



我们的东方灵感

个新概念, 光与色彩创造独特的环境。

种新的厨房, 现代与传统融合, 以精心挑选和制作的食材制作出美味的菜肴, 用无可挑剔的烹饪技巧设计和制作。



传统与现代

个性化服务和关怀,旨在打造难忘的体验

这个空间是马德里北部地区最独特的庄园,它让你感受大自然,享受优雅的装饰氛围。

个多才多艺的空间,以变幻莫测的方式适应壮观的布置,将使你的亲朋好友感到惊叹,最大程度地个性化各种婚礼。

文化和传统汇聚,使您的婚礼独一无二,整个团队致力于创造最佳条件,使中国传统和风格





民事仪式

在我们的庄园中, 有一个特定的地方,
可以在您的宾客的见证下举行民事仪
式的正式批准。

其中包括鲜花、音响和家具。

始终具有根据您的喜好和传统进行个
性化定制的可能性。

如果您需要主持人, 请随时咨询
我们。

600欧元 + 增值税



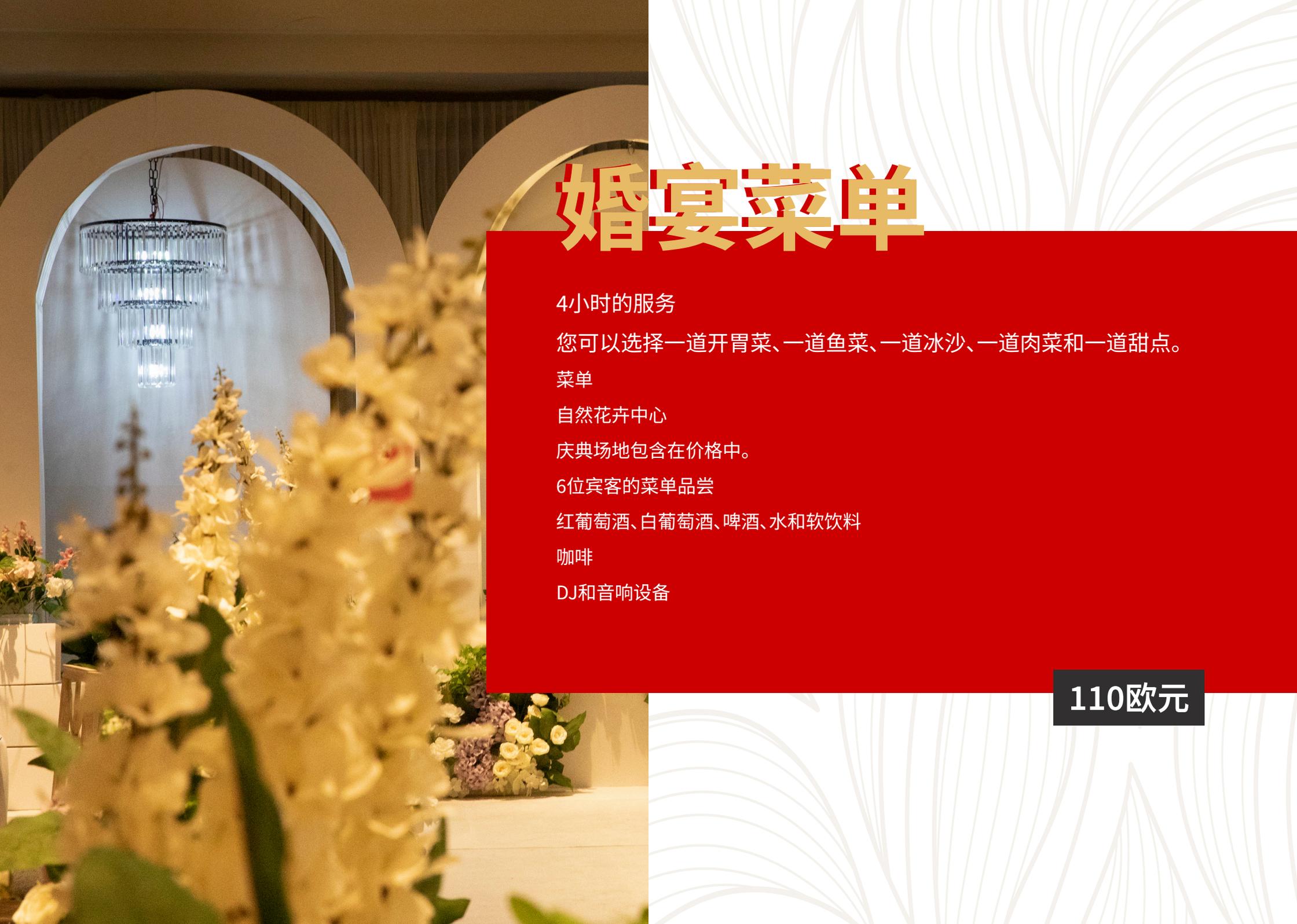


菜单

我们为您端上最佳的婚礼菜单, 所有菜肴都根据新人的口味和喜好进行完全个性化定制。

我们关心每一个细节, 不仅在制作上, 还在呈现上。各种多汁的肉类、新鲜的鱼类、海鲜。为宾客提供最丰富的美食选择。以下所列的菜单价格适用于最少100名宾客, 人数少于此请咨询。



The advertisement features a background image of a wedding reception area with arches, a chandelier, and floral arrangements. A large red banner is overlaid on the right side, containing the menu details. The text is in white and gold colors.

婚宴菜单

4小时的服务

您可以选择一道开胃菜、一道鱼菜、一道冰沙、一道肉菜和一道甜点。

菜单

自然花卉中心

庆典场地包含在价格中。

6位宾客的菜单品尝

红葡萄酒、白葡萄酒、啤酒、水和软饮料

咖啡

DJ和音响设备

110欧元

鸡尾酒

1.5小时的服务

鸡尾酒拼盘

皮德雷尼亚小酸豆

苏里亚炸猪皮薄片脆脆的

托斯卡纳面包條

伊比利亚猪腿和薄饼

圣多纳鯷鱼和刮去的番茄

鷓鴣和牛肝菌奶油蛋糕

和牛塔塔

布拉塔奶油松饼

腌制三文鱼和鱼子酱双拼

脆皮龙虾和芒果酸辣酱

伊比利亚火腿炸丸子

焦糖洋葱三角饼

特拉梅西诺小蔬菜三明治

季节奶油小杯

拌炒牛肉夹心饼

40欧元

无限畅饮

国内和国际一线品牌, 非高端。

15欧元/人, 第一个小时的服务
10欧元/人, 后续的小时

如果订购鸡尾酒、菜单和无限畅饮, 您可以在工作日任何一天享受10%的折扣, 以及为50%的宾客提供巴士服务。



旋转盘

如果您想要租用餐桌中央的盘子,我们配备了旋转盘,以方便餐桌上的宾客取用。

以下是菜品选择

多样水果(中国苹果、火龙果、草莓、柑橘)	每盘24欧元
海藻沙拉	每盘28欧元
卤牛肉和海鲜酱n	每盘20欧元
鲍鱼卷和烟熏酱汁	每盘24欧元
鱼饼和虾	18欧元/盘 x4人
小鳗鱼	每100克180欧元
牡蛎	每个6欧元
优质蟹	每个18欧元d
龙虾	每个6欧元
刺身拼盘(金枪鱼、三文鱼和鳕鱼)	18欧元/盘 x4人 Sashimi Langosta
龙虾	每件欧元/根据市场
伊比利亚火腿	每盘32欧元
奶酪拼盘	每盘28欧元
黑钻鱼子酱	100欧元/10克 x8人
南瓜汤和脆心朝鲜蓟	每盘12欧元

带火腿切割师的服务及火腿的价格如下

伊比利亚火腿	每个900欧元
火腿 Joselito	每个1200欧元



开胃菜

冷前菜

地中海风味的细心布拉塔

橄榄油焯过的鳕鱼片, 烤辣椒和小朝鲜蓟

波多贝罗蘑菇和金线鱼的虎奶海鲜酱腌鱼

腌鲑鱼、牛油果、裙带菜和芒果的沙拉

黄刺鱼塔塔、金芝麻、豆芽和牛油果

橄榄油焯过的蓝蓟花, 伊比利亚火腿和松露千层饼

菠萝床上的龙虾, 柚子泡泡牛油果, 石榴和嫩芦笋

热门开胃菜

龙虾奶油汤和以Pernod烈酒提味的海鲜酱

松露松茸蘑菇配烤杏仁和炭烤禽肉

伊比利亚猪颊肉炭烤酥皮, 荷兰酱奶酪焗烤和肉汁

冰沙

石榴味雪泥、阿玛雷托和7up

青柠柠檬雪泥, 薄荷和起泡葡萄酒的调味

百香果、芒果和柚子雪泥





肉类

国产牛柳配烟熏汁, 烤土豆, 嫩芦笋和胡萝卜
牛柳配牛肝菌酱和松露香, 炖土豆和盐片
低温烹饪的猪仔, 无骨, 蓝蓟花和小辣椒
糖醋烧牛小腿, 糖霜卷饼, 蘑菇和奶酪脆皮
牛肉肉球, 蘑菇和南瓜藏红花乳状汁
瓦尔代奥尔莫斯烤羊, 杂菜炸薯片, 蘑菇和香草酱
酥皮鸭慢煮, 小土豆, 蔬菜和海鲜酱

鱼类

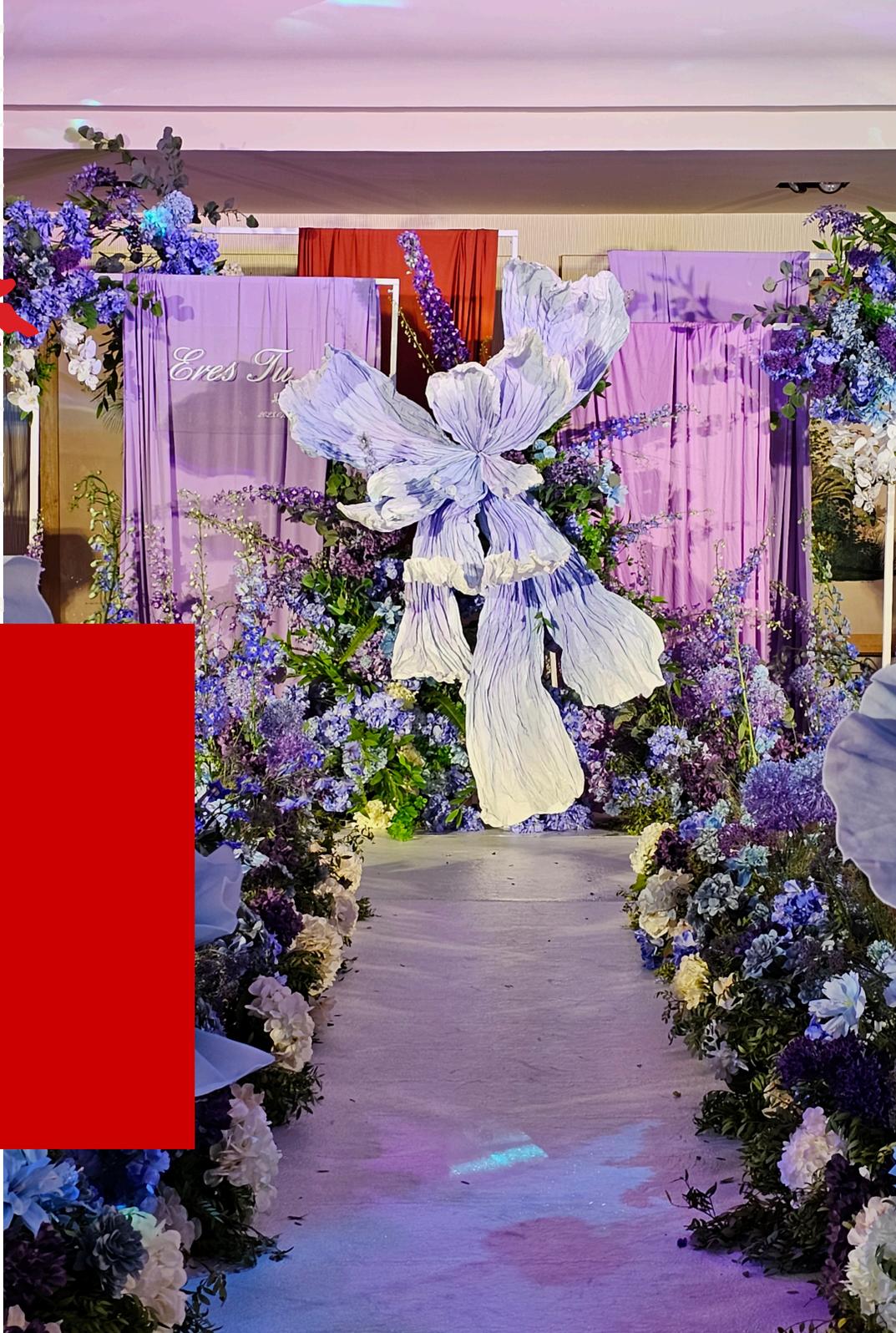
橄榄油焯过的鳕鱼, 浮游植物奶酪、嫩豌豆和甘薯乳状汁
烤龙利鱼, 龙虾酱, 嫩朝鲜蓟和大葱蛋糕
用43°C烤熟的三文鱼, 裹有草药和甜菜, 烤土豆和西葫芦意面





甜点

奶酪芝士蛋糕, 野果果酱和青柠酥皮
巧克力情缘, 杏仁碎, 覆盆子和黄金
拉乌莱纳村的阿拉伯塔尔特, 芳香奶酪和肉桂脆皮
香草奶酪, 奶酪和红色水果的千层饼
焦糖苹果在烤酥皮中, 英式奶酪和脆皮蛋白
法式吐司, 杏仁酥糊和香草冰淇淋





合同条件

本资料中标明的价格有效期至2023年12月31日。

所有标明的价格均不包括增值税,适用税率将始终基于庆祝活动当时的税率。

空间的初步预订有效期为10天。

为了确认预订,客户将签署合同并支付1000欧元的保证金,如果客户取消预订,保证金将不予退还。

除去保证金的发票金额将通过银行转账或支票支付。

未经公司同意,不得以任何方式更改会场装饰。

禁止放飞灯、气球以及任何形式的焰火。

该农庄拥有进行专业活动所需的所有许可证、执照和强制性保险。

公司不对遗失物品或客户自行停放在我们停车场的车辆负责。

Bodas Chinas
Carretera de Burgos, Km 23, 100, 28709
S.S. de los Reyes, Madrid
91 654 43 12 | info@bodaschinas.com