

RESTAURANTE

---

# Las Dunas

---

PLAYA DE MAZAGÓN

## *Menús Bodas 2010*

### *Información y Reservas:*

*Avda. de los Conquistadores n° 178 (Mazagón)*

*Tfnos: (959) 37 78 11 y 37 62 59*

*info@restaurantelasdunas.com*

## Menú 1

*Copa de Bienvenida.*

*Selección de Canapés "Las Dunas"*

*Entradas al Centro:*

- Ensalada Templada de Berenjenas y Pimientos Asados con Taquitos de Bacalao Confitado*
- Gambas Blancas Cocidas (22-24 Ud / Ración 250 g)*
- Chocos Fritos en tiritas con crema de Quesos*
- Pimientos del Piquillo rellenos de Merluza*

*Segundo Plato:*

- Carrillera de Ibérico en su Jugo con Panaderas y Setas Salteadas*

*Postres:*

- A elegir de Nuestra Selección de Postres*

*Bodega Seleccionada:*

- Viña Contreras, D.O. Condado de Huelva*
- Nuntius Cosecha D.O. Rioja*
- Cervezas, Refrescos, Agua Mineral*

*Precio Cubierto: 36,00 €*

*"Calidad por Tradición"*

Visite Nuestra Web: [www.restaurantelasdunas.com](http://www.restaurantelasdunas.com)



## Menú 2

*Copa de Bienvenida.*

*Selección de Canapés "Las Dunas"*

*Entradas al Centro:*

*-Bombones de Foie con Queso de Cabra  
y compota de Manzana*

*-Jamón Ibérico de Bellota y Queso de Oveja Curado*

*Primer Plato:*

*-Ensalada de Atún de Almadraba  
con Fresas maceradas al Balsámico*

*-Pausa Fría, Sorbete de Cítricos*

*Segundo Plato:*

*-Lomo de Ibérico Mechado con salsa de Setas y Jamón*

*Postres:*

*-A elegir de Nuestra Selección de Postres*

*Bodega Seleccionada:*

*- Viña Barretero, D.O. Condado de Huelva*

*- Marqués de Arienzo Crianza D.O. Rioja*

*-Cervezas, Refrescos, Agua Mineral*

*Precio Cubierto: 42,50 €*

*"Calidad por Tradición"*

Visite Nuestra Web: [www.restaurantelasdunas.com](http://www.restaurantelasdunas.com)



### Menú 3

#### *Copa de Bienvenida.*

*Selección de Canapés "Las Dunas"*

#### *Entradas al Centro cada 3 Personas:*

*- Variado de Patés de la Casa con Confituras y Tostas*

*- Jamón Ibérico de Bellota / Caña de Lomo / Queso*

*- Gambas Blancas Cocidas (20-22 Ud / Ración 250 gr)*

*- Taquitos de Corvina salteado con cebollita fresca y puerros en Oliva Virgen*

#### *Segundo Plato:*

*- Lomo de Bacalao confitado al Ajo Tostado*

#### *Postres:*

*- A elegir de Nuestra Selección de Postres*

#### *Bodega Seleccionada:*

*- Mioro, Privilegio del Condado, D.O. Condado de Huelva*

*- Marqués de Arienzo Crianza D.O. Rioja*

*- Cervezas, Refrescos, Agua Mineral*

*Precio Cubierto: 47,50 €*

*"Calidad por Tradición"*

Visite Nuestra Web: [www.restaurantelasdunas.com](http://www.restaurantelasdunas.com)



Menú 4

*Copa de Bienvenida.*

*Selección de Canapés "Las Dunas"*

*Entradas al Centro:*

*-Pimientos Asados al Carbón con Bacalao Ahumado  
y Oliva Virgen*

*-Jamón Ibérico de Bellota / Caña de Lomo de Ibérico*

*Primer Plato:*

*-Variado de Mariscos Individual, (300 g)  
Gambas Blancas - Langostinos - Cigalas*

*-Pausa Fría de Melón con crujiente de Jamón*

*Segundo Plato:*

*-Presa de Ibérico al Horno gratinada  
con Jamón Ibérico y Quesos Doñana*

*Postres:*

*-A elegir de Nuestra Selección de Postres*

*Bodega Seleccionada:*

*- José Pariente, D.O. Rueda  
- Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja*

*Precio Cubierto: 55,00 €*

*"Calidad por Tradición"*

Visite Nuestra Web: [www.restaurantelasdunas.com](http://www.restaurantelasdunas.com)



### ***Copa de Encuentro:***

*Incluye 4 Canapés Frios y 4 Canapés Calientes a elegir de nuestro listado de Canapés de Temporada*

### ***Nuestras Especialidades en Postres***

*- Tartas Individuales de Crema, de Turrón, de Chocolate, de Trufa, San Marcos*

*- Tartas Nupciales de la Confitería La Victoria de Moguer*

*Todas las Tartas van acompañadas con helado de Vainilla.*

*- Semifrios de la Casa, de Fresas, Chocolate, Tiramisú, Turrón (+1,00 €)*

*- Pastel Brownie bañado al Chocolate Caliente con helado de Vainilla (+1,50 €)*

*- Delicia de Turrón con Tocinillo de Cielo (+1,20 €)*

### ***Otros detalles a tener en cuenta:***

*- Centros de Flores en Mesa Incluidos (Centro extra consultar precios)*

*- Folleto con la descripción del Menú por Invitado*

*- Impresión de las Listas de Invitados*

*- Invitación Menú Degustación para 2 Personas*

*- Noche de Hotel gratuita para los Novios en Junior Suite*

*(en 1 de los Hoteles Concertados)*

### ***Servicios Adicionales:***

*3 Horas Barra Libre: 9,00 € / Invit*

*4 Horas de Barra Libre 11,00 € / Invit*

*Servicio de Café: 1,00 € / Invitado*

*Orquesta y DJ's: Consultar referencias.*

***Contrato de Reserva: Anticipo por importe de 600 €***

*Precios Validos para eventos a realizar durante el 2010.*

***“Calidad por Tradición”***

*Visite Nuestra Web: [www.restaurantelasdunas.com](http://www.restaurantelasdunas.com)*