

Precios | Reserva:

Los precios y servicios incluyen el IVA y son para un mínimo de 50 menús de adulto. Precios Netos por persona. No comisionables.

La formalización de la reserva y bloqueo de los espacios a utilizar se realizará mediante un depósito/señal de 1.000€.

En estos precios podrían existir variaciones (al alza o a la baja), dependiendo de las modificaciones posteriores realizadas por parte del cliente a partir de este presupuesto.

Máximo 150 comensales.

Para ver fotos de montajes, distribuciones de los salones,...

visite: www.sanantonioelreal.es

O solicitarnos cualquier información a:
restaurante@sanantonioelreal.es

Otros Servicios Incluidos.

- Prueba del menú. (máximo 6 personas)
- Decoración Floral de las mesas.
- Minuta por cada Comensal y Seating-Plan.
- Dietas Especiales, previo aviso.
- Parking Privado Gratuito para clientes.
- Regalo de Habitación Doble para los Novios.
- Precios especiales en habitaciones para invitados que deseen alojarse, para reservas directas con el hotel a través del 921-413-455 o mediante el email repcion@sanantonioelreal.es

Otros Servicios No Incluidos.

Podemos gestionarle cualquier otro servicio extras que necesite, como:

- Dulzaina y Tamboril.
- Realización de Ceremonia.
- Maestro de Ceremonias.
- Música en Vivo.
- Niñeras.
- Animadores.
- Aparcacoches.
- Etc.

Enlaces Bodas 2019



Restaurante Claustro de San Antonio El Real

c/ San Antonio El Real s/n | 40004 Segovia
Tel.: 921 413 455 | www.sanantonioelreal.es

Coctel

- Bombón de Foie Grass al Pedro Ximenez.
- Takito de Salmón Ahumado con Mozzarella.
- Hojaldre de Queso de Cabra.
- Cigarritos de Morcilla con Miel, Pasas y Piñones.
- Surtido de Croquetas del Monasterio.
- Rollitos de Crema de Queso y Gambas.

Vino Tinto, Vino Blanco, Cervezas,
Refrescos, Agua mineral.

Opción de Coctel: + 10 €/persona
A celebrar en nuestro Jardín Claustro, o en el Salón
Vicaría (Biblioteca)

Otros

Durante el Coctel:

- Jamón Ibérico de Cebo y Cortador: +450€
- Jamón Ibérico de Bellota y Cortador: +550€

Cortante entre Pescado y Carne:

- Sorbete de Limón al Cava: +5€

Menú de Niños

- Entremeses, Ibéricos y Croquetas de Jamón.
- Bistec de Ternera a la Plancha con Patatas Fritas.
- Helado. Refrescos. Agua Mineral.

Menú de Niños: 30€.
Otros menús Consultar.

Opciones de Menú

Entrantes. [a elegir uno]

- Ensalada de Langostinos, Carpaccio de Mango y Vinagreta de Mújol.
- Crep de Boletus Edulis y Gambas sobre Coulis de Tomate y Romero.
- Coca de Pasta Filo con Manzana Reineta y Micuit de Foie.

Pescados. [a elegir uno]

- Taco de Bacalao, Crema de Puerros y Ali-oli suave de Piquillos.
- Suprema de Merluza de Pincho en Salsa Marinera con Almejas.
- Lomo de Lubina a la Parrilla con Verduritas.

Carnes. [a elegir uno]

- Cochinillo Asado a la manera Tradicional.
- Cordero Lechal al Horno.
- Solomillo de Buey a la Parrilla con Salsa de Oporto.

Postres. [a elegir uno]

- Bombón Roche de Avellanas con Helado de Frambuesa.
- Hojaldre de Crema y Nata con Salsa Tibia de Chocolate.
- Tarta Ponche Segoviano con Helado.

Bebidas:

Vino Blanco Rueda 100% Pie Franco 921.
Vino Tinto Ribera del Duero Mogar Roble.
Aguas Minerales.
Copa de Cava.
Cafés e Infusiones.

Precio: 70 € /persona

Música | Copas | Barra Libre:

Música.

-DJ con Luces:

200€ primeras 2 horas. Resto 50€ / hora.
A partir de 100 menús de adultos, 2
Primeras horas gratuitas.

-Música automática sin coste.

Copas (opciones):

- 5€ x copa y 3€ por refresco o cerveza.
- Precio por hora. Primera hora: 10€ x número de invitados. Sigüientes horas: 7€ x hora x número de invitados.

Será necesario la reserva de las 5 habitaciones que se encuentran sobre el salón del baile o bien su utilización por invitados que vayan a alojarse. (Solo si las copas son hasta más de las 22:00 h.)

Recena durante las Copas:

- Medias Noches de Jamón Ibérico con Tomate. [0,50€/ud.]
- Medias Noches de Jamón y Queso. [0,50€/ud.]
- Sándwiches de Salmón con Philadelphia. [0,50€/ud.]
- Tortilla de Patata. [10€/ud.]
- Empanada de Atún. [20€/ud.]
- Dulces del Monasterio. [20€/bandeja]