

*Las Bodas
del
Malino*


Molino
de San Lázaro
2023

*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 partir 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 hasta el baile y todos aquellos detalles que se os puedan ocurrir.

¡Esperamos que os guste!

Ceremonia Civil

Precio: 650€ (IVA incluido)

MONTAJE EN TERRAZA EXTERIOR O SALÓN INTERIOR

Incluye: arco con decoración floral, atril o mesa 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 por si fuera necesario.

Este precio no incluye maestro de ceremonias. Si lo necesitáis os coordinaremos el servicio con los mejores profesionales, con atenciones especiales y precio promocional para nuestros novios.

Toda Incluida

MENÚ INFANTIL

Precio por persona: 35€ (IVA incluido)

MENÚ

Primero

Entremeses variados fríos y calientes:
*Jamón de Teruel D.O., ensaladilla rusa,
jamón cocido, queso, salchichón, saladitos,
croquetas, calamares y langostinos*

Segundo

Chuletillas de ternasco con
patatas fritas

Postre

Huevo de chocolate artesano

Bebida

Zumos, refrescos, agua y pan

MONITORES INFANTILES

Duración Banquete + 90mins de Disco

Hasta 10 niños 300€

Cada niño extra 25€

*Consultar condiciones.

BODA CHIC

Precio por persona: 85€ (IVA incluido)

MENÚ

Copa de cava de bienvenida en el salón

Elige tus platos de nuestra carta:

Entrante

+

Pescado

+

Carne

+

Postre

BODEGA

Vinos y cava a elegir de nuestra carta

Servicio de agua, refresco y cerveza

Cafés e infusiones

DISCOTECA Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS

(90 minutos ampliables)

Suplemento marcas Premium 7€

Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos.

BODA MOLINO

Precio por persona: 99€ (IVA incluido)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Vichyssoise con gelée de ave

Tataki de bonito con mojos rojo y verde

Pimientos al vermicelli con bacalao ahumado

Blinis de salmón y crema de queso

Croquetas de jamón ibérico caseras

Migas tradicionales con longaniza y uvas

Sepia en tempura con mayonesa de tomillo

Papas asadas con alioli, tomate y albahaca

Pan Bao con papada rustida y queso Patamulo

Kebab de ternasco y mousse de queso

Arepa de rabo con mahonesa de aji

Carrito de helados artesanos

Vinos blancos, tintos, refrescos y agua

MENÚ

Elige tus platos de nuestra carta:

Entrante

+

Carne

+

Pre-postre

+

Postre

BODEGA

Vinos y cava a elegir de nuestra carta

Servicio de agua, refresco y cerveza

Cafés e infusiones

DISCOTECA Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS

(90 minutos ampliables)

Suplemento marcas Premium 7€

Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos.

BODA TRADICIÓN

Precio por persona: 125€ (IVA incluido)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Vichyssoise con gelée de ave

Tataki de bonito con mojos rojo y verde

Pimientos al vermicelli con bacalao ahumado

Blinis de salmón y crema de queso

Croquetas de jamón ibérico caseras

Migas tradicionales con longaniza y uvas

Sepia en tempura con mayonesa de tomillo

Papas asadas con alioli, tomate y albahaca

Pan Bao con papada rustida y queso Patamulo

Kebab de ternasco y mousse de queso

Arepa de rabo con mahonesa de aji

Carrito de helados artesanos

Vinos blancos, tintos, refrescos y agua

DISCOTECA Y BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS

(90 minutos ampliables)

Suplemento marcas Premium 7€

Impuestos de SGAE y AGEDI no incluidos.

Comers

ZONA DE JAMÓN DE TERUEL D.O. 6€ P/P

Acompañado de picos, regañas, pan y tomate. Con cortador en vivo a partir de 100 personas o consultar condiciones. Disponible en cóctel y recena.

MESA DE IBÉRICOS 8€ P/P

Tablas de jamón, lomo, salchichón y chorizo acompañados de picos, regañas, pan y tomate. Disponible cóctel y recena.

RINCÓN DE SURTIDO DE QUESOS 7€ P/P

Mesa de quesos variados, desde los más cremosos a los curados de vaca, oveja y cabra. Acompañados de panes surtidos, membrillo, frutos secos y mermeladas. Disponible cóctel y recena.

BUFFET DE PAELLA o FIDEUÁ 5€ P/P

El toque mediterráneo de tu cóctel: compartir una paella o fideuá a elegir entre vegetal, mixta o negra de chipirón. Disponible en cóctel.

LA PULPERÍA 9€ P/P

Al estilo feria gallega: pulpo al estilo tradicional, servido con patatas, pimentón de la Vera, sal gruesa y aceite de oliva del Bajo Aragón. Disponible en cóctel.

CRISPY CORNER, 150€

Mesa decorada con buffet de aperitivos salados. Ideal recena en disco (no disponible en cóctel).

CANDY BAR, 150€

Rincón decorativo con buffet de dulces y gominolas. Disponible en baile (no disponible en cóctel).

REPOSTERÍA, 5€ P/P

Mesa de repostería artesana y dulces variados. Disponible en baile, ideal recena (no disponible en cóctel).



Barras Temáticas

CARRITO DE LIMONADA 3€ P/P

Limonada artesana, ideal para recibir a tus invitados antes de la ceremonia o a su llegada al cóctel.

BARRA DE CAVA 5€ P/P

Ideal para una recepción fresca y elegante: selección de cava Brut Nature y Rosé acompañado de frutas.

VERMUTERÍA 5€ P/P

Barra de vermut y bitters entre los que encontraréis: clásicos, con sifón, spritz, y americanos; y todo ello maridado con chips y encurtidos. Disponible en cóctel.

BARRA DE CERVEZAS 4€ P/P

Sorprende a tus invitados con una selección especial de cervezas premium e internacionales. Disponible en cóctel.

BARRA DE MOJITOS 5€ P/P

Marca la diferencia en tu evento con una barra de coctelería en vivo de mojitos clásicos y de sabores. Disponible en cóctel y discoteca (90 mins- consultar condiciones ampliación).



* Estos córners en servicio de cóctel se contratan para el mismo número que adultos en banquete. En servicio de recena se contratarán para un mínimo de 30 personas.

Carta de platos

ENTRANTES

- Canelón de láminas de calabacín relleno de txangurro con salsa ligera de bogavante
- Ensalada de bogavante, emulsión de coral y sus huevas (Sup. +9€)
- Milhojas de foie y manzana caramelizada
- Canelón de cigalas y langostinos con salsa americana de achiote y coco.
- Purrusalda ahumada, crema de patata y puerro con taco de bacalao
- Escalope de foie en cañada aragonesa con verduras asadas.

PESCADOS

- Canelón de cigalas y langostinos con salsa americana de achiote y coco.
- Merluza asada con patatas rotas, huevas y sopa de cebolla de Fuentes
- Bacalao con guiso cremoso de hongos y pastel de patata
- Merluza asada con canelón de boloñesa de gambas y salsa americana
- Rodaballo relleno de setas y langostinos (Sup. +5€)
- Rape con estofado de centollo al Jerez y toffee de zanahoria (Sup. +9€)

CARNES

- Wellington de Ibérico con hongos y salsa española
- Tournedó de ternasco D.O. Aragón relleno de hongos con parmentier trufada.
- ½ Paletilla de ternasco D.O. Aragón asada con patatas a lo pobre y su jugo (Sup. +5€)
- Carrillera de ternera en reducción de garnacha con parmentier.
- 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 (Sup. +6€)



Carta de postres

PRE-POSTRES

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

POSTRES

- Cúpula de compota de frutos rojos y mousse de fresas
- Pastel de crema de mango y mousse de yogur griego y coco
- Lemon pie, flan de limón y merengue tostado
- Chocolate y té: mousse de chocolate y cremoso de chocolate y té
- Pastel de chocolate caliente al momento
- Chocolatísimo: mousse de chocolate con leche, galleta de praliné y barquillo crujiente

Bodega

VINOS - Elegir una Denominación

D.O. Cariñena

Blanco Corona de Aragón Garnacha blanca

Tinto Corona de Aragón Garnacha Viñas Viejas

D.O. Somontano (Sup. +3€ P/P)

Blanco Sommos Colección Gewürztraminer

Tinto Sommos Varietales

D.O. Rioja (Sup. +3€ P/P)

Blanco Ramón Bilbao Verdejo

Tinto Ramón Bilbao Crianza

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€ P/P)

Nº3 - Codorniu 1551, D.O. Cava (Sup. +2€ P/P)

Otras bodegas bajo presupuesto.



Extras

AMPLIACIONES DISCOTECA Y BARRA LIBRE

En las ampliaciones de barra libre se facturarán las mismas personas que menús de adulto en banquete.

Ampliación 30 minutos discoteca : 75€

Ampliación barra libre PRIMERAS MARCAS 30 minutos: 5€/adulto

Ampliación barra libre PREMIUM 30 minutos: 7€/adulto

* Precios IVA incluido

Decoración y complementos

Nuestro departamento comercial os facilitará un catálogo en el que podréis ver todos los servicios extras disponibles para personalizar vuestra boda y entre los que encontrareis:

Rincones decorativos, photocall, fotomatón, cámara 360°, letras luminosas, letras de poliespan, decoración en madera, decoraciones con globos, mantelería, tarta nupcial

... y mucho más...

*Solicitar precios y presupuestos al departamento comercial.



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 maitre 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.
 - 2 personas, si la boda es de 30 a 50 adultos.
- Exclusividad en el Salón a partir de 100 pax y disponibilidad de otras salas para bodas más íntimas.
- Corte de tarta ficticia (posibilidad de artesana de diseño bajo presupuesto.)
- Momentos musicales y personalización de la música del cóctel, banquete y baile.
- 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)

Horarios de discoteca:

Bodas mediodía ampliación máximo hasta las 19:00h.

Bodas de tarde ampliación máximo hasta las 4:00h.

Bodas *all day* mínimo hasta las 00:00h ampliable hasta las 4:00h.

La facturación será de mínimo 30 adultos.

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

Promociones

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).

Descuento aplicado al precio del menú inicial.
Estas promociones no son acumulables entre sí ni con otras ofertas y promociones.

Formas de pago

Se establecen tres plazos de pago:

- 1º - A la firma del contrato se pagarán 1000€ en concepto de confirmación del banquete y reserva del espacio. Para bodas de menos de 50 asistentes este importe será de 500€. Estos importes se descuentan de la factura final.
- 2º - Un mes antes de la celebración se deberá abonar el 50% del total de la factura.
- 3º - El número final de comensales será el confirmado 15 días antes y este será el mínimo a facturar. El último pago se realizará 7 días antes de la celebración.

Los pagos se realizarán mediante tarjeta, efectivo, transferencia bancaria o cualquier otro medio que garantice el pago del total contratado antes de la fecha de la celebración.

Colaboradores



Molino
de san Lázaro

Paseo de la Ribera, 22, 50015 Zaragoza
www.elmolinodesanlazarro.com
976 394 108
reservas@elmolinodesanlazarro.com

