



BODAS Y EVENTOS 2016



En una calita de Benalmádena, en la playa, el mar, las rocas, un hermoso atardecer, es un sueño... Y qué es vuestra boda El mayor de vuestros sueños que está a punto de llegar. Por eso les invitamos a que conozcan nuestro restaurante. Vuestro evento se celebrará en un jardín paradisiaco sobre el mar, rodeados de vuestros familiares y seres queridos. Y las ceremonias civiles o de cualquier tipo de religión, en la playa y frente al mar garantizan un recuerdo inolvidable.

LAS COORDINADORAS

Les ofrecemos nuestra entera disposición, para que no se tengan que preocupar de nada y garantizar que su boda sea todo un éxito. Nos adaptamos a sus gustos, preferencias y presupuesto, ayudándoles a personalizar su boda para que sea única. Además tendrán un contacto directo y familiar con nosotras.

Brigitte Lara

Rebeca Lara

Maria Lara

Email de contacto: info@restaurantelaviborilla.com

Teléfono de contacto: 952 56 01 62

679 60 50 06



APERITIVOS DEL CHEF

Fríos

- Estoque de tomate Cherry y Mozzarella
- Taquito de salmón marinado al aroma de naranjas y soja
- Cucharita de Salpicón de marisco
- Chupitos de gazpacho o ajoblanco
- Cucharita de pimientos asados con chanquetitos
- Sorbito de sopa de melón con crujiente de jamón
- Surtido de Mini quiches
- Crackers de quesos variados (brie, gorgonzola, emmental y cabra)
- Mini Tartaleta de porra con jamón serrano y huevo
- Estoque de jamón con melón

Calientes

- Langostino en pasta brick con dip sweet and sour
- *Arroz con chipirones en su tinta
- *Mini brochetita de pollo moruno
- Concha fina a la plancha
- Surtido de croquetitas
- Cucharita de pulpo a feira
- Mini brochetitas vegetarianas
- *Fideua del Mediterráneo (pescado y marisco)
- *Mini brochetita de pescado
- Bastones de berenjena con miel de caña
- *Cartuchito de pescaito frito o Bandejas de pescaito malagueño
- Pizzoletas
- Txistorra Navarra
- Lagrimitas de pollo con salsa de soja
- Buñuelos de bacalao
- Mini tosta de lomo al romero

*** De los aperitivos marcados con 1 * es posible elegir solo 1**

Vinos Tinto y Blanco D.O, Vino Málaga Dulce y Manzanilla, Cerveza San Miguel, Refrescos, Agua mineral



Nuestros menús son totalmente orientativos, siendo posible adaptarlo o modificarlo a sus gustos.

MENU 1

Cocktail de Bienvenida (Máximo 60 min)

Degustación de aperitivos del Chef fríos y calientes (a elegir 4 fríos y 4 calientes)

Queso brie frito con salsa de arándanos

Codillo asado con tacos de patata y puré de manzana y jengibre

O

Tournedós Ibérico con salsa a la Pimienta, acompañada de gratín de patata y tempura de la huerta

Postre individual o Tarta Nupcial (a elegir de nuestra selección)

Bodega de vinos, Cerveza San Miguel, Tinto de verano, Refrescos y Agua Mineral

MENU 2

Cocktail de Bienvenida (Máximo 60 min)

Degustación de aperitivos del Chef fríos y calientes (a elegir 4 fríos y 4 calientes)

Ensalada de rulo de cabra con cebolla caramelizada sobre lechugas variadas y frutos secos con reducción de Módena

Solomillo de Cerdo Ibérico con Salsa de reducción de vino dulce de Málaga al aroma de cítricos, con patata asada con alioli y verduras de temporada

Postre individual o Tarta Nupcial (a elegir de nuestra selección)

Bodega de vinos, Cerveza San Miguel, Tinto de verano, Refrescos y Agua Mineral



MENU 3 Marinero

Cocktail de Bienvenida (Máximo 60 min)

Degustación de aperitivos del Chef fríos y calientes (a elegir 4 fríos y 4 calientes)

Raciones para compartir:

Almejas

Ensalada de la casa o tomate aliñado

Boquerones

Patitas de Pulpo a la parrilla

Calamartitos o adobo

Media Dorada espalda a la Bilbaína servida con patatas a lo pobre
y tempura de la huerta

Postre individual o Tarta Nupcial (a elegir de nuestra selección)

Bodega de vinos, Cerveza San Miguel, Tinto de verano, Refrescos y Agua Mineral

MENU 4

Cocktail de Bienvenida (Máximo 60 min)

Degustación de aperitivos del Chef fríos y calientes (a elegir 4 fríos y 4 calientes)

Crujiente de mariscos con puré de manzana.

Entrecôte de Ternera, con volcán de patata y salteado de setas, acompañado de salsa
de cebolla

Postre individual o Tarta Nupcial (a elegir de nuestra selección)

Bodega de vinos, Cerveza San Miguel, refrescos y agua mineral



MENU 5

Cocktail de Bienvenida (Máximo 60 min)

Degustación de aperitivos del Chef fríos y calientes (a elegir 4 fríos y 4 calientes)

Piña de langostinos con manzana y nueces

Taco de lomo de buey con escamas de sal Maldon, sobre un hilo de pimiento del piquillo, acompañado de patatas paja y verduras de temporada

Postre individual o Tarta Nupcial (a elegir de nuestra selección)

Bodega de vinos, Cerveza San Miguel, Tinto de verano, Refrescos y Agua Mineral

MENU 6 Cóctel largo + plato sentados

Cocktail de Bienvenida (90 min)

Degustación de aperitivos del Chef fríos y calientes (a elegir 6 fríos y 6 calientes)

Tournedós Ibérico con salsa de champiñones, acompañada de gratinado de patata y tempura de la huerta

Postre individual o Tarta Nupcial
(a elegir de nuestra selección)

Bodega: Tinto Rioja Crianza y Blanco Sauvignon Blanc. Cerveza San Miguel, Refrescos y Agua Mineral

Este menú incluye una mesa de vinos durante todo el tiempo del cóctel.



MENU 7 Cóctel con estaciones

A elegir 4 aperitivos fríos y 4 calientes (Sin asteriscos)*

Todas las estaciones contarán con una persona que servirá los productos y atenderá el aprovisionamiento de comida.

Al final de la comida también se pasará un surtido de mini-pastelitos y brochetas de frutas

Una estación de vinos también está incluida.

Elegir 4 Estaciones de comida de las siguientes:

- Estación de Quesos nacionales e internacionales, panes y piquitos
Brie, Gorgonzola, Manchego, Emmental, Cabra, Torta del Casar, etc.
- Estación de embutidos y chacinas ibéricas e internacionales
Lomo ibérico, Chorizo, salchichón, Jamón de Parma, etc.
- Estación de ensaladas (Elegir 5)
Ensalada cesar, Tabuleh, E. Salmon con salsa yogurt y eneldo, E. de pollo asado con manzana y salsa rosa, E. de pasta, E. aguacate con gambas, cogollitos de lechuga con anchoas, tomate con ventresca, E. Malibu (Canónigos, cebolla morada, alfalfa, rulo de cabra y reducción Módena), etc.
- Estación de paellas (Elegir 3)
Paella mixta, de mariscos, arroz negro, de verduras, fidegua, Arroz caldoso.
- Estación de espetos de sardinas
- Estación de sushi y niguiris
- Estación de barbacoa (En directo a partir de 50 invitados). De carne o pescado:
Carne: Entrecote de ternera, solomillo de cerdo, muslos de pollo, Costillar de cerdo, pinchitos morunos, filetitos de lomo aliñado, etc.
Pez espada, brochetas de pescado, Dorada, rosada, salmon, etc.
*Si elige esta estación solo podrá elegir 3 estaciones en vez de 4.
- Estación de pescaítos fritos malagueños servidos en directo en cartuchitos
Boquerones, calamares, calamartitos, adobo, jibia y bacalao.
- Estación de carnes en salsa y guarniciones (Elegir 1)
Pata de jamón asada con compota de manzana y jengibre
Solomillo de cerdo con salsa vino Málaga
Carrillera de ternera en su jugo
Guarniciones: patata asada, volcán de patata, milhojas de patata, fritura de la huerta, verduras plancha, manzana al horno.
- Estación de mini hamburguesas y perritos calientes
- Estación de postres variados

Se dispondrá de sillas para el 30% de los invitados.



MENU 8 Todo Cocktail

Surtido de croquetitas

Crackers de quesos variados (Brie, Gorgonzola, Emmental y cabra)

Lagrimitas de pollo marinado con soja

Buñuelos de bacalao

Surtido de Mini volavents calientes

Chupitos (a elegir entre: gazpacho, melón o ajoblanco)

Bastones de berenjena con miel de caña

Langostino en pasta brick con dip sweet and sour

Arroz con chipirones en su tinta O Fideua del Mediterráneo (pescado y marisco)

Mini brochetitas (a elegir entre: pollo moruno, vegetarianas, pescado)

Pizzoletas

Pescaito malagueño (calamaritos, jibia, boquerones, tacos de adobo o bacalao)

Cucharita de Salpicón de marisco

Mini Tosta de carne mechada o de lomo al romero

Surtido de mini pastelitos y brocheta de fruta o Tarta Nupcial (a elegir de nuestra selección)

Bodega: Mesa con servicio de camarero y amplia variedad de vinos: Tinto Ribera del Duero Roble y

Rioja Crianza. Blancos Rueda y Sauvignon Blanc y Rosado Lambrusco. Cerveza San Miguel,

Refrescos, agua Mineral.

Este menú lleva un 30% de montaje de mesas como máximo

MENU NIÑOS:

Cóctel de Bienvenida

(3 aperitivos adaptados a los gustos infantiles de los elegidos para los adultos)

Empanado de pollo con patatas fritas

O

Espagueti Bolognesa

O

Hamburguesa con patatas fritas

*Será el mismo para todos los niños.

Helado de vainilla con chocolate o Tarta nupcial

Refrescos, zumos, agua mineral



Otras opciones:

Primeros platos

Crujiente de morcilla con crema del piquillo

Pimientos del piquillo relleno de bacalao con gambas y espinaca o relleno de setas con jamón

Timbal de aguacate con salmón y langostinos sobre un cordón de mango

Delicias de rodaballo con reducción de cava

Lomo de Bacalao receta del Chef

Porra antequerana con jamón crujiente

Sopa Fría de Melón con crujiente de Jamón

Crujiente de camembert con salsa de arándanos

Crujiente de setas sobre una crema de queso

Plato Principal

Lomo de salmón con salsa bernaise, tomate asado y milhojas de patata

Carrillada de ternera acompañada de arroz pilaf y virutas de verdura

Jamoncitos de cordero asado, con salsa de boletus y acompañado de volcán de patata y virutas de verdura

Pierna de cordero asada acompañada de volcán de patata y virutas de verdura

Lomo de bacalao al cava

Costillar de cerdo con salsa barbacoa

Sorbetes (2 €)

Limón al cava

Mojito

Piña Colada

Mango

Bodega a elegir entre:

Blancos: Acantus Sauvignon Blanc, Viña Cansina Verdejo (Rueda) o El Circo Chardonnay

Tintos: Añares Rioja, Torremorón Roble Ribera del Duero, Montesierra Somontano o El Circo de Cariñena

Rosado: Amatista Moscato Espumoso, Lambrusco, Acantus Rosado



Todos los menús llevan incluido:

- Minutas personalizadas y Protocolo de Mesas
- Mesas de banquete con mantelería a elegir de nuestra selección y asientos cubiertos de blanco con centro de mesa (no floral) de velas. El montaje (forma de las mesas) de su evento estará determinado por el número de mesas y número de invitados.
- Decoración del jardín con tules blancos y detalles a vuestro gusto
- Plazas de parking reservadas y vigiladas dentro del establecimiento
- Photocall con cuadros y decoraciones para vuestras preciosas fotos
- Timing del evento: Organización del evento para que desde la ceremonia hasta la barra libre fluya de manera organizada y natural
- Degustación de Menú para:
 - ~ Si el número de invitados entre 25 a 50 invitados: 2 personas (Novios)
 - ~ Si el número de invitados comprende 50- 100 invitados: 4 pax
 - ~ Si el número de invitados en superior a 100 invitados: 6 pax

La fecha de las pruebas se hará en fecha adecuada para ambas para los novios y nosotros.

- La posibilidad de cambiar los vinos de los menús y los platos para hacer el menú totalmente a vuestro gusto
- Brindis nupcial con 1 botella de cava a la llegada de los novios y para el corte de la tarta
- Regalo de un CandyBar si el número de invitados es superior a 100 invitados
- Todos los menús, barra libre y precios de extras llevan IVA Incluido
- La tarta incluida en los menús es la clásica, si desean de fondant puede llevar un suplemento dependiendo del tamaño y forma
- Si eligen postre individual, les ponemos una tarta de corte pequeña si lo desean
- Para celebrar su boda en **SABADO** en el jardín grande de La Viborilla tienen que asegurar un mínimo de **80 invitados**, sino, tienen la posibilidad de celebrarlo en Malibú Beach o en viernes o domingo.



COMPLEMENTOS

Ceremonia

Ceremonia en nuestra playa: incluye el acondicionamiento de la playa, montaje del altar con tules blancos, sillas vestidas, alfombra nupcial (roja o azul), mesa de celebración, decoración con antorchas o palmeras. Precio: 340€ Iva incl.

Ceremonia en nuestro jardín sobre el mar o en la cama balinesa de Malibú Beach: incluye el montaje del altar (palapa balinesa) con tules blancos, sillas vestidas, alfombra nupcial (roja o azul), mesa de celebración. Precio: 220€ Iva incl.

*Ninguna de las ceremonias incluye el oficiante ni las posibles gestiones que se necesiten para que sea legal.

**Podemos ayudaros a personalizar el altar con decoración floral. Precio a consultar

Oficiante ceremonia: Podemos proveerle de un oficiante de ceremonia sin valor legal tanto en inglés como español. Precio: En español 80€.

Jamón y queso en el cóctel

~ Servicio de cortador experto de 1 jamón durante la bienvenida (sin jamón)
Precio: 150€ Iva Incl.

~ Servicio de cortador experto de 2 jamones (1 profesional) durante la bienvenida (sin jamón). Precio: 250€ Iva Incl.

~ Corte de embutido lomo, queso,... Precio corte 15€ la pieza.

~ Precios de jamones a consultar. Pueden traer su jamón y embutido

~ Posibilidad de servir emplatado jamón Ibérico (de recebo o de bellota) cortado a cuchillo y queso manchego curado. Precio a consultar.

~ Mesa de quesos: Preparación y decoración de la mesa y el corte de 6 quesos. Incluye el acompañamiento de panes y piquitos. Precio 60€. Los novios se encargarán de traer los quesos a su gusto o se lo podemos gestionar nosotros sin cargo.



Venencia

~ Venenciador profesional ataviado para la ocasión con catavinos y manzanilla, fino o Málaga dulce. Precio: 220€ Iva incluido

~ Pack de servicio de cortador experto de 1 jamón con venencia de 2 vinos (vino incluido) (1 profesional) durante la bienvenida (sin jamón). Precio: 340€ Iva Incl.

Café y copa de cava

~ Café o infusión opcional: incremento 1,50€ más por menú

~ Copa de cava Semi- seco opcional o Moscato blanco: incremento de 1,50€ Iva incl. más por menú (ambos incrementos aplicables a todos los menús)

Servicio de Recena, CandyBar, Mesa de dulces y Fuentes de chocolate

~ En celebraciones con barra libre se puede contratar tentempié adicional de Minipizzas, bocadillitos, pastelitos y/ o caldito de puchero.*

~ La mesa de chucherías consistirá en variedad de gominolas y caramelos.*

~ La mesa de dulces consistirá en variedad de tartas, dulces y pinchos de fruta de temporada.*

~ La mesa de palomitas incluye una palomitera en directo durante dos horas. Precio 50€

~ La Fuente de chocolate acompañada de una selección de frutas de temporada, golosinas, barquillos, entre otros, para bañarlas en una continua cascada de chocolate belga. Con posibilidad de distintos sabores (chocolate negro, con leche, blanco). Duración del servicio de la fuente de 2 horas. Fuente de 50cm (para unos 80 invitados aprox.): 200€ Iva incl.

*Precios a consultar dependiendo de número de invitados y variedad.

También les damos la posibilidad de que el candybar o el buffet de postres lo hagan ustedes mismos o contraten una empresa externa.

Mojitos Precio Mojito en vaso de sidra: 5€/unidad Iva incl. Mínimo 40 mojitos



Barra libre Os ofrecemos 2 modalidades de Barra libre:

~ **Por botellas:**

65€/ botella (Iva incl.) + refrescos incluidos (sin límite de refrescos por botella).

No exigimos mínimo de número de botellas

~ **Por horas:**

Dos horas de barra libre: 12€/ menú adulto Iva Incl.

Tres horas de barra libre: 14€/ menú adulto Iva Incl.

Cuatro horas de barra libre: 16€/ menú adulto Iva Incl.*

Cinco horas de barra libre: 18€/ menú adulto Iva Incl.*

*En la barra libre está incluida una recena de minipizzas variadas si contratan 4 horas o más de antemano.

Marcas disponibles para barra libre y por Botellas: Brugal, Cacique, Beefeater, Larios, Jb, Cutty Sark, White Label, Smirnoff, Baileys, Licores de frutas con o sin alcohol. Si desea otras marcas consulte precio.

Música DJ Viborilla Dj durante todo el evento (ceremonia incluida si requiere), equipo de luces y sonido para la barra libre. Precio Iva incluido:

~400€: 9 horas (Sin ceremonia) (Hasta 5 am)

~450€: 10 horas máximo o con Ceremonia (Hasta 5 am)

*La hora extra será 50€

Entretamientos infantiles Animación infantil (diferentes edades), niñera (para bebés 0-1 año), castillo hinchable, futbolines o porterías de fútbol. Precio a consultar

Disponemos de otras ideas que pueden hacer en su celebración como Biznaguero, Fotomatón, Photocall personalizado, máquina de palomitas de maíz,...

Sushi También es posible contratar una barra de sushi en directo de la mejor calidad. Precio a consultar según cantidad y variedad.



PROMOCIONES

- ~ 5% de descuento sobre el precio del menú si celebran la boda en viernes o domingo por la noche.
- ~ Regalo de un CandyBar (buffet de chucherías) en la barra libre si el número de invitados confirmado es superior a 100 invitados

FORMA DE PAGO

Confirmación de Reserva: La reserva de fecha y jardín, lleva implícita la firma de un contrato y la entrega de 500 € (efectivo, Visa o transferencia bancaria) en concepto de depósito y reserva que serán descontados del importe final de la factura

Pago intermedio: Hasta el 20% del total el día de la prueba del menú en el restaurante

Confirmación de invitados: 7 días antes de la fecha del evento se confirmará el número de comensales y se entregará hasta el 50% del importe total del evento

Abono final: Al finalizar el evento (ese mismo día) se realizará el pago total (menús más extras) en visa o efectivo.