aperitivos a elegir, distribuidos en:**

1 sopa fresca  
4 aperitivos fríos  
4 aperitivos calientes  
Carrito de helados artesanos

### BODEGA CÓCTEL

Vino blanco, tinto, refrescos y agua

### MENÚ

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

**Entrante**  
+  
**Carne**  
+  
**Pre-postre**  
+  
**Postre**

### BODEGA

Vinos y cava a elegir de nuestra carta  
Servicio de agua y pan de masa madre  
Café o infusiones

**DISCOTECA Y BARRA LIBRE**  
(90 minutos ampliables)

· Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos.

## BODA GRAN CÓCTEL

Precio por persona: 110€ (IVA incluido)

### CÓCTEL

**Zona de Jamón de Teruel D.O.**

+

**Buffet de Paella / Fideuá**

+

**18 Aperitivos a elegir, distribuidos en:**

1 sopa fresca  
8 aperitivos fríos  
9 aperitivos calientes

+

**Carrito de helados artesanos**  
**Surtido de repostería artesanal**

### BODEGA CÓCTEL

Vinos y cava a elegir de nuestra carta  
Refrescos y agua

**DISCOTECA Y BARRA LIBRE**  
(90 minutos ampliables)

· Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos.

## BODA TRADICIÓN

Precio por persona: 120€ (IVA incluido)

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

**Zona de Jamón de Teruel D.O.**

+

**8 Aperitivos a elegir, distribuidos en:**

1 sopa fresca  
3 aperitivos fríos  
3 aperitivos calientes  
Carrito de helados artesanos

### BODEGA CÓCTEL

Vino blanco, tinto, refrescos y agua

### MENÚ

Crea tu menú y escoge entre los platos de nuestra carta

**Entrante**  
+  
**Pescado**  
+  
**Carne**  
+  
**Postre**

### BODEGA

Vinos y cava a elegir de nuestra carta  
Servicio de agua y pan de masa madre  
Café o infusiones

\*Suplemento Prepostre 5€

**DISCOTECA Y BARRA LIBRE**  
(90 minutos ampliables)

Crispy Corner.

Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos.

## Buffets

### ZONA DE JAMÓN DE TERUEL D.O. 6€ P/P

- Acompañado de picos, regañás, pan y tomate.
- Con cortador en vivo a partir de 100 personas.

### MESA DE IBÉRICOS 8€ P/P

- Tablas de jamón, lomo, salchichón y chorizo acompañados de picos, regañás, pan y tomate.

### MESA DE QUESOS ARAGONESES 7€ P/P

- Selección de 5 variedades de quesos aragoneses desde los cremosos a los curados de vaca, oveja y cabra, acompañados de surtido de panes caseros, membrillo, frutos secos y mermeladas.

### BUFFET DE SUSHI 6€ P/P

- Selección de 3 variedades de Sushi a elegir entre:

- ROLL-

Pollo plancha, queso fresco y mango

Tomate seco, espárrago, aguacate y sésamo negro

- NIGIRI -

Salmón y queso fresco

Brie con trufa de verano

- SUSHI -

Atún

### BUFFET DE PAELLA o FIDEUÁ 5€ P/P

- Pon un toque festivo a tu cóctel y comparte una paella o fideuá, a elegir entre Vegetal, Mixta de carne o Negra de chipirón.



## Barra Temáticas

### BARRA DE CERVEZAS 4€ P/P

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

### 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.
- 1º: hasta 90 min en cóctel 6€ P/P
- 2º: hasta 90 min en cóctel y 90 min en barra libre 10€ P/P

(No sustituye la barra libre estándar; es un complemento de la anterior)

\* Consultar ampliación.

## Carta de aperitivos

3€ /unidad

### SOPAS FRESCAS

- Refrescante de tomate y frutos rojos
- Gazpacho blanco de almendras con huevas de arenque
- Sopa de marisco al azafrán
- Vichyssoise con gelée 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 vermú con bacalao ahumado
- Tomate de brandada de bacalao
- Tataki de bonito con mojos rojo y verde
- Blinis de salmón y crema de queso
- Vasito de guacamole y salmón marinado

### CALIENTES

- Migas tradicionales con longaniza
- Piruleta de solomillo ibérico y bacon
- Kebab de ternasco y mousse de queso Patamulo.
- 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
- Cazón en adobo con mojo rojo

### DULCES

- Surtido de postres artesanos
- Carrito de helados cremosos



## 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 de 3€)
- Ensalada de 1/2 bogavante, emulsión de coral y sus huevas (Suplemento de 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 de 3€)
- Rape con estofado de centollo al Jerez y toffee de zanahoria (Suplemento de 5€)

### CARNES

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

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

### CAVAS - Elegir un cava

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

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

Servicio de agua y café o infusión.

Otras bodegas bajo presupuesto.



## Extras

### DISCOTECA Y BARRA LIBRE

Ampliación cada 30 minutos:

Discoteca: 75€

Barra libre: 5€ por adulto

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

### CANDY BAR / CRISPY CORNER

Mientras disfrutas del baile, os proponemos dos opciones de mesas decorativas; dulce o salada. 150€

### 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 INFANTILES

Hasta 10 niños 300€

Duración Banquete+ 90mins de Disco

Cada niño extra 25€

\*Consultar condiciones.

Precios IVA incluido

\*Solicitar precios y presupuestos al departamento comercial.

### PHOTOCALL BY MOLINO

Alquiler Photocall by Molino 150€

Con Atrezzo para photocall 50€

### RINCONES DECORATIVOS 75€

Rincón de bienvenida

Rincón decorativo (varios modelos)

Cascada de luces

LOVE de madera luminoso

\* Material decorativo en concepto de alquiler

### FOTOMATÓN

Incluye el servicio durante 2h, fotos ilimitadas y con diseños a elegir, atrezzo, azafata y pendrive para los novios con todas las fotos de la boda 400€

### PERSONALIZA TU BODA

Paipai ceremonia o cóctel

Caja alianzas de madera personalizada

Letreros indicativos madera personalizados

Círculo novios en madera

Letras eternas pareja (flor preservada)

Letras de poliespan

Conos con pétalos o arroz

Suelta de Globos

Pompas de jabón

Bengalas personalizadas

... Y mucho más.



## Atenciones

Las Bodas del Molino incluyen de manera gratuita:

- Asistente personal: Porque tu día es el más importante para nosotros y porque queremos que todo sea perfecto, nuestro equipo de eventos se pondrá a vuestro servicio y se encargará de personalizar cada detalle de vuestra boda. El día de la boda, vuestro asistente de protocolo cuidará de los detalles trabajando en equipo con el maître responsable del banquete.
- La personalización e impresión de las minutas para el cóctel y el banquete.
- Seating plan para la distribución de los invitados y los meseros.
- La decoración de las mesas con centros de flor natural.
- Prueba de menú.
  - 6 personas, si la boda es de más de 100 adultos.
  - 4 personas, si la boda es de 50 a 100 adultos.
  - Menos de 50 adultos, consultar condiciones.
- Exclusividad en el Salón a partir de 100 pax y disponibilidad de otras salas para bodas más íntimas.
- Corte de tarta ficticia.
- Momentos musicales y personalización de la música del cóctel, banquete y baile.
- Los novios estarán invitados a la cena de su Primer Aniversario con un menú especial para ellos.
- De la mano de nuestra colaboradora Lorena Arranz, se obsequia a la novia con una sesión de preparación de piel y prueba de maquillaje para ella y tres invitadas.
- Descuento del 50% en el Menú Staff para profesionales que trabajen en el evento sin ser personal del Molino. Comerán en una mesa independiente el mismo menú que los invitados.

### Horarios de la celebración:

Bodas de mediodía: Cóctel a las 13:00h (ceremonia a las 12:00h)

Bodas de tarde: Cóctel a las 20:30h (ceremonia a las 19:30h)

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

## Promociones

- 15% de descuento; promoción *Mes del Amor* para bodas celebradas en febrero.
- 10 % de descuento; promoción *Winter in love* del 1 de noviembre al 31 de marzo.
- 5 % de descuento de domingo a viernes mediodía (excepto festivos y vísperas).
- Estos descuentos se aplicarán exclusivamente a los menús de boda *Todo Incluido*.
- Estas promociones no son acumulables entre sí ni con otras ofertas y promociones.

## Formas de pago

Se establecen los siguientes plazos de pago:

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

2º - 50% del total de la factura, 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.

15 días antes del banquete se facilitará el nº final de comensales. Este número será el mínimo a facturar.

## Colaboradores





Molino  
de san Lázaro

Paseo de la Ribera, 22, 50015 Zaragoza  
[www.elmolinodesanlazarro.com](http://www.elmolinodesanlazarro.com)  
976 394 108  
[reservas@elmolinodesanlazarro.com](mailto:reservas@elmolinodesanlazarro.com)

