



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

Bocaditos de aguacate, limón y cilantro
Bocaditos de atún, queso fresco y páprika

Jamón ibérico en virutas

Hojaldritos de langostinos

Croquetitas de boletus

Rombitos de tortilla española de patatas

Bombas de brandada de bacalao

Pinchos de pastrami de ternera con espinacas

BEBIDAS

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

PRECIO: 10.95 € (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 aguacate, limón y cilantro
Bocaditos de atún, queso fresco y páprika
Tostitas de paté de perdiz en pan de pasas

Lascas de queso manchego curado
Jamón ibérico en virutas

Tartaletas rellenas de pulpo a la gallega

Rombitos de tortilla española de patatas

Empanadillas hojaldradas de bonito con tomate

Empanadillas hojaldradas de bonito con tomate

Langostinos empanados

Gambas en gabardina

Buñuelos de bacalao

Brochetitas de pollo en salsa de soja

BEBIDAS

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

PRECIO: 19.95 € (8 % IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS “MEDITERRÁNEO”

Consomé de pintada
con bombita de foie de pato y verduritas de temporada

*

Lomo de salmón fresco al horno
con piñones y pasas sultanas

*

Entrecote de cebón brasa a la sal gorda
con patatas panaderas y salteado tres pimientos

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO: 61,88 (8% € IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS “ALBARÁN”

Pastel de chipirones y txangurro
al ali oli de manzana

*

Bacalao fresco al horno con gulas al ajillo.
con salteado de verduritas y boletus

*

Entrecotte de cebón brasa a la sal gorda
con patatitas asadas al aroma de ali oli suave

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 65,69 € (8% IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS “CANTÁBRICO”

Langostinos de Sanlúcar cocidos
con salsa mahonesa y salsa Cocktail

*

Supremas de salmón fresco y gambas a la salsa de azafrán

*

Solomillo de ternera parrilla a la sal maldón
con patatas a la sartén

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 71,86 € (8% IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS “ATLÁNTICO”

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

*

Langostinos de Sanlúcar cocidos
con salsa mahonesa y salsa Cocktail

*

Cordero lechal asado en su jugo
con patatitas asadas al romero

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja
Agua Mineral

Copa de cava
Café

Licor de la casa

PRECIO 72,92 € (8% IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS “PACIFICO”

Crema de mejillones con confitado de puerros y zanahorias

*

Suprema de rape en bullabesa de mariscos

*

Churrasco de cebón brasa a la sal gorda
Con fritadita de ajos tiernos y setas de temporada

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 74,81 € (8% IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS “EGEO”

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

*

Lomo de merluza de pincho a la bechamel de vainilla y espinaca

*

Corazón de solomillo parrilla a la sal gorda
con nido de pisto de frutas

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda
Vino Tinto de Rioja
Agua Mineral

Copa de cava
Café

Licor de la casa

PRECIO 78,16 € (8% IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS “CARIBE”

Langostinos de Sanlúcar cocidos
Gambas de Huelva cocidas
con salsa mahonesa y salsa Cocktail

*

Lomo de merluza de pincho al azafrán
con patatas a la importancia

*

Entrecote de cebón brasa a la sal gorda
con patatas panaderas y salteado de boletus

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 78,33 € (8% IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS “ADRIÁTICO”

Salmón ahumado a la madera de roble y abedul
con cinco guarniciones

*

Gambas de Huelva cocidas
Langostinos de Sanlúcar cocidos
Nécora del Cantábrico
Cigala cocida

*

Crema de patatas violeta al aroma de trufa

*

Entrecote de cebón brasa a la sal gorda
Con patatas a la sartén y pimientitos del padrón

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 80,43 € (8% IVA INCLUIDO)

Marques de la Ensenada, 16 (Plaza de Colon) 28004 Madrid Tfos: 91 319 29 77 / 78 Fax: 91 310 22 56

www.riofrio.net comercial@riofrio.net



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

MENÚ BODAS “CASPIO”

Cóctel de frutos del mar sobre piña tropical
Con salsa Cocktail

*

Medallón de merluza de pincho a la KOSKERA con almejas

*

Corazón de solomillo parrilla a la sal gorda
con timbal de berenjenas y espárragos trigueros

*

POSTRE

Helado de turrón recién hecho en nuestro obrador

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 81,05 € (8% IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS "INDICO"

Crema de foie con virutas de magret de pato

*

Ensalada de crudités y bogavante
Con vinagreta de cítricos

*

Pimientos del piquillo rellenos de txangurro
con muselina de verduras

*

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

Tarta Nupcial

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja

Agua Mineral

Copa de cava

Café

Licor de la casa

PRECIO 82,73 € (8% IVA INCLUIDO)



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

MENÚ BODAS INFANTIL “MAR MENOR”

Ensaladilla Rusa
Rollitos de jamón york y queso tierno
Croquetitas de pollo caseras
Empanadillas de bonito con tomate
Calamares a la andaluza

*

Escalope de ternera empanado
Con patatas rizadas fritas

POSTRE

Helados variados recién hechos en nuestro obrador

Tarta nupcial

BODEGA:

Refrescos
Agua Mineral

PRECIO: 33.07 € (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 podais 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