

En un lugar de la Mancha que si recordará...

Hotel Finca Las Beatas*** reabrió sus puertas en 2016 desmarcándose por completo de la tradicional oferta hostelera de la zona para deslumbrar a los apasionados de la naturaleza, el bienestar y la gastronomía. Como una atalaya, el hotel preside unas espectaculares vistas de la Mancha, las cuáles podrá disfrutar desde cualquier rincón de la instalación.

El hotel le ofrece unos servicios de los más exigentes: habitaciones con grandes ventanales a la naturaleza manchega, sala de reuniones y eventos privados, restaurante, patio interior, piscina exterior de agua salada entre otras sorpresas que alberga el hotel. Todo el personal del hotel dispone de una clara vocación al cliente, personalizando el evento según gustos y necesidad de la pareja. El asesoramiento en todos los aspectos está garantizado.



CÓCKTAIL:

FRIOS

Milhojas de Salmon y Queso
 Brocheta de Melón con Jamón
 Brochetas de Gambas y Piña
 Brocheta de Tomate seco con Mozzarella al Pesto
 Cucharitas:
 Pisto Manchego con Lámina de Bacalao
 Asadillo con Huevo Codorniz
 Pato a la Naranja
 Vasito de Mousse de marisco con compota de piña
 Vasito de Salmorejo Cordobés
 Queso fresco y Carne de Membrillo
 Pimientos rellenos de Gulas y palitos de Cangrejo
 Piruletas de de paté de perdiz con naranja
 Pulpo, Patata Baby y Rúcula
 Sushi

8 platos: **15€**

APERITIVO ADICIONAL: 2€

CALIENTES

Croquetas Caseras de:

Chipirón,	Espinaca	Boletus	Jamón ibérico
Queso	Faisán	Marisco	

Samosa Sinfonía de Morcilla
 Caramelos de Bogavante
 Bolita de Buey al Curry
 Saquito de Confito de pato
 Twister de Langostino
 Gamba torpedo de Sésamo
 Monedero de Marisco
 Piruleta de Langostino Marinado y Vieira
 Brocheta de Atún Marinado con Ajo y Perejil
 Rollito de Carrillera de Ternera
 Samosa de Cebolla Caramelizada y Avellanas
 Mini Hamburguesa de Carne 100% Vacuno
 Mini Crepe de Salmón y Bacón
 Filo mini Queso Feta y Roquefor

JAMÓN AL CORTE

(PRECIO POR PIEZA DE JAMÓN)

Jamón Ibérico Bellota Gran Reserva 850€/und

Jamón Ibérico Bellota 620€/und

Jamón Ibérico 480€/und

Incluye: Cortador de Jamón, Pan de Cristal, Tumaca y Aceite Virgen Extra

MANCHEGOS D.O.

Queso Tierno

Queso Semicurado

Queso Curado

Queso en Aceite

Queso Al Romero

Incluye: Variedad Frutas Secas (uvas pasas, Orejones, Dátiles, Ciruelas .
Variedad Frutos Secos (Nueces, Avellanas, Almendra), Carne Membrillo y
Mostillo

MESAS TEMÁTICA

CAZA

Paté de Nuestra Perdiz en Canapé

Tartar de Conejo en Escabeche

Brochetita de Jabalí Marinado

Tartaleta de Perdiz con Ensalada Lomo de Ciervo a la Orza

Muslitos de Codorniz al Vino Tinto

LOS EMBUTIDOS DE LA TIERRA

Salchichón Ibérico Bellota

Chorizo Ibérico Bellota

Lomo Ibérico bellota

Morcón Ibérico

Tasajo de la Zona

Cecina de Vaca

Incluye: Pan de Cristal, Tumaca y Aceite Virgen Extra

AHUMADOS Y MARINADOS

Salmón Noruego

Bacalao Macerado

Filete de Boquerón

Anchoas del Cantábrico

Mojama

Incluye: Pan Blanco Tostado con Mantequilla y con Tomate

SUSHI

Maki

Cheese

California

Futomakis

Nigiris

PRECIO POR MESA TEMÁTICA 12€

ENTRANTES

Ensalada de perdiz Roja escabechada con granada y vinagreta de miel	19€
Ensalada de Codornices Escabechadas con Naranja y toque de Maicena	16€
Ensalada de Vieiras y Langostinos con Parmesano y Vinagreta de Tomate y albahaca	22€
Ensalada de Jamón de Pato con Vinagreta de Frambuesa	14€
Ensalada de Queso de Cabra Caramelizado, Frutos secos y Vinagreta de Miel	15€
Crema de Boletus y Jamón Ibérico	14€
Crema de Nécoras con Almendras	13€
Carpaccio de Buey, Virutas de Foie Acompañado de Mix de Lechugas, Vinagreta de Frutos Secos y Trufa	15€
Carpaccio de Gambas con Vinagreta de Gulas y Balsámico	18€
Tartar de Atún con Mayonesa de Wasabi, Jengibre Encurtido y Nabo Japonés	17€
Paté de Perdiz Roja con Castañas Glaseadas, Uvas pasas y Grissini	14€
Lingote de Foie Gras con Gelee de Moscatel y Frutos Rojos	19€
Gazpacho de Sandía con mozzarella fresca	13€
Gazpacho de Carabineros con Gambitas	15€
Crema Fría de Melón y Menta con Yogur	11€
Crema Fría de Queso con Frutos Rojos	12€

PESCADOS Y MARISCOS

Bacalao de Lonja al Horno con Patatas Panaderas de la Tierra	19€
Salmón confitado con aceite de Limón y Vainilla	22€
Merluza al Horno con Verduritas y toque Sorpresa	19€
Lubina con Gambones y Gazpachuelo	19€
Chipirones del Cantabrico relleno en su Tinta	21€
Merluza con Gambas y salsa de sus Corales	21€
Lubina Salvaje con Puré de Tupinambo, Patata, Almejas y Persilada	24€
Suprema de Emperador a la Pimienta Verde	16€
Bacalao de Noruega al Pil Pil cocido a fuego muy lento, con guarnición de ajo y choricero	23€
Dorada al Horno con Hongos y coles de Bruselas	18€
Rape con Crema suave de Cigalas al Brandy	23€
½ Bogavante a la plancha con Ensalada de Rúcala, Parmesano y uvas Pasas	20€
Mariscada Fría: 4 Langostinos, 6 Gambas, 1 Cigala, 2 Nécoras y 1 Boca de Buey	32€

CARNES

Carrillera de Ibérico con Zanahoria, Coco y Brócoli	18€
Cochinillo con Queso Fresco, Membrillo y Crema de Yogur y Menta	22€
Medallón de Solomillo Ibérico, cebolla Caramelizada y Mermelada de Higos en cama de lonchas de Patatas	22€
Pintada Rellena de Boletus y Foie con gratin de Patata y Queso	22€
Cordero Deshuesado con salsa de Mostaza, Tomate confitado y Cebolla torrada	19€
Solomillo de Ibérico a la Pimienta con gratin de patata, Jamón y Trufa negra	20€
Rabo de Ternera, Crema de Foie y Bombón Manchego	19€
Carrillera de Ternera compacta en su Jugo con Pisto y cebollitas Glaseadas con Mistela	22€
Secreto Ibérico con Trinchat de Patata y Ajo tierno	20€
Paletilla de Lechal Cocinada al Horno con Pure de Manzana	24,5€
Lomo de Ciervo con Champiñones y Queso Manchego	25€

POSTRES

Coulant de chocolate blanco con cremoso de chocolate y espuma de yogurt	9€
Brownie con Esponja de Maracuyá y Sorbete de Frambuesa y Aire de Cava	8€
Crema de Frambuesa, Yogur Griego, nata y Menta Fresca	8€
Lemon pie Express con Merengue Suizo y Emulsión de Cardamomo	9€
Carpaccio de Piña con Helado de Coco y toque de Cointreau	9€
Mascarpone a la Naranja con Mousse de Chocolate	9€
Panna Cotta de Coco y Sésamo Hojas de Gelatina y Salsa de Fresa	9€
Sopa de Chocolate Blanco con Almendras Tostadas y Pequeños Frutos Rojos	9€

PASTEL NUPCIAL 6€

A elección de los novios

SORBETES 5€

Limón con Cava y Menta
Frutos Rojos con Ponche
Mojito
Piña con Licor de Coco
Maracuyá con Cava

BARRA LIBRE

Dos Últimas Horas Incluidas

Hora Adicional 7€

BARRA LIBRE PLUS

(Premium Primeras marcas)

Dos ultimas horas incluidas

Hora Adicional 10 €

TENTENPIÉ A

Pulguitas de Ibéricos

Pinchos de Tortilla de Patatas

Brocheta de Fruta Natural

5€

TENTENPIÉ B

Surtido de Mini Dulces

Pulguitas de Ibéricos

Brocheta de Fresa con Chocolate

6€

TENTENPIÉ C

Las “Chuches” de Siempre

Trufas Caseras

Surtido de Frutos Secos

4€

VINOS BLANCOS

Ágora Viognier, Vino de la Tierra de Castilla 2€

Analivia Varietal Verdejo, D.O. Rueda 2€

Autor de Arúspide Finca Veragua 3€

Finca Marisanchez Chadornay, D.O. Valdepeñas 3€

Linze Viognier, Vino de la Tierra de Castilla 4€

Mar de Frades, D.O. Rias Baixas 4€

VINOS TINTOS

Arium Reserva, D.O. Valdepeñas 2€

Viña Pomal Crianza, D.O. Rioja 2€

Condado de Oriza Crianza, D.O. Ribera del Duero 3€

Autor de Arúspide Tempranillo 4€

Linze Syrah 4€

Venta de la Ossa Syrah 5€

CAVA Y CHAMPAGNE

Lucendo & Requena Brut Nature 2€

Codorníu Reina M^a Cristina Cuveé Brut 3€

Juve & Camps Reserva de la Familia Brut Nature 4€

G.H. Mumm Cordon Rouge Brut 7€

Möet & Chandon Imperial Brut 9€

MENÚ 1

Aperitivo Las Beatas

Crema de Nécoras con Almendras

Suprema de Emperador a la Pimienta Verde

Sorbete Frutos Rojos con Ponche

Carrillera de Ibérico con Zanahoria, Coco y Brócoli

Tarta Nupcial

Copa de Cava, Café, Bebida y copa de Licor

BODEGA

Ágora Viognier, Vino de la Tierra de Castilla

Viña Pomal Crianza, D.O. Rioja

Lucendo&Requena Brut Nature

79,5€

MENÚ 2

Aperitivo Las Beatas

Ensalada de perdiz Roja escabechada con granada
y vinagreta de miel

Bacalao de Lonja al Horno con Patatas
Panaderas de la Tierra

Solomillo de Ibérico a la Pimienta con gratin de
Patata, Jamón y Trufa negra

Mascarpone a la Naranja con Mousse de Chocolate

Tarta Nupcial

Copa de Cava, Café, Bebida y copa de Licor

BODEGA

Analivia Varietal Verdejo, D.O. Rueda,

Arium Reserva, D.O. Valdepeñas

Lucendo&Requena Brut Nature

91€

MENÚ 3

Aperitivo Las Beatas

Ensalada de Vieiras y Langostinos con Parmesano
y Vinagreta de Tomate y albahaca

Rape con Crema suave de Cigalas al Brandy

Paletilla de Lechal Cocinada al Horno con Pure de Manzana

Carpaccio de Piña con helado de Coco y toque de Cointreau

Tarta Nupcial

Copa de Cava, Café, Bebida y copa de Licor

Pastas y Bombones

BODEGA

Linze viogner, Vino de la Tierra de Castilla

Viña Pomal Crianza

Lucendo & Requena Brut Nature

103€

CATÁLOGO DE BANQUETES

MENÚ INFANTIL 1

Entrantes:

Jamón ibérico

Salchichón Cular

Chorizo de Ibérico

Croquetas caseras de jamón y pollo

2º plato

Escalope Milanesa de Ternera con Patatas caseras ó

Merluza Plancha con Patatas caseras

Postre

Tulipa de Helados

Tarta de Chocolate y Nata

Cono de Chuches

Sorbete Estrella

Agua, refrescos

37€

MENÚ INFANTIL 2

Croquetas de Jamón

Patatas Chips

Escalope de pollo con tortilla francesa,

Tarta con Helado

Sorbete Estrella

Bolsa Golosinas

Agua, refrescos.

28€

MENÚ STAFF

Entrante Menú seleccionado ó Ensalada las Beatas

.....

Chuleton de Lomo Alto con su guarnición

Tarta de Queso

Agua, copa de vino, cerveza

35€

Apreciados Señores,

Es un gran placer para todo el equipo Hotel Finca Las Beatas*** presentarles nuestro catálogo de celebraciones. Con esta propuesta, podrán diseñar y personalizar su menú, siempre asesorados por nuestro equipo.

Los precios que encontrarán en este catálogo son precios por persona (a excepción del jamón) y con los siguientes servicios incluidos:

- 2 Últimas horas de barra libre
- Centro en las mesas
- Servicio de camareros
- Prueba de menú para 6 personas.
- Impresión de los menús en las mesas
- Suite para la noche de bodas.
- La noche del primer aniversario de regalo.
- Servicio de boda civil (bajo disponibilidad, consultar precio)

Otros servicios bajo presupuesto

Decorador

-Candy bar

-Photocall

-Fuente de chocolate con fruta

-Alpargatas bailarinas

-Doncellas para limpieza continua de aseos

Posibilidad de contratar todo el hotel en exclusiva

-Carrito helados ó de hot dog ó minihamburguesas

-Beauty corner con maquilladora profesional para tus invitadas

-DJ, azafatas, Saxofonista, Orquesta, control de accesos

-Video con Drones y Fotografos

-Fotomatones-Instabox: las máquinas más originales que incluyen photocall, álbum, atrezzo, azafatos, etc.

-Corner Print: la gente puede imprimir todas las fotos de la boda que hagan con sus teléfonos móviles en las impresoras.

-Córner de chucherías para todos

-Suelta de globos con Led serpentinas, confeti, silbatos, bengalas.

-Minibuses, Autobuses...para el traslado de los invitados

-Llegada de los novios en coche de caballos

-Atracciones para niños (payasos y magos)

-Hinchables.

CONDICIONES GENERALES

- Los invitados se beneficiarán de tarifas especiales en las habitaciones para la noche del evento
- Las celebraciones que se realicen de domingo noche a viernes se aplicará un 10% de descuento
- El número de comensales a facturar será el contratado con el hotel con un mínimo de 10 días de antelación. Admitiendo variaciones de 6 comensales hasta 3 días antes del Banquete.
- Con 3 días de antelación se deberá comunicar el número definitivo de comensales. Una vez dada esta cifra, el Hotel lo considerará como número de comensales mínimo a facturar, independientemente de las posibles bajas que pueda haber el día del banquete
- 15 antes de la fecha del evento se abonará el 25% del total en base al número de personas aproximado. A efectos de confirmación de la celebración se pedirá un depósito de 2.500€.
- El importe pendiente se abonará al finalizar el evento
- En caso de eventos con exclusividad, preguntar por la fianza a entregar
- Se reserva el derecho de cambiar el vino que viene en los menús por uno de igual ó superior categoría
- Por motivo de seguridad y atendiendo a la normativa actual vigente queda prohibido cualquier tipo de quema ó lanzamiento de material pirotécnico o similar.

CONTACTO :

Magin Blanco,

info@lasbeatas.es

Tfno: 630 94 99 50

FECHA DEL EVENTO			
COMENSALES APROXIMADOS			
CONTACTO			
TIPO DE EVENTO			
	PLATO	PRECIO	PRECIO
	CÓCKTAIL		SORBETE
			CARNE
			POSTRE
	ENTRANTES		BODEGA
			BARRA LIBRE
	PESCADO		
			TENTEMPÍES