



LOVE



Bodas



2022

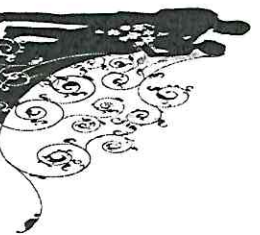


Carretera A-8002 km. 5
La Rinconada-Sevilla
954 37 11 22
www.hornodecirro.com
info@hornodecirro.com



MINIMO 80 PERSONAS

Recepcion de Invitados en jardines



120113

Piedra de Ibericos surtidos

Olivas

Piruletas de Langostinos marinados

Cucharitas de Pimientos asados y ventresca al modena

Cuharitas de Mousse de ensaladilla de la abuela

Cucharita de Salmorejo y taquitos de mojama

Daditos de Cazon en adobo

Croquetas caseras artesanas

En mesa

Plato individual de langostinos Y

Gambas blancas cocidas



Revuelto especial de la casa

Ensalada de los siete mares

Salmorejo y taquitos de jamon iberico

LOVE

Solomillo Horno de Curro

Lomo de Ternera confitada al pedo Ximenez

Medallon de Carrillada iberica al Ribera del duero

Tarta Nupcial y helado

2 horas de barra libre

**

Frutos secos y gominolas

**

**

Dj y musica incluida



Vinos blancos afrutados, Rioja, cerveza Cruz del Campo

Manzanilla de Sanlucar, refrescos, agua mineral etc..

Copa de cava



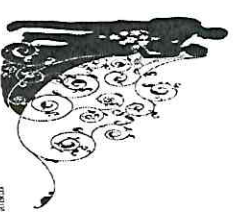
Precio adultos

50€

Infantiles

20 €

(iva no incluido)



120113

Recepcion de Invitados en jardines



Jamon Iberico

Queso viejo de oveja

Capirotos de Marisco al alioli verde

Olivas

Piruletas de Gambones caseros marinados

Cucharitas de Mousse de ensaladilla de la abuela

Cucharita de Salmorejo y taquitos de jamon

Daditos de Cazon en adobo

Croquetas caseras artesanas

En mesa (individual)

Salmorejo

Tronco de bacalao en crema del pil.pil

Arroz marinero caldoso

Lomo de lubina fresca abierta al horno

Sorbete de Limon



Solomillo Iberico al pedro ximenez

Pluma iberica a la parrilla

Confit de pato

Trata Nupcial y helado

2 horas de barra libre

**

Frutos secos y gominolas

**

**

Dj y musica incluida

*Vinos blancos afrutados, Rioja, cerveza Cruz del Campo
Manzanilla de Sanlucar, refrescos, agua mineral etc..*

Copa de cava

Cafe

Precio adultos

60€

Infantiles

20 €

(iva no incluido)

Recepcion de Invitados en jardines



Abanico de dulces de temporada y helado

Piedra de Ibericos de bellota surtidos

Olivas

Piruletas de gambon marinados

Cucharitas de Pimientos asados y ventresca al modena

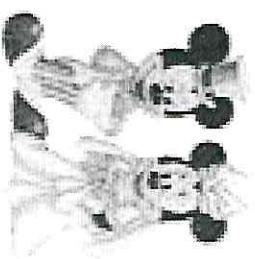
Cuharitas de Mousse de ensaladilla de la abuela

Cucharita de Salmorejo y taquitos de mojama

Taquitos de merluza

Croquetas caseras artesanas

Chocos fritos de la Isla



En mesa (individual)

MARISCADA

Sorbete

**

Pierna de Cordero lechal asada al horno



3 horas de barra libre

**

Frutos secos y gominolas

**

Mini hamburguesas

Montaditos

**

Dj y musica incluida

*Vinos blancos afrutados, Rioja, cerveza Cruz del Campo
Manzanilla de Sanlucar, refrescos, agua mineral etc..*

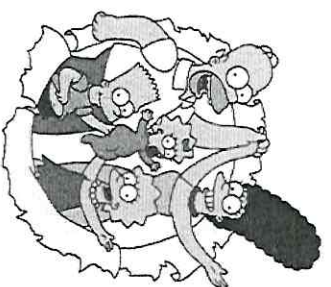
Copa de cava

Cafe

*Precio adultos 70€
Infantiles 20 €*

MENÚ INFANTIL:

RECEPCIÓN DE INVITADOS



MENÚ

PECHUGA DE POLLO PARRILLA

CON PATATAS FRITAS + SALCHICHAS + CROQUETAS

POSTRE ESPECIAL HELADO INFANTIL

REFRESCOS-ZUMO

PRECIO: 20 €.

BODEGA DURANTE LOS EVENTOS

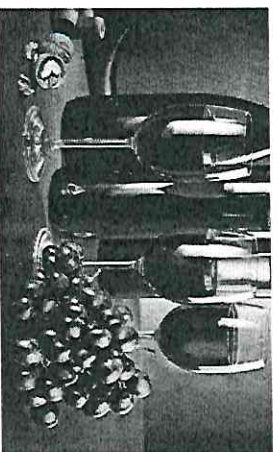
VINO TINTO DE LA RIOJA

VINO BLANCO AFRUTADO

CERVEZA CRUZ DEL CAMPO

MANZANILLA DE SANLUCAR

REFRESCOS Y AGUA MINERAL



CONTRATACION

* 25% RESERVA DEL SALON

* 25 % AL CONTRATO DEL EVENTO

* RESTO UNA VEZ FINALIZADO

* LOS MENUS NO INCLUYEN EL IVA

* NO SE ADMITEN CHEQUES SIN CONFORMIDAD

* EL MENU DEBE DEJARSE CONFECCIONADO AL MENOS 30 DIAS ANTES DEL EVENTO

* CONSULTE EL PAGO CON TARJETA

* EN CASO DE ANULACION SE DARA POR PERDIDA LA SEÑAL EN CONCEPTO DE

GASTOS Y PERDIDAS DE FECHA

* CONSULTE TEMA DE ADORNOS (PROHIBIDO TODO TIPO DE CONFETIS)

CONSULTENOS OTROS SERVICIOS

AUTOBUSES

VENENCIADOR DE VINO

CORTADOR DE JAMON

CASTILLO HINCHABLE

GRUPO DE CUERDA

PAYASOS Y ANIMADORES

ORQUESTA

GRUPO FLAMENQUITO

