



Celebraciones entre Naranjos

Menús Nupcial Temporada 2013

10º Aniversario
Todos nuestros menús con el 10 % de Descuento



Un lugar diferente para un DÍA ESPECIAL, "El Vinclle".

Situado en Valverde Alto, a tan solo 10 minutos de Elche, 15 minutos de Alicante y 8 de Santa Pola. Hemos transformado una finca rústica destinada al cultivo de naranjos, en un **lugar único e inolvidable**, rodeado de naturaleza y sosiego para que su boda sea todo un éxito.

El edificio principal es una casa solariega que data de principios del S. XVIII donde el entramado de sus vigas está formado por los mástiles de un velero, que se desguazó y se utilizó para este fin. El pasadizo subterráneo que nace en sus entrañas conducía hasta la Torre Vigía de las Salinas de Santa Pola.

En los **jardines y entre naranjos** se realizan las celebraciones en primavera y verano. También disponemos de varios salones interiores con capacidad de hasta 500 personas para el resto de estaciones.

Una boda es un momento especial, en "El Vinclle" realizamos las celebraciones de un modo profesional con objeto de sorprender tanto a los novios como a los invitados, permitiendo **personalizar la boda** a los gustos particulares de cada pareja, con la calidad y tranquilidad de un trato exquisito y de calidad.

Nuestro equipo de cocina le asesorará en todo momento para la mejor elección, profesionales con amplia experiencia

En "El Vinclle", les ofrecemos la posibilidad de celebrar su **ceremonia en nuestros jardines** o en la casa solariega.

Les ofrecemos toda clase de **servicios complementarios** para personalizar su evento.

Si tiene alguna consulta no dude en contactar con nosotros.

Es un placer poder atenderles.

Juan J. Bendicho y todo el equipo humano de El Vinclle.

MENÚ NUPCIAL A

COCKTAIL DE BIENVENIDA

LANGOSTINO ENVUELTO EN PASTA BRICK CON SALSA AGRIPICANTE

CUCHARITA DE PULPO CON SALPICÓN DE VERDURAS

HOJALDRITOS VARIADOS

CIGARRITOS DE MORCILLA

SURTIDO DE CROQUETAS
(Jamón Ibérico, Boletus y Marisco)

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

DEGUSTACIÓN DE IBÉRCIOS DE JABUGO CON PAN Y TOMATE

ALCACHOFAS EN TÉMPURA CON QUESO FETA

HOJALDRE DE FOIÉ Y MANZANA GOLDEN

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO IBÉRICO MACERADO AL VINO TINTO CON PATATAS HORNEADAS

Y PASTEL DE VERDURAS

POSTRE

MILHOJA DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE CAFÉ

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ

REFRESCOS, CERVEZA Y MINERALES

VINO BLANCO D.O RUEDA

VINO TINTO D.O. RIOJA

CAVA BRUT

CAFÉ E INFUSIONES

Precio por persona con Barra Libre Incluida -75,00 €

MENÚ NUPCIAL B

COCKTAIL DE BIENVENIDA

CUCHARITA DE GAMBAS DE LA BAHÍA Y GULAS
DADITOS DE QUESO BRIE CON SALSA DE ARÁNDANOS
LANGOSTINO ENVUELTO EN PASTA BRICK CON SALSA AGRIPICANTE
CUCHARITA DE PULPO CON SALPICÓN DE VERDURAS
HOJALDRITOS VARIADOS
CIGARRITOS DE MORCILLA
SURTIDO DE CROQUETAS
(Jamón Ibérico, Boletus y Marisco)

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

JAMÓN IBÉRICO DE JABUGO Y QUESO VIEJO CON PAN Y TOMATE
BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE CREMA DE TOMATE CONFITADO
ENSALADA DE AHÚMADOS CON VINAGRETA DE PIMIENTOS TRICOLOR

PLATO PRINCIPAL

CARRILLERAS IBERICAS AL VERMOUTH CON PATATAS ROSTI
Y BERENJENA EN TEMPURA

POSTRE

PASTEL DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS SILVESTRES

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ

REFRESCOS, CERVEZA Y MINERALES
VINO BLANCO D.O RUEDA
VINO TINTO D.O. RIOJA
CAVA BRUT
CAFÉ E INFUSIONES

Precio por persona con Barra Libre Incluida -81,00 €

MENÚ NUPCIAL C

COCKTAIL DE BIENVENIDA

CUCHARITA DE FOIE Y MANGO

CHUPITO DE GAZPACHO DE SANDÍA CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO

DADITOS DE QUESO BRIE CON SALSA DE ARÁNDANOS

LANGOSTINO ENVUELTO EN PASTA BRICK CON SALSA AGRIPICANTE

HOJALDRITOS VARIADOS

CIGARRITOS DE MORCILLA

CHUPA CHUPS DE CORDERO

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO Y QUESO DE CABRA CON FRUTOS SECOS

REVUELTO DE BACALAO DORADO CON CEBOLLA POCHADA SOBRE PASTA BRICK

PRIMER PLATO

HOJALDRE DE VIEIRAS SOBRE CREMA DE MARISCO

SEGUNDO PLATO

LOMO DE BUEY CON CARAMELOS DE SETAS E IBÉRICO Y PATATAS HORNEADAS

POSTRE

MOUSSE DE ALMENDRA Y COULIS DE ALBARICOQUE

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ

REFRESCOS, CERVEZA Y MINERALES

VINO BLANCO D.O RUEDA

VINO TINTO D.O. RIOJA

CAVA BRUT

CAFÉ E INFUSIONES

Precio por persona con Barra Libre Incluida -87,00 €

MENÚ NUPCIAL D

COCKTAIL DE BIENVENIDA

CANAPÉ DE CEBOLLITA CONFITADA Y VENTRESCA DEL CANTÁBRICO

CUCHARITA DE TARTAR DE SALMÓN

CUCHARITA DE PULPO CON SALPICÓN DE VERDURAS

VOL-AU-VENT DE MARISCO GRATINADO

LANGOSTINO ENVUELTO EN PASTA BRICK CON SALSA AGRIPICANTE

HOJALDRITOS VARIADOS

CIGARRITOS DE MORCILLA

MUSLITOS DE CODORNIZ ASADOS

SAQUITOS DE QUESO DE CABRA Y DE VERDURAS

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

QUISQUILLA Y LANGOSTINOS DE LA BAHÍA

ENSALADA TEMPLADA DE LANGOSTINOS EN TÉMPURA CON SALSA ROMESCO

SURTIDO DE CROQUETAS (Jamón Ibérico, Boletus y Marisco)

PRIMER PLATO

HOJALDRE DE FOIÉ Y MANZANA GOLDEN

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE OPORTO, ESPÁRRAGO Y GRATÉN DE PATATAS

POSTRE

PASTEL DE TURRÓN Y CHOCOLATE BLANCO

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ

REFRESCOS, CERVEZA Y MINERALES

VINO BLANCO D.O RUEDA

VINO TINTO D.O. RIOJA

CAVA BRUT

CAFÉ E INFUSIONES

Precio por persona con Barra Libre Incluida -97,00 €

MENÚ NUPCIAL E

COCKTAIL DE BIENVENIDA

CANAPÉ DE CEBOLLITA CONFITADA Y VENTRESCA DEL CANTÁBRICO

CUCHARITA DE FOIE Y MANGO

BROCHETA DE CALAMARES

VOL-AU-VENT DE MARISCO GRATINADO

BROCHETAS DE CHISTORRA

HOJALDRITOS VARIADOS

CIGARRITOS DE MORCILLA

MUSLITOS DE CODORNIZ ASADOS

SAMOSAS DE ATÚN Y VERDURA, Y DE CEBOLLA CAMELIZADA CON AVELLANAS

PRIMER PLATO

SUPREMAS DE DORADA CON CEBOLLA AGRIDULCE Y PRALINÉ DE PISTACHOS

SORBETE

DE MANDARINA, MOJITO, LIMÓN AL ROMERO O NARANJAS AL VODKA

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIÉ A LA PLANCHA, PASTEL DE PATATA Y CHUTNEY DE MANGO

POSTRE

PASTEL DE DOS CHOCOLATES

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ

REFRESCOS, CERVEZA Y MINERALES

VINO BLANCO D.O RUEDA

VINO TINTO D.O. RIOJA

CAVA BRUT

CAFÉ E INFUSIONES

Precio por persona con Barra Libre Incluida -93,50 €

MENÚ NUPCIAL F

COCKTAIL DE BIENVENIDA

CUCHARITA DE PULPO CON SALPICÓN DE VERDURAS

CUCHARITA DE FOIE Y MANGO

BROCHETA DE CALAMARES

VOL-AU-VENT DE MARISCO GRATINADO

SAMOSAS DE ATUN Y VERDURA, Y DE CEBOLLA CAMELIZADA CON AVELLANAS

QUESO FRITO CON MERMELADA DE TOMATE

CARAMELOS DE CHISTORRA

HOJALDRITOS VARIADOS

CIGARRITOS DE MORCILLA

MUSLITOS DE CODORNIZ ASADOS

SURTIDO DE CROQUETAS
(Jamón Ibérico, Boletus y Marisco)

HUEVOS DE CODORNIZ SOBRE TOSTA DE SOBRASADA (Show cooking)

PRIMER PLATO

ENSALADA DE BOGAVANTE CON SALSA DE ALMENDRAS Y ACEITE DE NARANJAS

SORBETE

DE MANDARINA, MOJITO, LIMÓN AL ROMERO O NARANJAS AL VODKA

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE TERNERA ENVUELTO EN HOJALDRE CON PURE DE MELOCOTÓN

POSTRE

PASTEL DE DOS CHOCOLATES

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ

REFRESCOS, CERVEZA Y MINERALES
VINO BLANCO D.O RUEDA
VINO TINTO D.O. RIOJA
CAVA BRUT
CAFÉ E INFUSIONES

Precio por persona con Barra Libre Incluida -112,00 €

SUGERENCIAS DE APERITIVOS PARA EL COCKTAIL

COCA DE MIGUITAS CON ANCHOAS
CAMELOS DE FOIÉ Y MANZANA
CAMELOS DE MORCILLA CON HABITAS
LANGOSTINO EN TÉMPURA CON SALSA DE SOJA
CRUJIENTE DE CALAMAR EN SU TINTA
CROQUETAS DE CENTOLLO
CHUPITO DE GAZPACHO ANDALUZ
CHUPITO DE CALDO CON MINI PELOTA
SAQUITOS DE QUESO DE CABRA, Y DE VERDURAS
CUCHARITA DE CAPACCIO DE BUEY
CUCHARITA DE TARTAR DE TOMATES CON CAPELLÁN
TOSTA DE PIPES I CARASES
DELICIAS DE CORDERO CRUJIENTES
BROCHETA DE POLLO CON BACON Y CIRUELAS
BROCHETA DE SOLOMILLO CON BACON Y DÁTILES
MINI HAMBURGUESAS CON CEBOLLA CAMELIZADA

SUGERENCIAS DE ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

CARPACCIO DE PULPO Y SALMÓN AHUMADO
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA Y PIPAS
ENSALADA TEMPLADA DE ALCACHOFAS Y CHOPITOS
PASTEL DE SETAS CON PUERRO FRITO
TERRINA DE FOIÉ CON COMPOTA DE MANZANA Y MERMELADA DE INVIERNO
CRUJIENTE DE LANGOSTINOS CON ESPINACAS Y CREMA DE CARABINEROS



MENU INFANTIL

PRIMER PLATO

SURTIDO DE IBERICOS

CROQUETAS Y CALAMARES

SEGUNDO PLATO

PECHUGA EMPANADA CON PATAS FRITAS

POSTRE

TARTA DE CHOCOLATE Y TRUFA

PVP. 22,00 €

- Todos nuestros menús pueden ser modificados al gusto del cliente.
- Si desea cualquier otro plato no dude en comunicárnoslo, nuestro equipo de cocina lo preparará expresamente para usted.
- Puede configurar su propio menú y nosotros se lo presupuestamos.

Nuestro menú incluye;

BARRA LIBRE DE PRIMERAS (JB, White Label, Bombay, Beefeater, Brugal, Caci que, etc...)
HASTA LAS 20:00 HORAS o 3:00 am HORAS SI SE TRATA DE CENA.

MENU IMPRESO PARA TODOS SUS INVITADOS

DECORACIÓN FLORAL DE TODAS LAS MESAS (JARRON DECORADO)

DECORACIÓN DE EXTERIORES; velas, antorchas y alfombra.

PRUEBA DE MENÚ PARA SEIS COMENSALES*

PARKING CON CAPACIDAD DE 300 VEHICULOS

NOCHE NUPCIAL EN EL HOTEL ARECA (Torrellano 4 Estrellas)*

**Contratación mínima de 100 comensales, consultar el resto.*

Nuestro menú no incluye;

10 % de IVA.

MÚSICA DISCO MÓVIL & DJ, 480.00 €



SUGERENCIAS Y EXTRAS TEMPORADA 2013

AL COMENZAR, PARA EL COCKTAIL DE BIENVENIDA

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO. RECOMENDANDO UN JAMÓN CADA 100 COMENSALES.
550,00 € CADA JAMÓN.

COCINERO PREPARANDO HUEVOS DE CODORNIZ SOBRE TOSTA DE SOBRASADA.
200,00 €.

BARRA COCKTAIL DE VINOS TINTOS Y QUESOS. A PARTIR DE 500,00 €.

OSTRAS Y CHAMPAGNE.

SURTIDO DE MAKIS Y SUSHI CON SALSA DE SOJA.

AL FINALIZAR, PARA DESPUÉS DE LA CENA

FUEGOS ARTIFICIALES 300.00 € (AL FINALIZAR EL COCKTAIL)

DE RESOPÓN ; PULGUITAS DE IBÉRICOS Y MINI-CHAPATAS, CHURROS CON CHOCOLATE,
HORCHATA & FARTONS, CARRITO DE HELADOS ...

CUARTETO DE CUERDA, MONÓLOGOS, MÚSICA EN DIRECTO

ALQUILER DE AUTOBUSES, SERVICIO DE AZAFATAS, REPORTAJE FOTOGRÁFICO

TARIFAS ESPECIALES EN EL HOTEL ARECA PARA SUS INVITADOS

El Vínclle también les SUGIERE;

LES OFRECEMOS LA POSIBILIDAD DE REALIZAR LA CEREMONIA CIVIL EN NUESTRAS
INSTALACIONES. PRECIO DEL MONTAJE 450,00 €. DECORACIÓN FLORAL NO INCLUIDA.

LA CELEBRACIÓN QUE TENGA LUGAR EN EL EXTERIOR LLEVARÁ UN COSTE ADICIONAL DE
350,00 €.

CONDICIONES GENERALES

Se hará una entrega de 600 € para reservar la fecha.

Las políticas de cancelación y entregas previas a la celebración del evento quedarán
contempladas a la firma del contrato.

Si tiene alguna consulta no dude en contactar con nosotros.

Es un placer poder atenderles.