

*Salones - Hotel ****
Los 5 Pinos

Muy señores nuestros:

Les presentamos adjuntas a la presente unas alternativas de menús para la celebración de la boda que van a realizar próximamente.

Tómenlos, por favor, como unas sugerencias que les hacemos, y por lo tanto, estamos abiertos a estudiar cualquier idea ó modificación que deseen ustedes introducir.

Aprovechamos la ocasión para felicitarles cordialmente y asegurarles que Los 5 Pinos, sus dependencias y organización están enteramente a su disposición para lograr un ambiente espléndido para ustedes, sus familiares y amigos.

Muchas gracias.

La Dirección

Los 5 Pinos

Menú Especial Oferta

1º - Cocktail de Recepción (30 minutos máximo)

Canapés de Ahumados: Palometa, Trucha, Salmón
y Anchoas con Huevas de Lumpo

Cerveza de Barril, Vinos de la Rioja, Finos, Refrescos y Zumos

2º - Nuestro Menú

Entremeses Ibéricos

Langostinos cocidos

Sorbete de Limón al Cava

Pierna de Corderito Lechal al Horno de Leña

*

Tarta Nupcial de Chocolate Blanco con Helado laminado

Café y Copa de Cava

*

Vino tinto Crianza de La Rioja y de la Ribera del Duero
y Blanco de Verdejo

Cervezas, aguas minerales y refrescos

3º - Baile con D.J. y Barra Libre (2,00 h)

De primeras marcas , excepto bebidas reservas.

Precio Final : 75,00€

Menú de Niños: 44,00€

* En estos precios va incluido el IVA, la habitación de los novios para esa noche, las minutas y la colocación de invitados.

* Habitación Doble para invitados a 55,00€

* Mínimo de 50 comensales

Cocktail de Recepción

(60 minutos de duración)

En frío:

Jamón Ibérico
Queso Curado de Oveja
Lomo Ibérico
Saquitos de morcilla y manzana

En caliente:

Brochetas de Langostinos rebozados
Soldaditos de Pavía
Croquetitas de Jamón Ibérico
Cazuelitas de Choricitos al Vino Blanco

Bebida:

Vinos : Finos, Rosados, Blancos y Tintos. Cava
Cerveza de barril, Zumos y Refrescos

Los 5 Pinos

Menú 1

Salmorejo Córdoba

☆☆☆☆

Lubina Asada

Con salsa Romesco y patatas al horno

☆☆☆☆

Asado "5 Pinos" al Horno de Leña

Paletilla de Corderito Lechal

con patatas panadera

☆☆☆☆

Repostería

Tarta Nupcial de Chocolate Blanco con

Helado laminado

Café y Copa de cava

☆☆☆☆

Bebidas

Tinto Crianza de La Rioja y de la Ribera del Duero
y Blanco de Verdejo

Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos

☆☆☆☆

Licores de Café, Hierbas, Manzana y Melocotón

Pacharán de Navarra

Los 5 Pinos

Menú 2

Gazpacho Andaluz

☆☆☆☆

Cazuela de Merluza a la Vasca

☆☆☆☆

A la Parrilla "5 Pinos" *en Brasa de Carbón de encina* *Solomillo de Ternera de Ávila* con guarnición de patatas panadera

☆☆☆☆

Repostería

Tarta Nupcial de Chocolate Blanco con
Helado laminado
Café y Copa de cava

☆☆☆☆

Bebidas

Tinto Crianza de La Rioja y de la Ribera del Duero
y Blanco de Verdejo
Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos

☆☆☆☆

Licores de Café, Hierbas, Manzana y Melocotón
Pacharán de Navarra

Los 5 Pinos

Menú 3

Crema de Calabacín

Con cremoso de queso

☆☆☆☆

Gamba roja y Langostinos cocidos

☆☆☆☆

Sorbete de Limón al Cava

☆☆☆☆

A la Parrilla "5 Pinos" en Brasa de Carbón de encina

Chuletón de Ávila

con guarnición de patatas fritas y pimientos

☆☆☆☆

Repostería

Tarta Nupcial de Chocolate Blanco con
Helado laminado

Café y Copa de cava

☆☆☆☆

Bebidas

Tinto Crianza de La Rioja y Ribera del Duero
y Blanco de Verdejo

Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos

☆☆☆☆

Licores de Café, Hierbas, Manzana y Melocotón
Pacharán de Navarra

Menú 4

Crema de Berros

★★★★

Delicias de Merluza fresca a la Romana

★★★★

Asado "5 Pinos" al Horno de Leña 1/4 de Cochinitillo y 1/4 de Cordero Lechal al 50%

con guarnición de patatas panadera

★★★★

Repostería

Tarta Nupcial de Chocolate Blanco con
Helado laminado
Café y Copa de cava

★★★★

Bebidas

Tinto Crianza de La Rioja y de la Ribera del Duero
y Blanco de Verdejo

Cervezas, Aguas Minerales, Refrescos

★★★★

Licores de Café, Hierbas, Manzana y Melocotón
Pacharán de Navarra

Menú Infantil

Entremeses Fríos y Calientes

Croquetas caseras de ave

Calamares fritos

Mini empanadillas

Con fiambres y queso

☆☆☆☆

Chuletillas de Cordero Lechal

Ó

Escalope de Ternera

Con patatas fritas

☆☆☆☆

Repostería

Tarta de Chocolate Blanco

Con Helado laminado

☆☆☆☆

Bebidas

Aguas Minerales y Refrescos

Los 5 Pinos

Precios 2019

Cocktail de Recepción Completo.....	22,00€/Persona
“ “ “ solo bebidas y snacks.....	10,00€/Persona
Menú nº 1	55,00€/Persona
Menú nº 2	55,00€/Persona
Menú nº 3	55,00€/Persona
Menú nº 4	55,00€/Persona
Menú Infantil	38,00€/Persona
Barra libre con Discoteca de 2 h.	18,00€/Persona

Para un mínimo de 50 personas que se queden ,
ofrecemos la posibilidad de :

1 hora mas de discoteca y barra libre.....+ 5,00€/Adulto

2 horas más de discoteca y barra libre.....+ 9,00€/Adulto

(el horario límite de estancia en el salón, cogiendo las 4 horas , sería hasta las 5,00h de la madrugada)

RECENA (opción para la 4ª hora)

(montaditos, saladitos y dulces variados).....+ 4,50€ /Adulto

DESCUENTOS por número de Invitados

Más de 100 comensales : 5% sobre el Menú elegido

Más de 130 comensales : 7,50% sobre el Menú elegido

Más de 150 comensales : 10% sobre el Menú elegido

I.V.A. incluido.

Los 5 Pinos

Condiciones Generales

* La degustación gratuita de vuestro Menú, se realizará llamándonos previamente indicando vuestro Enlace al reservarlo y el menú elegido a probar.

Degustación de 6 comensales para enlaces de más de 100 invitados.

Degustación de 4 comensales para enlaces entre 60 y 100 invitados

Degustación solo para los novios en enlaces de menos de 50 invitados

El Cocktail de recepción no va incluido en la degustación gratuita.

* Los pagos efectuados por transferencia ó talón bancario serán a nombre de LOS 5 PINOS S.L. Y los que se realicen en efectivo ó tarjeta de crédito no deberán superar los 2,499,00€ conforme a la Ley 7/2012 contra el fraude fiscal.

* Salones Los 5 Pinos obsequiará a todos los novios que celebren su boda en nuestras instalaciones (la celebración deberá tener un mínimo de 50 invitados) con una Suite con Jacuzzi para la Noche de Bodas en nuestro Hotel

* El precio del Cocktail se aplicará para una duración máxima del mismo de 45 minutos.

* Los menús infantiles no facturaran ni en el Cocktail ni en la Barra Libre.

* La ornamentación floral natural está incluida en los precios de los menús, al igual que la impresión de las minutas y el protocolo.

* Cada día es mayor el número de parejas que, deseando contraer matrimonio civil, no quieren renunciar a una ceremonia elegante, emotiva y, sobretodo, a disfrutar de la compañía de sus seres queridos. Os ponemos en contacto con la persona indicada para realizar esta Ceremonia en nuestros Salones.

* Como confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 300,00€. En caso de anulación posterior de la reserva el depósito quedará en poder de Los 5 Pinos en concepto de daños y perjuicios al haber tenido bloqueada la fecha.

* Un mes antes de la boda se efectuará el pago del 50% del presupuesto total estimado. El resto, el primer día hábil tras la celebración.

* El número de invitados que se nos indique tomando como límite 7 días antes del acontecimiento, será el definitivo para completar los preparativos y elaborar el presupuesto final. Por su parte Los 5 Pinos se compromete a absorber hasta un 10% del número asegurado por invitados fallidos, si los hubiese y a cobrar el 50% de los no asistentes.

EN EL ACTO DE REALIZAR LA RESERVA EN FIRME, MEDIANTE EL PAGO DEL DEPÓSITO Y LA EMISIÓN DE SU CORRESPONDIENTE RECIBO, AMBAS PARTES ASUMEN EL CONOCIMIENTO Y LA ACEPTACIÓN DE TODAS LAS NORMAS, CONDICIONES GENERALES E INFORMACIÓN OBJETO DE ESTE DOCUMENTO.

Reportajes fotográficos

Los 5 Pinos les proporcionará el contacto de un laboratorio fotográfico de calidad por si desean realizar un reportaje de fotos, video ó DVD a un precio muy ajustado y convenido antes de la celebración .

Si finalmente, por razones personales, ustedes optan por contratar otra empresa diferente lo podrían hacer siempre que tanto los novios e invitados, como los fotógrafos se comprometan a seguir las indicaciones recibidas en la oficina, o en su defecto por el maître encargado de la boda, en cuanto a las zonas posibles y momento oportunos para realizar el reportaje.

Dado por enterado y aceptado,

Por los novios

*Por el Laboratorio Fotográfico
ó familiar fotógrafo*

Fdo.:.....

*Firma y Sello
(es imprescindible el sello legible,
del estudio fotográfico)*