



# PRECISE RESORT

El Rompido Costa de la Luz

Gracias a nuestro servicio personalizado y el entorno natural del complejo, Precise Resort El Rompido es un lugar privilegiado para poder celebrar su boda. Nos centramos en cada detalle y nos dedicamos en exclusiva a usted en un día tan especial. Tanto las zonas en el exterior como en el interior están a su disposición. Dependiendo del número de comensales y preferencias le encontraremos el mejor sitio que se adapte a sus necesidades.

## EN EL COSTE DE LOS MENÚS SE INCLUYE:

- Noche de bodas en habitación tipo Junior Suite para los novios con desayuno y salida a las 18.00 h , en función de disponibilidad
- Posibilidad de confeccionar su propio menú
- Minutas
- Decoración floral en las mesas y posibilidad de elegirlo a su propio gusto
- Mantelería y menaje en las mesas de color blanco
- Degustación de menú para 6 personas (mín. 150 comensales
- Si l l a s v e s t i d a s m í n . 100 comensales).
- Aparcamiento gratuito en el exterior para los invitados sin cargo
- El coste del salón

## SI LO DESEA, TAMBIÉN LE PODEMOS AYUDAR A GESTIONAR:

- Alojamiento en el complejo para los invitados
- Autobuses para los invitados
- Ramo de flores para la novia y decoración floral diversa
- Cortador de jamón y venenciador
- Fotógrafo



## TARIFAS

o Crema + Carne o Pescado Postre

90 euros por persona (IVA incluido)

Ensalada o Crema + Sorbete + Carne o Pescado Postre

95 euros por persona (IVA incluido)

Ensalada o Crema + Pescado + Sorbete + Carne Postre

105 euros por persona (IVA incluido)

### CONDICIONES GENERALES

- Importe mínimo a facturar por el evento: 7,000€, extras no incluidos.
- Limite horario permanencia en zona piscina: hasta las 00,00h.
- Los precios mostrados pueden ser modificados según mercado, pero no después de la firma del contrato
- Suplemento emplatado: (\*) + 5€/ Persona

### CONDICIONES DE PAGO Y CANCELACIÓN

- 20% del total estimado de la facturación en el momento de realizar la reserva
- Restante, 15 días antes del evento.
- Cancelación total del banquete:
  - La cancelación anterior a los 15 días previos del evento implica la pérdida del depósito.
  - La cancelación posterior a los 15 días previos del evento implica el pago del 50% de los servicios contratados.
- Cancelación parcial del banquete: se facturará al menos por el número total de comensales fijados a 15 días vista de la celebración.



# APERITIVOS

Duración 45 minutos

## APERITIVOS FRÍOS

Taquitos de queso manchego  
Pateé de hígado de pato con cebolla confitada  
Vol au vant con Mouse de roquefort con nueces caramelizadas  
Canapé de salmón ahumado con queso fresco  
Tostada de jamón Ibérico con tomate case  
Tostada de bacalao ahumado con pimientos del piquillo  
Canapé de pimientos rojos con melva  
Tartaleta de ensaladilla  
Miniatura de capresse  
Chupito de melón al Pedro Ximenez  
Chupito de salmorejo  
Chupito de gazpacho  
Chupito de sandía  
Tartar de aguacates y gambas  
Ensaladilla de pulpo y pimentón humado

## BEBIDAS

Vino tinto, Vino blanco, Refrescos, Cerveza  
Bajo petición: Viña Gamu Frizzante

## APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de ave Croquetas de boletus  
Taquitos de cazón en adobo  
Tortillita de camarones  
Delicias de dátiles con bacon  
Langostinos crocanti  
Solomillo Ibérico en tostada con manzana  
Cucharita de habas con chocos  
Tostada de pisto  
Bocaditos de corvina en adobo sevillano  
Solomillo El Rompido en tostá  
Choricitos al vino blanco  
Mini hamburguesa de ibérico sobre base de tomate casé y mostaza a la antigua  
Espárrago triguero en tempura de aceitunas  
Cazuelita de arroz con marisco  
Brocheta de pulpo y cachuelos

## CONDICIONES

6 variedades de aperitivos a elegir entre fríos y calientes ya incluidos Aperitivo extra: 3,50 €/persona (IVA incluido) Estación de arroces (verduras, marisco y negro): 20 €/persona (IVA incluido) Estación de 5 quesos (a elegir entre: queso curado de oveja, queso de cabra, Brie, Babaria Blue, Idiazabal, Emmental, Parmesano y Edam) + roscos y “regañás” y 2/3 variedades de pan. 1 8 €/persona (IVA incluido). Suplemento por variedad extra 3,50 €/



## CREMAS Y SORBETES

Crema de patatas y puerros con juliana de puerro  
Salmorejo con Virutas de Jamón y Huevo Duro (Fría)  
Crema de Nécoras al Pernod  
Crema de Ave con Trufa  
Crema Caliente de Puerros con Espinacas  
Crema de Verduras con Medallón de Langosta  
Crema de Langosta perfumada al Brandy Luis Felipe  
Sorbete de limón al cava  
Sorbete de limonchelo  
Sorbete de mandarina  
Sorbete de mango  
Sorbete de ron con piña

## PESCADOS

Suprema de bacalao sobre verdurita de temporada y ajo arriero  
Suprema de corvina a la marinera con patatas torneadas\*  
Milhojas de Salmón y Corvina /Pargo con salsa de almejas\*  
Lubina al Horno con Salsa de Almejas y puntas de Espárragos Trigueros  
Rodaballo al Horno acompañado de Patatas y Calabacines con Salsa de Puerros y Hongos  
Lomos de Merluza en Salsa Verde con Almejas  
Milhojas de patatas y pulpo con aceite de pimentón  
Suprema de Dorada al Cava

## CREMAS Y SORBETES

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de Lumpo\*  
Ensalada de perdis escabechada con vinagreta de su propio escabeche\*  
Ensalada El Rompido aderezada con Miel de Caña  
Ensalada de jamón de pato con crudités y queso parmesano acompañado de vinagreta con aceite de trufa  
Ensalada de Bacalao con Patatas y Naranjas Aromatizada con Aceite de Cibulet  
Escalivada con Melva de Huelva, Cebolla Roja y Aliñada de Caramelo y Pimientos  
Ensalada de crudités con queso de cabra y frutos rojos  
Ensalada de atún marinado con vinagreta de cítricos  
  
Plato de marisco: al centro\*\* o individual\*  
Plato de surtido ibérico: al centro\*\* o individual\*

(\*) + 12 Persona    (\*\*) + 1 4 Plato

## CARNES

Carrillera de cerdo Ibérico al Pedro Ximenez  
Solomillo Ibérico El Rompido con Salsa de Oloroso  
Solomillo Ibérico relleno de espárragos y jamón con salsa de Idiazábal  
Presa Ibérica a la Plancha con Manzana y Canela en Salsa De Pimienta Rosa\*  
Pierna de Cochinillo en dos texturas con Compota de Manzana  
Poularda Rellena con Salsa de Foie  
Solomillo de Buey a la Broche con Salsa de Foie  
Carrillera de ternera cocida a baja temperatura con salsa de pimienta rosa  
Solomillo de Ternera Salseado con Vino de Oporto y acompañado de Patata Avellana y Cebollita Francesa Confitada  
Solomillo de Ternera a la Mantequilla de Anchoas  
Pierna de Cordero Asada a las Finas Hierbas con Salsa de Ajo Tostado, Guarnición de Pimientos del Piquillo y Patatas a lo Pobre

(\*) +15 Persona



## POSTRES

Milhojas de chocolate amargo, salsa de yogurt griego y frutos rojos

Delicia de chocolate sobre mar de crema inglesa

Tartaleta de limón con salsa de toffee

Tiramisú , crema de café y frutos del bosque

Tarta de queso y chocolate blanco con salsa de frutos rojos

Si tiene predilección por algún otro postre que no aparezca aquí, háganoslo saber sin compromiso

## VINOS

Blancos:

D.O. Rioja (sujeto a cambio)

D.O Valdeorras O'Luar do Sil + Persona

D.O. Ribera del Duero Basa +1.50€/ Persona

D.O. Rías Baixas Pazo Cilleiro +1.00€/ Persona

D.O. Albariño Pazo Señorals Collección +2.00€/ Persona

D.O. Condado de Huelva Viña Gamo +1.00€/persona

D.O. Rueda Jose Pariente + 5 0€/persona

D.O. Rueda Hnos. Lurton +1.50€/persona

Frizantes (solo bajo petición, sin suplemento)

TintosD.O. Rioja (sujeto a cambio)

D.O. Ca Rioja Lar de Paula +1.00€/ Persona

D.O. Ca. El Jardín de la Emperatriz +1.50€/ Persona

D.O. Ca Rioja ADM Roble +1.50€/ Persona

D.O. Ca. Rioja Ramón Bilbao Edición Limitada +1.50€/ Persona

D.O. Ca. Rioja Sela Crianza +3.50€/ Persona

D.O. Ribera del Duero Corimbo +2.50€/ Persona

D.O. Ribera del Duero Pruno +2.50€/ Persona

D.O. Ca. Rioja Roda + Persona

D.O. Ribera del Duero Hacienda Monasterio +5.00€/ Persona



## MENU INFANTIL

### PRIMEROS PLATOS (al centro)

Tortilla de patatas

Croquetas de ave

Nuggets de pollo

### PLATOS PRICIPALES (1 a elegir)

Espaguetis a la Boloñesa Brocheta mixta de carne

Lomo de merluza a la romana

Hamburguesa casera con patatas fritas Lomo de cerdo con patatas fritas

Pechuga de pollo con patatas fritas

Lomo de cerdo con patatas

### POSTRES (1 a elegir)

Mousse de chocolate

Helados variados

### BEBIDA

Agua mineral Refrescos Zumos

Precio por niño 2 3 € (IVA Incluido) Sólo para niños con edades comprendidas entre 2 y 12 años Hay que elegir un solo menú para todos los niños igual



## BARRA LIBRE

La barra libre se celebra en la Casa Club de Golf.

Bebidas incluidas: Whiskies (JB, Ballantines, White Label), Ginebras (Beefeater, Bombay Sapphire, Larios, Puerto de Indias), Ron (Barceló Añejo, Legendario).

- Servicio de 3 horas barra libre: 2 4 € a partir 75 pax: 2 2 €/pax
- Servicio de 4 horas barra libre: 2 6 € a partir 75 pax: 2 4 €/pax
- Servicio de 5 horas barra libre: 2 8 € a partir 75 pax: 2 6 €/pax  
(Niños de 13 a 17 años 25% descuento)

Incluye pastelitos y frutos secos, camarero y servicio de limpieza

## SUPLEMENTOS

- D.J.: consultar tarifas.
- Golosinas: 2 €/pax
- Bocaditos Medias Noches: 3 ,50 €/pax
- Chapatitas ibéricas: 4 ,50 €/pax
- Ceremonia Civil Terraza Club Golf: 600€



## CONDICIONES GENERALES

- Importe mínimo a facturar por el evento: 7,000€, extras no incluidos.
  - Limite horario de permanencia en la zona de la piscina: hasta las 00,00h.
  - Los precios mostrados pueden ser modificados según mercado, pero no después de la firma del contrato
  - Suplemento emplatado: (\*) + 5€/ Persona
- Condiciones de pago y cancelación
- 20% del total estimado de la facturación en el momento de realizar la reserva
  - Restante, al menos 15 días antes del evento.
  - Cancelación total del banquete:
    - L a cancelación anterior a los 15 días previos del evento implica la pérdida del depósito.
    - L a cancelación entre los 7 y 15 días previos del evento implica el pago del 50% de los servicios contratados.
    - L a cancelación a menos de 7 días del evento implica el pago del 100% de los servicios contratados.
  - Cancelación parcial del banquete: se facturará al menos por el número total de comensales fijados a 15 días vista de la celebración.

Si tuviera alguna consulta, puede ponerse en contacto con nosotros en:

959 02 43 20

[n.duran@precisehotels.com](mailto:n.duran@precisehotels.com)