



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Canapés de caviar
Canapés de trucha ahumada
Canapés de queso en crema

Bocadito de bonito y mayonesa
Bocadito de crema de foie
Bocadito de salmón ahumado y queso

Hojaldritos de sobrasada
Hojaldritos de anchoas

Tartaletas rellenas de ventresca y pimientos

Tortilla española en rombos
Croque Monsieur
Croquetitas de jamón
Buñuelos de bacalao
Jamón Ibérico en virutas

BEBIDAS

Vino de Jerez, Vino Tinto de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Zumo de tomate
Cerveza, Cerveza sin alcohol, Refrescos

PRECIO: 10.55 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

COCKTAIL DE BIENVENIDA ESPECIAL

Canapés de caviar
Canapés de trucha ahumada
Canapés de queso en crema
Bocaditos de bonito y mayonesa
Bocaditos de crema de foie
Bocadito de salmón ahumado y queso
Hojaldritos de sobrasada
Hojaldritos de anchoas
Tartaletas rellenas de ventresca y pimientos
Tartaletas rellenas de pulpo con patatas
Tortilla española en rombos
Empanadillas hojaldradas de bonito con tomate
Lascas de queso manchego
Croque Monsieur
Croquetitas de jamón
Gambas en gabardina
Buñuelos de bacalao
Jamón Ibérico pata negra en virutas

BEBIDAS

Vino de Jerez, Vino Tinto de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Cava, Zumo de tomate
Cerveza, Cerveza sin alcohol, Refrescos

PRECIO: 19.85 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “EL PRADO”

Pastel templado de bacón, puerros y queso
Con muselina de verduras

*

Darne de salmón fresco al horno
Con piñones y pasas de Corinto

*

Entrecotte de cebón brasa a la sal gorda
Con patatas panaderas y pimiento verde a la brasa.

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava
Café

Licor de la casa

PRECIO 67.65 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “ZURBARÁN”

Cóctel de frutos del mar

Sobre piña tropical con salsa americana

*

Bacalao al horno con gulas al ajillo.
Con patatitas baby al vapor y pisto de frutas.

*

Corazón de solomillo parrilla a la sal gorda
Con salteado de verduritas naturales.

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 82.75 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “RIBERA”

Langostinos de Sanlúcar cocidos
Dos salsas

*

Suprema de salmón fresco al horno con bacón y queso al graten

*

Corazón de solomillo a las uvas
Con croquetas de pasta y patatas risoladas

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 75.70 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “MURILLO”

Jamón ibérico en virutas
Lomo embuchado de Jabugo en lonchitas
Queso Manchego en tacos
Chorizo Ibérico de Guijuelo

*

Langostinos de Sanlúcar cocidos
Dos salsas

*

Cordero lechal asado estilo Segovia
Con patatas revolconas y pisto de frutas

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja
Agua Mineral

Copa de cava
Café

Licor de la casa

PRECIO 73.70 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “SOROLLA”

Crema de carabineros y langostinos
A la esencia de armagnac

*

Medallón de merluza de pincho
Con salsa marinera y almejas naturales

*

Corazón de solomillo de ternera a la perigordini
Con croquetas de pasta italiana y patatas a lo pobre

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 82.75 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “EL GRECO”

Jamón de jabugo en virutas
Lomo embuchado de Jabugo en lonchitas
Queso Manchego en tacos
Chorizo Ibérico de Guijuelo

*

Crema de cola de langosta al brandy

*

Medallón de merluza de pincho a la sidra natural
Sobre cuna de champiñón
Con gajos de manzana asada, almejas y patatas vapor

*

Corazón de solomillo parrilla a la sal gorda
Con patatas paja y ravioli girasol relleno de foie

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja
Agua Mineral

Copa de cava y café
Licor de la casa

PRECIO 88.80 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “TIZIANO”

Langostinos de Sanlúcar cocidos
Gambas cocidas
Dos salsas

*

Darne de salmón fresco al horno
Con piñones y pasas de Corinto

*

Corazón de solomillo parrilla a la sal gorda
Con surtido de patata perdiz y cebollita francesa horneadas

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:
Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja
Agua Mineral

Copa de cava
Café

Licor de la casa

PRECIO 82.75 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “EL BOSCO”

Salmón ahumado al aserrín
Con cinco guarniciones
*

Gambas cocidas
Langostinos de Sanlúcar cocidos
Nécora del Cantábrico
Cigala cocida

*
Gazpacho de fresas naturales
*

Churrasco de buey brasa a la sal gorda
Con patatas paja y pimentitos de padrón
*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja
Agua Mineral

Copa de cava
Café

Licor de la casa

PRECIO 102.95 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS “VELÁZQUEZ”

Hojaldre relleno de frutos del mar
Con salsa bearnesa

*

Medallón de merluza de pincho a la esencia de vermouth
Con salsa de puerros

*

Corazón de solomillo parrilla a la sal gorda
Con delicias de berenjena y calabacín a la romana.

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 79.75 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS "GOYA"

Gazpacho templado de bogavante

*

Pimientos del piquillo rellenos de txangurro
Con salteado de verduritas baby

*

Chuletón de ternera de Ávila a la parrilla
Con patatitas perdiz horneadas al aceite de romero

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 83.80 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ BODAS INFANTIL

Ensaladilla Rusa
Jamón de York
Croquetitas de pollo caseras
Empanadillas de bonito con tomate
Calamares a la andaluza
Palitos de queso rebozado

*

Escalope de ternera empanado
Con patatas rizadas fritas

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador
Sobre nido de chocolate blanco

Tarta Nupcial

BODEGA:
Refrescos
Agua Mineral

PRECIO: 34.20 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

CONCEPTOS NO INCLUIDOS EN EL PRECIO

**Si contratan dos horas de barra libre,
La segunda hora de armonización musical es gratuita**

Barra Libre primera hora	8.35 € (8 % IVA INCLUIDO)
Barra Libre segunda hora	4.70 € (8 % IVA INCLUIDO)
Discoteca primera hora	580.40 € (8 % IVA INCLUIDO)
Discoteca segunda hora	442.10 € (8 % IVA INCLUIDO)
Dúo primera hora	727.75 € (8 % IVA INCLUIDO)
Dúo Segunda hora	582.20 € (8 % IVA INCLUIDO)
Orquesta primera hora	1024.00 € (8 % IVA INCLUIDO)
Orquesta segunda hora	883.70 € (8 % IVA INCLUIDO)

FOTOGRAFÍA Y VIDEO

Consultar

NORMAS DE CONTRATACION

Reserva de salón	350.00 €
Confirmación final de invitados	dos días antes
Forma de pago	Al final de servicio en cheque o efectivo
Prueba de menú	Cualquier día de la semana



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

LOS DETALLES NUESTRA ESPECIALIDAD

Nuestro equipo de Riofrío, os hará mas fácil la organización de vuestra boda y evitar la preocupación por muchos detalles para que podáis disfrutar al máximo. Con la contratación del menú encontrareis todas estas ventajas incluidas

Para evitar sorpresas, Riofrío invita previamente a seis personas a la **degustación del menú** para su aprobación y poder pulir los detalles que sean necesarios (para bodas de más de 125 invitados).

En un día tan especial, vuestro salón tendrá una elegante **decoración florar** incluyendo un fantástico **centro de flor natural** en la mesa de presidencia

Diseñamos una **minuta del menú** personalizada con los datos del enlace que siempre supone un recuerdo muy especial para todos vuestros invitados.

El coche de los novios dispone de **aparcamiento gratuito** durante 8 horas frente a Riofrío para vuestra máxima comodidad

Poder elegir siempre es bueno y por eso os ofrecemos **dos mantelerías**, y para la **tarta nupcial**, un amplio surtido de tartas elaboradas diariamente en nuestro obrador personalizadas para la ocasión.

Si la boda no se celebrase en viernes, sábado, festivo o víspera de festivo disfrutareis de un **10 % de descuento** en el precio del menú.

Además a partir de 125 invitados, Riofrío os obsequia con uno de los siguientes **regalos**

- Invitación a comida o cena en el día de vuestro aniversario durante cuatro años
- Ramo de novia, prendido del novio y padrino y decoración del coche de los novios