

*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.

BODA CHIC	75€
BODA MOLINO	99€
BODA GRAN CÓCTEL	110€
BODA TRADICIÓN	120€
MENÚ INFANTIL	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)

· Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos.
· Crispy Corner.

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.



Barras 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: 4€ 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. 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 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



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
976 394 108
reservas@elmolinodesanlazarro.com

