

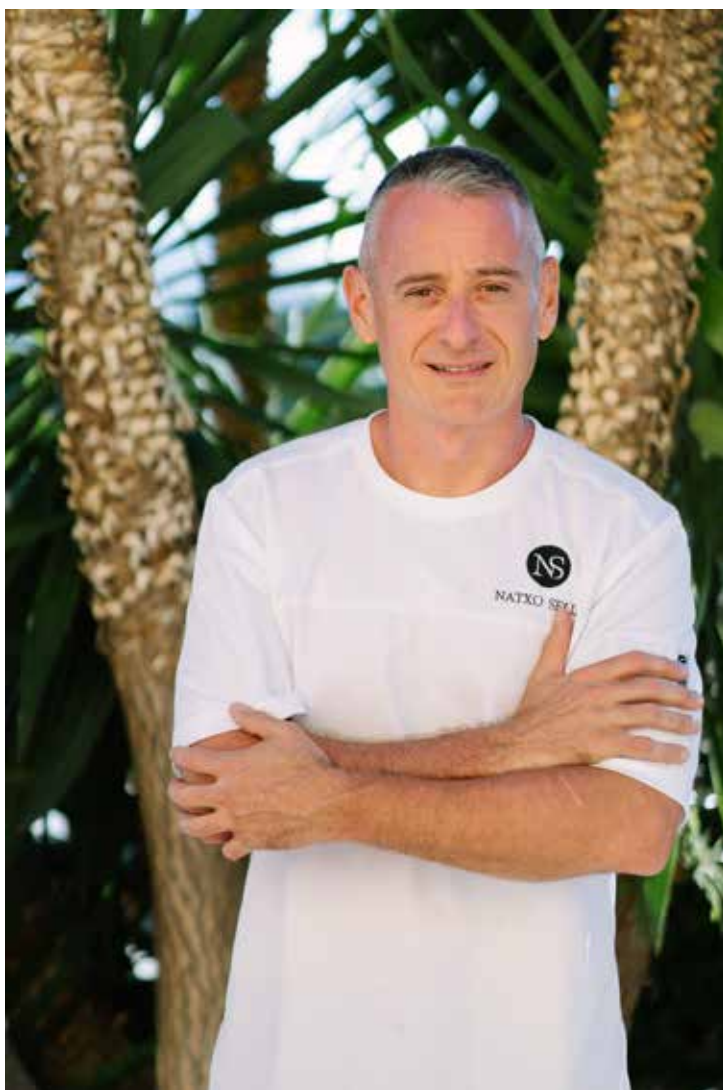


Bodas

Conócenos

Caseta Nova by Natxo Selles es sin lugar a duda el lugar perfecto para realizar tu evento, contamos con un enorme salón acristalado dónde la luz y las vistas son las protagonistas. Un lugar de ensueño rodeado de jardines y naturaleza para poder disfrutar en cualquier época del año.

Natxo Sellés gerente y chef galardonado con un Bird Gourmand Michelin y 1 Sol Repsol, cuenta con un equipo preparado para ofrecerte lo que necesites, haciendo que tu evento sea único y especial totalmente personalizado y adaptado a tus necesidades.



Bodega

VINO BLANCO

MELIOR (Bodega Matarromera) D.O Rueda. Verdejo

MARNES (Bodegas Xaló) D.O Alicante

LEGARIS SAUVIGNON BLANC D.O Ribera Del Duero

ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY D.O Alicante + 2€

MAR DE FRADES D.O Rias Baixas. Albariño +4€

VINO TINTO

VIÑA POMAL CRIANZA (Bodegas Bilbaínas)
D.O Rioja. Tempranillo

LEGARIS ROBLE (Bodegas Legaris)
D.O Ribera Del Duero. Tempranillo

FINCA SELLÉS D.O Alicante Monastrell

PASIÓN DE BOBAL D.O Utiel Requena +2€

VIÑA SASTRE D.O Ribera Del Duero. Tempranillo +3€

CAVA

DOMINIO DE LA VEGA

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS

PERE VENTURA ROSÉ +3€

DE REVENTÓS I BLANC +4

Barra Temáticas

BARRA DE CERVEZAS ARTESANALES (el precio varía según cerveza)

BARRA DE AGUA 2,50€/pers

BARRA DE AGUA Y CERVEZAS 6€/pers

BARRA DE CÓCTEL (consultar precio)

Barra libre

LA BARRA LIBRE DE PRIMERAS MARCAS 6€/pers/hora
(Seagram's, White Label, Absolut, Ron Brugal)

BARRA PREMIUM 9€/pers/hora
(Martin Miller's, Habana 7, Black Label, Absolut)

Barra Chupitos y Barra cócteles

Tenemos la posibilidad de darle un toque diferente a tu evento con nuestro equipo de cocteleros. Tú eliges que hacemos.

BARRA DE CHUPITOS (el precio se cerrará por botellas consumidas)

¿Qué prefieres?

MESAS TEMÁTICAS BUFFET

Jamón de bellota 700€

Jamón de cebo 550€

Mesa vegetariana (hummus, tartares, tostas...) 6,5€/pers - 65 pers. mín.

Mesas de quesos nacionales e internacionales 8€/pers

Mesa de vermouths, encurtidos y conos de papas 6€/pers

Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de mariola 6,50€/pers

Mesa de ostras 6€/pers

SHOWCOOKING

Arroces (senyoret, coliflor y bacalao, magro y verdura, costillas y setas) elegir uno 6,50€/pers.

Fideuà de fideo gordo, pescado o carne (a elegir uno) 6,50€/pers

Tacos mexicanos 7,00€/pers

Gazpachos manchegos 6,00€/pers

Brocheta de carne ibérica 6,00€/pers

Brochetas de embutidos 6,00€/persd

Brochetas de verduras 6,50€/pers

Sasimi de diferentes pescados de nuestras lonjas 10€/pers

Steak tartar al momento c/p

Ceviches al momento c/p

Tartares de pescado al momento c/p

Shushi man (precio según demanda)



Menú cóctel

Elegir dos mesas temáticas o showcooking

Jamón ibérico de cebo
Mesa de quesos nacionales e internacionales
Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de Mariola
Showcooking arroces y fideuá (+1)
Tacos de carne mechada

Elegir los aperitivos que de deseen el día del evento

Brioche de pastrami con anchoa y vinagreta de manzana, pistacho y guindilla
Mini coca focaccia con parmesano y sardina ahumada
Mini cazuelita de pericana
Mini ensaladilla rusa con anguila ahumada
Corte de foie
Coca de pisto, bonito curado y albahaca
Tacos de bacalao frito con mayonesa de hierbas aromáticas
Mini croqueta de jamón
Pepito de ternera con pimiento frito y mantequilla
Mini burger de vaca madurada, cebolla caramelizada, pepinillos, cheddar y salsa mostaza (+1)
Patatitas, sobrasada, allioli y calamar
Croquetas de seta
Langostino frito con tomate seco
Nido de chistorra y huevo de codorniz

Postres

Tarta de chocolate
Tarta de queso
Melón osmotizado



Agua, cervezas, refrescos y vino INCLUIDOS

Tinto: Finca Sellés
Blanco: Melior de Matarromera
Cava: Dominio de la Vega

Si eliges 6 aperitivos: 94€

Si eliges 7 aperitivos: 96€

Si eliges 8 aperitivos: 98 €

BARRA LIBRE INCLUIDA (4H.)

Menú todo en mesa

Entrantes (elegir los que se deseen para el centro)

Jamón ibérico de cebo y queso manchego
Cecina Black Angus
Ensaladilla rusa con anguila ahumada
Tabla de quesos nacionales e internacionales (+1)
Royal de foie con geleé de p.x y setas escabechadas
Pericana de capellà
Ensalada de burrata, sardina ahumada, tomates especiados
Ensalada de salazones
Croquetas de jamón
Torreznos
Molleja de vaca a la brasa con salsa mostaza
Bacalao frito con all i oli de berenjena
Albóndigas de salmonete con chipotle
Manitas de cerdo guisadas con garbanzos pedrosillanos
Pulpo a la brasa con mayonesa de pimentón (+2)

Plato principal (elegir uno para el día del evento)

Meloso de ternera con salsa de cacao y espuma de patata
Presa ibérica asada, trinchat y salsa de especies (+3)
Solomillo de vaca asado, salsa café París y chalotas en almíbar (+6)
Bacalao en costrón con suquet
Corvina asada con setas escabechadas y espuma de remolacha (+3)
Lubina con costrón de frutos secos y falso risotto de verdura (+3)

Postres (elegir uno para el día del evento)

Lazos fritos con crema y helado de chocolate
Maracuyá, coco y cacao
Sopa de turrón con papel crujiente de chocolate líquido y helado de café
Tarta de chocolate con helado de avellana
Melón osmotizado con granizado de lima y ginger
Crema de limón, fruta y bavaroise de vainilla
Torrija brioche con crema, caramelizada, salsa de choco y helado de vainilla
Sorbete de mango con espuma de mango y merengue seco
Sorbete de limón en texturas
Tarta de queso cremosa con pistacho
Milhojas con crema de Fidel Rico



Agua, cervezas, refrescos y vino **INCLUIDOS**

Tinto: Finca Sellés
Blanco: Melior de Matarromera
Cava: Dominio de la Vega

Si eliges 4 aperitivos: 109€

Si eliges 5 aperitivos: 113€

Si eliges 6 aperitivos: 117€

BARRA LIBRE INCLUIDA (4H.)

Cóctel + centro mesa + un plato individual

Elegir una mesa temática o showcooking

Jamón ibérico de cebo

Mesa de quesos nacionales e internacionales (+1)

Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de Mariola

Showcooking arroces y fideuá

Tacos de carne mechada

Elegir los aperitivos que de deseen el día del evento

Brioche de pastrami con anchoa y vinagreta de manzana, pistacho y guindilla

Mini coca focaccia con parmesano y sardina ahumada

Mini cazuelita de pericana

Mini ensaladilla rusa con anguila ahumada

Corte de foie

Coca de pisto, bonito curado y albahaca

Tacos de bacalao frito con mayonesa de hierbas aromáticas

Mini croqueta de jamón

Pepito de ternera con pimiento frito y mantequilla

Mini burger de vaca madurada, cebolla caramelizada, pepinillos, cheddar y salsa mostaza (+1)

Patatitas, sobrasada, all i oli y calamar

Croquetas de seta

Langostino frito con tomate seco

Nido de chistorra y huevo de codorniz

Entrantes (elegir 3 al centro)

Jamón ibérico de cebo y queso manchego

Cecina Black Angus

Ensaladilla rusa con anguila ahumada

Tabla de quesos nacionales e internacionales (+1)

Royal de foie con geleé de p.x y setas escabechadas

Pericana de capellà

Ensalada de burrata, sardina ahumada, tomates especiados

Ensalada de salazones

Croquetas de jamón

Torreznos

Molleja de vaca a la brasa con salsa mostaza

Bacalao frito con all i oli de berenjena

Albóndigas de salmónete con chipotle

Manitas de cerdo guisadas con garbanzos pedrosillanos

Pulpo a la brasa con mayonesa de pimentón (+2)

Chipirones a la andaluza con mayonesa negra (+2)

Ventresca de atún a la brasa con ajetes (+2)

Plato principal (elegir uno para el día del evento)

Meloso de ternera con salsa de cacao y espuma de patata
Presa ibérica asada, trinchat y salsa de especias (+3)
Solomillo de vaca asado, salsa café París y chalotas en almíbar (+6)
Bacalao en costrón con suquet
Corvina asada con setas escabechadas y espuma de remolacha (+3)
Lubina con costrón de frutos secos y falso risotto de verdura (+3)
Arroz de señoret
Arroz meloso de raya
Arroz meloso de carrillera y setas
Fideuà de pescado 000

Postres (elegir uno para el día del evento)

Lazos fritos con crema y helado de chocolate
Maracuyá, coco y cacao
Sopa de turrón con papel crujiente de chocolate líquido y helado de café
Tarta de chocolate con helado de avellana
Melón osmotizado con granizado de lima y ginger
Crema de limón, fruta y bavaroise de vainilla
Torrija brioche con crema, caramelizada, salsa de choco y helado de vainilla
Sorbete de mango con espuma de mango y merengue seco
Sorbete de limón en texturas
Tarta de queso cremosa con pistacho
Milhojas con crema de Fidel Rico



Agua, cervezas, refrescos y vino **INCLUIDOS**

Tinto: Finca Sellés
Blanco: Melior de Matarromera
Cava: Dominio de la Vega

Si eliges 2 aperitivos: 115€

Si eliges 3 aperitivos: 117€

Si eliges 4 aperitivos: 119€

BARRA LIBRE INCLUIDA (4H.)

Cóctel + primer y y segundo plato + postre

Elegir una mesa temática o showcooking

Jamón ibérico de cebo

Mesa de quesos nacionales e internacionales (+1)

Mesa de embutidos tradicionales de la sierra de Mariola

Showcooking arroces y fideuá

Tacos de carne mechada

Elegir los aperitivos que de deseen el día del evento

Brioche de pastrami con anchoa y vinagreta de manzana, pistacho y guindilla

Mini coca focaccia con parmesano y sardina ahumada

Mini cazuelita de pericana

Mini ensaladilla rusa con anguila ahumada

Corte de foie

Coca de pisto, bonito curado y albahaca

Tacos de bacalao frito con mayonesa de hierbas aromáticas

Mini croqueta de jamón

Pepito de ternera con pimiento frito y mantequilla

Mini burger de vaca madurada, cebolla caramelizada, pepinillos, cheddar y salsa mostaza (+1)

Patatitas, sobrasada, allioli y calamar

Croquetas de seta

Langostino frito con tomate seco

Nido de chistorra y huevo de codorniz

Elige un 1º y un 2º plato para el día del evento

Ensalada de perdiz, mango y foie (+3)

Tartar de salmón curado con ceniza de cebolla

Arroz meloso de salmonete (+1)

Arroz meloso de carrillera y setas (+2)

Pata de pulpo a la brasa con salsa de cacao

Ravioli de bogavante con salsa de galeras (+3)

Meloso de ternera con salsa de cacao y espuma de patata

Presa ibérica asada, trinchat y salsa de especias (+1)

Solomillo de vaca asado, salsa café París y chalotas en almíbar (+2)

Bacalao en costra con suquet

Corvina asada con setas escabechadas y espuma de remolacha

Lubina con costra de frutos secos y falso risotto de verdura (+2)

Postres (elegir uno para el dia del evento)

Lazos fritos con crema y helado de chocolate

Maracuya, coco y cacao

Sopa de turrón con papel crujiente de chocolate liquido y helado de café

Tarta de chocolate con helado de avellana

Melón osmotizado con granizado de lima y ginger

Crema de limón, fruta y bavarois de vainilla

Torrija brioche con crema, caramelizada, salsa de choco y helado de vainilla

Sorbete de mango con espuma de mango y merengue seco

Sorbete de limón en texturas

Tarta de queso cremosa con pistacho

Milhojas con crema de Fidel Rico



Agua, cervezas, refrescos y vino **INCLUIDOS**

Tinto: Finca Sellés

Blanco: Melior de Matarromera

Cava: Dominio de la Vega

Si eliges 4 aperitivos: 117€

Si eliges 5 aperitivos: 119€

Si eliges 6 aperitivos: 121€

BARRA LIBRE INCLUIDA (4H.)

Menú niños

Entrantes

Patatas
Aceitunas
Jamón
Queso
Croquetas de jamón

Plato

Arroz de pollo
Hamburguesa con patatas
Pasta
Pollo con patatas

Postre

Helados

40€



Menú

(adaptación)

vegano-vegetariano

CÓCTEL

Cazuelita de hummus y manzana
Croquetas de setas
Ensaladilla rusa
Coca de pisto y albahaca
Burger de soja

PLATO PRINCIPAL

Se adapta

POSTRE

Melón osmotizado con granizado de hierbabuena, lima y genjibre

Menú

(adaptación)

sin lactosa
sin frutos secos
sin gluten

CÓCTEL

Mini ensaladilla con anguila ahumada
Patatita, sobrasada, all i oli y calamar
Croquetas de jamón
Tacos de bacalao frito con salsa de especias
Pulpo asado con mayonesa de pimentón

PLATO PRINCIPAL

Se adapta

POSTRE

Melón osmotizado con granizado de hierbabuena, lima y gengibre
Coulant de chocolate

Resopones

MINI PORCIONES

De embutidos a la brasa 4,5€/ ud

De tortilla de patatas 4€

De salado 4€

De hamburguesas 180 gr 15€

Perritos calientes 9€

(precio por piezas solicitadas)



Otros servicios

OTROS SERVICIOS

Food trucks
Floristería
Menaje
Mobiliario y decoración
Iluminación
Grupos musicales y artistas
Espectáculos
Actividades
Baby-sitter

PACK CEREMONIA

Para los novios elegir entre varios tipos de banco: blanco, de piel marrón, de yute y morado de terciopelo.

Alfombra para los novios

Consola para el ceremoniante

Sillas

Montaje y desmontaje

200 euros

DECORACIÓN FLORAL+ 225€

PREGÚNTANOS

Información de interés

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

Montaje mesas y sillas
Decoración floral banquete
Adaptación de alérgenos
Bebidas incluidas en el menú desde cóctel a barra libre
Servicio wedding (asesoramiento, organización y diseño)
Diseño e impresión de minutas, sitting y números mesa

FORMA DE PAGO

En la firma del contrato 1000€ en concepto de arras
EL 80% dos semanas antes del evento

EL RESTANTE 20 % UNA SEMANA DESPUÉS DEL EVENTO, DESCONTANDO EN ESE MOMENTO LA SUMA DE 1000 EUROS ENTREGADOS COMO RESERVA

Bodas **sábados** de **Diciembre** a **Marzo**(*sin* contar **festivos**) **5% de descuento**
Bodas **viernes noche de todo el año** (*sin* contar **festivos**) **5% de descuento**

10% DE IVA NO INCLUIDO EN TODO EL DOSIER

Contacto

Eventos Caseta Nova

Polígono 1, Partida 4, Número 1054, 03420
Castalla, Alicante

617 31 76 18

eventos@casetanova.com

www.casetanovarestaurante.com

