



CRISOL
JARDINES DE CÓRDOBA
★★★★

Dossier de bodas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY
· WEDDING ·

Bienvenidos

En **Crisol Jardines de Córdoba**, sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Situado a 10 minutos del centro de Córdoba, en el barrio del Brillante, el **Crisol Jardines de Córdoba** es un alojamiento elegante y clásico que te recibirá rodeado de sus preciosos jardines y zonas exteriores, que lo convierten en el escenario perfecto para la celebración de todo tipo de eventos.

Desde las cocinas de **Crisol Jardines de Córdoba**, nuestro equipo de restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

*Atentamente,
El equipo de Crisol Jardines de Córdoba 4**



Nuestro hotel,

El hotel ofrece el **salón Lucena** y nuestros jardines para el desarrollo de su enlace. Se trata de un amplio salón de bodas con **capacidad máxima para 300 invitados**, con luz natural y acceso directo a los jardines.



Ceremonias civiles

Precio alquiler 380€

El **Crisol Jardines de Córdoba 4*** les da la posibilidad de celebrar su Ceremonia civil con nosotros. Les montaremos un espacio en nuestro precioso jardín para que compartan con sus invitados un momento tan especial.

Incluido en el precio: su decoración, pétalos en el camino, montaje 70 sillas, mesa oficiante y decoración entrada.



Obsequios del hotel,



Mínimo 100 invitados

- Habitación Nupcial la noche de bodas con desayuno, late check out hasta las 14:00h y atenciones románticas especiales en la habitación.
- Degustación del Menú:
Bodas menos de 80 pax : 2 personas
Bodas de 100 pax: 4 personas
Bodas con más de 100 pax: 6 personas
- Parking gratuito.
- Descuento del 10% sobre la tarifa de alojamiento y desayuno para todos los invitados la noche de la boda.

Nuestra propuesta gastronómica

Oferta Culinaria

Tenemos una selección de una gran variedad de platos para la celebración de su enlace.

Su menú puede ser confeccionado por ustedes mismos a la carta, ya que ponemos a su disposición todos nuestros platos confeccionados por el chef.

Entrantes, ensaladas, cremas, sorbetes, pescados, carnes y postres elaborados artesanalmente.

La oferta gastronómica incluye:

- Menú seleccionado.
- Menús especiales adaptados para veganos, celíacos...

**Consultar con el Hotel*

- Minutas personalizadas.
- Seating.
- Centros de mesa personalizados.
- Camino de mesa a escoger.



Copa de bienvenida tradicional:

Estaciones y aperitivos incluidos:

ESTACIONES

- Estación de jamón ibérico con tostas rústicas
- Estación de quesos nacionales con panes artesanales y mermeladas caseras

APERITIVOS

- Chips de yuca con polvo bravo
- Ensalada de langostinos con camarones
- Corneto de crema de queso con membrillo de Puente Genil
- Mozzarella sobre berenjena asada y vinagreta de anchoa
- Salmorejo con picada de jamón y huevo
- Ceviche de Gambas al estilo Veracruz
- Patata hueca con chorizo
- Chips de berenjenas fritas con miel de caña
- Langostino en pan de coco con mahonesa de curry
- Cartuchito de adobitos fritos
- Croquetas de jamón ibérico
- Buñuelo de bacalao
- Agua mineral, refrescos, cervezas, fino, vino blanco y vino tinto incluidos

**Pueden cambiar cualquier producto para adaptar los aperitivos a su gusto:
consulte a nuestro personal el posible suplemento.*





Estaciones y servicios extras

- Cortador de jamón 199€
- Estación de jamón 8€ persona
- Estación de quesos 5€ persona
- Estación de salmorejos & gazpachos 2€ persona
- Estación de arroces 3,5€ persona
- Estación de sushi 6,6€ persona



Cartas de menús,

Menú 1: 99€ *IVA incluido

Copa de bienvenida tradicional (Duración 1h)

Menú

- Timbal de langostinos sobre brotes tiernos, aguacate, mango, tomate y vinagreta de cítricos con sésamo
- Sorbete de limón al cava
- Tournedó de solomillo de cerdo albardado con bacon, salsa P.X. y pastel cremoso de patatas panaderas
- Coulant de chocolate templado con helado de vainilla y toffee y Café
- Bodega: blanco Verdejo, tinto Rioja & cava.
- Barra libre 3 horas & DJ

Menú 2: 105€ *IVA incluido

Copa de bienvenida tradicional (Duración 1 h)

Menú

- Popietas de lubina rellenas de gamba sobre calabaza guisada y beurre blanc al cava
- Sorbete de limón al cava
- Carrilleras de cerdo ibérico estofadas con toques anisados y crema de boniato
- Cremoso de chocolate satongo cubierto de chocolate blanco sobre pasta sablé y café
- Bodega blanco Verdejo, tinto Rioja & cava
- Barra libre 3 horas & DJ

Menú 3: 112€ *IVA incluido

Copa de bienvenida tradicional (Duración 1 h)

Menú

- Lomo de bacalao confitado sobre alboronía con emulsión de pilpil
- Sorbete de limón al cava
- Presa ibérica al oporto con salteado de verduritas y setas
- Lingote de red velvet con mousse de frambuesas y café
- Bodega blanco Verdejo, tinto Rioja & cava
- Barra libre 3 horas & DJ



Cartas de menús,

Menú 4: PARTY WEDDING 110€

*Con música ambiente *IVA incluido*

- Copa de bienvenida (Duración 1:30 hora)
- Se incluye la copa de bienvenida tradicional y además:
- Estacion de mojitos tradicionales durante los aperitivos
- Carretilla de cervezas
- Mozzarella sobre berenjenas asada y vinagreta de anchoa
- Mejillón con salpicón de verduras
- Tortitas de camarones
- Mini burguer de vaca con queso y mahonesa
- Empanadilla de langostinos con camarones
- Sorbete de limón al cava servido de pie

EN MESA...

- Tournedó de solomillo de cerdo albardado con bacon, salsa PX y pastel cremoso de patatas panaderas
- Cremoso de mango y bizcocho de zanahorias y café
- Bodega blanco Verdejo, tinto Rioja & cava

INCLUIMOS...

Barra libre 4 horas & DJ



Cartas de menús,

Menú 5 (Cóctel): 99€ *IVA incluido

- Chips de yuca con polvo bravo
- Melón osmotizado en PX con jamón
- Ensalada molinera de bacalao con naranja y polvo de aceituna negra
- Mozzarella sobre berenjena asada y vinagreta de anchoa
- Ensaladilla de langostinos con camarones
- Cucharita de salpicón de mejillón
- Corneto de crema de queso con membrillo de Puente Genil
- Guacamole con langostinos y pico de gallo
- Gazpacho tradicional perfumado con albahaca y vinagreta de verduras
- Salmorejo con picada de jamón y huevo
- Ajoblanco malagueño con uvas frescas
- Milhojas de sobrasada con queso crema, miel de caña y nueces
- Champiñones rellenos de torta de Zuheros con jamón picado
- Patata hueca con chorizo
- Bikini trufado con jamón y queso brie
- Bocapizza gratinada de mozzarella, cherrys y albahaca
- Pulpo a la parrilla con crema de patata y aceite de pimentón
- Vol Au vent de gulas al ajillo con alioli
- Cartuchito de adobillo frito
- Croqueta de jamón ibérico
- Bolitas de flamenquín cordobés
- Brocheta de pollo y verduras glaseadas con teriyaki
- Mini brioche de rabo de toro con emulsión y jugo de pepinillos
- Estación de quesos nacionales
- Estación de jamón ibérico
- Estación de arroz o brocheta de carne a la barbacoa

**Suplemento de 5 euros para las brochetas de carne a la barbacoa*
 Córner de mini pastelería

Incluimos:

Bodega vino blanco Verdejo, tinto Rioja & cava
 Barra libre 3 horas & DJ

Nuestros aperitivos

Les presentamos una pequeña selección de aperitivos que les podemos ofrecer para confeccionar a su gusto la copa de bienvenida.

- Aperitivos fríos
- Aperitivos calientes



Aperitivos fríos

- Jamón ibérico de bellota loncheado.
- Caña de lomo ibérica loncheada.
- Surtido de chacinas ibéricas.
- Queso puro de oveja curado D.O. Zuheros.
- Tabla de quesos de Zuheros con membrillo de Puente Genil.
- Chips de yuca con polvo bravo
- Melón osmotizado en P.X. con jamón
- Ceviche de gambas estilo Veracruz
- Ensalada molinera de naranja y bacalao con polvo de aceituna negra
- Mozzarella sobre berenjena asada y vinagreta de anchoa
- Ensaladilla de langostinos con camarones
- Mejillón con salpicón de verduras
- Corneto de crema de queso con membrillo de Puente Genil
- Boquerón en vinagre sobre picadillo de manzana con pimiento rosa.
- Guacamole con langostino cocido y pico de gallo



Aperitivos fríos

- Asadillo de pimientos con anchoa
- Blini de salmón ahumado con salsa tártara, alcaparras y sus huevas
- Salmón marinado en ponzu con sésamo bicolor y germinados
- Pechuga de pavo escabechada al vinagre de Jerez
- Gazpacho tradicional perfumado con albahaca
- Salmorejo tradicional cordobés con picada de jamón y huevo
- Ajoblanco malagueño con uvas frescas
- Mazamorra de ajo negro con bacalao ahumado y huevas de trucha
- Macarons de foie gras mi-cuit y caramelo al P.X.
- Bombón de foie y almendras sobre crema de cebolla al P.X.
- Tosta de sardina ahumada sobre crema de queso con tomate seco
- y manzana verde
- Tartar de atún sobre aguacate marinado con lima y cilantro
- Milhoja de sobrasada con queso crema, miel de caña y nueces
- Tartar de salchichón sobre pan tostado



Aperitivos calientes

- Champiñones rellenos de torta de Zuheros con jamón picado.
- Bocapizzas gratinadas en mozzarella, cherrys y albahaca
- Bikini trufado de jamón queso brie
- Patata hueca con chorizo
- Chips de berenjenas fritas con miel de caña.
- Pulpo a la parrilla con crema de patata y aceite de pimentón.
- Crema de marisco con picadillo de langostinos, huevo duro y picatostes
- Vol au vent de gulas al ajillo con alioli
- Langostinos crujientes de coco con mahonesa de curry.
- Tortitas de camarones.
- Brocheta de langostino al ajillo con tomates cherry
- Langostino envuelto en hilos de patata con emulsión de kimchi
- Rabas de calamar con alioli al estilo Cantabria.
- Buñuelos caseros de bacalao.
- Cartuchito de adobillo frito.



Aperitivos calientes

- Croquetas de rabo de toro
- Bolitas de flamenquín cordobés
- Empanadillas crujientes de pollo con emulsion de ras el hanout
- Kebab de mogote ibérico al estilo cochinita pibil
- Puntallete con rabo de toro cocinado como un risotto
- Brocheta de chistorra
- Pinchito moruno de cerdo
- Brocheta de pollo y verduras glaseado con terikaki
- Mini burguer de vaca con queso y mahonesa de mostaza
- Minibrioche de rabo de toro con emulsión de su jugo y pepinillos
- Boquerones fritos al limón
- Bricks de morcilla con manzana asada
- Croquetas de jamón ibérico





Platos a la carta

Le ofrecemos toda la selección de platos elaborados por nuestro chef para que puedan realizar a la carta su menú.

- Entrantes
- Carnes
- Pescados
- Sorbetes



Entrantes

- Mazamorra cordobesa con “tartar” de tomate y brocheta gambones.
- Sopa fría de tomate al perfume se albahaca con tomates cherrys confitados, perlitas de mozzarella y picatostes.
- Carpaccio de pulpo con salmorejo, aceite de pimentón y bouquet de hojas tiernas.
- Ajo blanco con sardinas ahumadas, sorbete de manzana verde, tierra de maíz tostado y uvas frescas.
- Gazpachuelo tibio con gambones, rape y almendras.
- Ensalada templada de gulas y langostinos tomates cherrys confitados y vinagreta agridulce de tomate.
- Bisque de marisco perfumado al estragón, bricks de langostinos, berberechos y mejillones.
- Vichyssoise de pera, manzana y apio con crujiente de jamón y picatostes.
- Crema de setas con salteado de champiñones y langostinos con polvo de jamón.



Carnes

- Secreto ibérico de bellota confitado a baja temperatura con chimichurri casero y patatas ratte asadas al romero.
- Timbal cremoso de rabo de toro, manzana verde y patatas confitadas con salsa suave de romero.
- Cochinillo deshuesado con salsa de tomillo-limón y manzanas asadas.
- Solomillo de vaca a la parrilla, salteado de setas y salsa de vino.
- Confit de pato asado con peras al vino blanco y salsa de Oporto.
- Jarrete de cordero a la miel y naranja con couscous a la hierbabuena.



Pescados

- Milhoja de perca con gambas y puerros confitados acompañada de salsa de amaretto.
- Hojaldre de salmón con verduritas y salsa suave de queso perfumada con vino fino de montilla.
- Rodaballo sobre guiso de setas con alga wakame



Sorbetes

- Mandarina con licor 43
- Frambuesas y cava
- Mango
- Piña y malibú
- Manzana verde y cava
- Mojito



Postres

- Mousse de pastel cordobes con toffe y physalis.
- Semifrio de turrolate de priego de Cordoba con crujiente de avellana.
- Nuestra versión del lemon pie
- Tarta de queso cremosa sobre crumble y gelée de frutos rojos
- Cremoso de chocolate satongo cubierto de chocolate blanco
- sobre pasta sablé
- Lingote de red velvet con mousse de frambuesas.
- Cremoso de mango y bizcocho de zanahoria.
- Coulant de templado de chocolate con helado de vainilla y toffe
- Semifrio de san marcos con yema tostada

Menú infantil

Menú: 35€ *IVA incluido

Comenzamos con:

- Tablita de embutidos
- Croquetas de pollo y perlitas de flamenquín.

Continuamos con:

- Escalopines de solomillo de cerdo a la plancha con patatas fritas
- Pastas al gusto

Y terminamos con:

Tarta de chocolate y bola de helado

Pueden modificar cualquier plato a su gusto, se lo cotizamos



Barra libre,

**Consulten el precio según selección*

Ron

Bacardi, Barcelo, Cacique, Brugal, Legendario, Habana 3

Ginebras

Beefeater, Tanqueray, Larios, Puerto de indias, Larios 12, Gordons

Whiskys

Beefeater, Tanqueray, Larios, Puerto de indias, Larios 12, Gordons

Vodka

Eristoff, Smirnoff.

Licores varios

Bayleis, Brandy, Anis, Pacharan, Licor de frutas con/ sin alcohol

Varios

Cerveza, vino, zumos

Barra libre premium

Os ofrecemos la posibilidad de tener bebidas Premium como algo opcional en vuestra barra libre. Tanto Ginebras, como Ron, Whisky... Les pasaremos precio de las variedades que nos soliciten.

**Para bodas superiores a 100 adultos se aplicará un 50% de descuento*





Servicios extra

- Fotomatón con PHOTOCALL Y FOTOMATÓN Desde 330€
- Giromatón con PHOTOCALL Y FOTOMATÓN Desde 400€
- Mesa de chuches con LAS MISMOSAS WEDDING Desde 300€
- Teléfono audiolibro de firma con LAS MISMOSAS WEDDING Desde 120€
- Hora extra barra libre 8,00€ / persona
- Hora extra DJ 150€ / hora
- Tarta nupcial 2,30€ / persona
- Recena: 50 burgers y 50 hot dogs 199€



CRISOL
JARDINES DE CÓRDOBA
★★★★

Calle Poeta Alonso Bonilla 3 14012 Córdoba
eventos@crisoljardinesdecordoba.com

Tel: 957 76 74 76

www.eurostarshotels.com