

Sabores que
enamoran el alma



don carlos

LEISURE RESORT & SPA*****

M A R B E L L A

UNA OBRA DE ARTE PARA LOS SENTIDOS

Sabores cálidos, texturas sorprendentes, aromas fascinantes. Con los menús especiales para bodas, descubriréis una combinación de sensaciones que cautivará tanto vuestro paladar como el de vuestros invitados.

« CASABLANCA »

Menú

Cóctel de bienvenida

- 1 hora-

Elección de 8 Aperitivos Fríos y 8 Aperitivos Calientes

Barra aperitivo

Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Vermut, Jerez, Cerveza y Refrescos

Cena

Para empezar

Tataki de Atún con Semi Dulce de Soja y Ensalada Oriental

Para continuar

Sopa de Pescadores con Profiteroles de Muselina de Ajos

Para refrescar

Sorbete de su elección

Para terminar

Carré de Cordero con Costra de Maíz crujiente y Pisto multicolor al Orégano Salvaje

Un dulce final

Tarta nupcial o postre

Bodega

Aguas minerales

Masia Perelada D.O. Empordà

Viña Paceta Crianza D.O. C.a. Rioja

Codorníu Clásico Brut Nature D.O.Cava

Café e Infusiones

100 € por persona

(IVA no incluido, se aplicará el tipo de IVA vigente en la fecha de la ceremonia)



Avenida Zurita s/n · 29604 Marbella
Tel.: +34 952 768 800 · Fax: +34 952 833 429
www.doncarlosresort.com · dceventos@expogrupo.com

« LOS PUENTES DE MADISON »
Menú

Cóctel de bienvenida

- 1 hora -

Elección de 8 Aperitivos Fríos y 8 Aperitivos Calientes

Barra aperitivo

Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Vermut, Jerez, Cerveza y Refrescos

Cena

Para empezar

Ensalada de Jamón de Pato, Brotes Verdes, dados de Mango y vinagreta de Foie.

Para continuar

Crema de Pimientos Asados con Brocheta de Langostinos al Ajillo y Cebolla al Balsámico

Para refrescar

Sorbete de su elección

Para terminar

Bacalao Confitado con cremoso de Patatas y Espinacas fritas

Un dulce final

Tarta nupcial o postre

Bodega

Aguas minerales

Masia Perelada D.O. Empordà

Viña Paceta Crianza D.O. C.a. Rioja

Codorníu Clásico Brut Nature D.O.Cava

Café e Infusiones

100 €por persona

(IVA no incluido, se aplicará el tipo de IVA vigente en la fecha de la ceremonia)



« MEMORIAS DE AFRICA »

Menú

Cóctel de bienvenida

- 1 hora -

Elección de 8 Aperitivos Fríos y 8 Aperitivos Calientes

Estación de cortador de Jamón con Pan de Cristal, Aceite de Priego y Tomate rallado

Barra aperitivo

Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Vermut, Jerez, Cerveza y Refrescos

Estación de Mojito y Caipiriña

Cena

Para empezar

Ensalada de Viera en Voulote de Calabacín Gratinada, Emulsión de Marisco y

Dados de Pera Caramelizada.

Para continuar

Sopa fría de Melón con Profiteroles de Ibérico y Crujiente de Jamón

Para refrescar

Sorbete de su elección

Para terminar

Taco de Cochinito Confitado con Manzana Caramelizada

Un dulce final

Tarta nupcial o postre

Bodega

Aguas minerales

Masia Perelada D.O. Empordà

Viña Paceta Crianza D.O. C.a. Rioja

Codorníu Clásico Brut Nature D.O.Cava

Café e Infusiones

120 €por persona

(IVA no incluido, se aplicará el tipo de IVA vigente en la fecha de la ceremonia)



Avenida Zurita s/n · 29604 Marbella
Tel.: +34 952 768 800 · Fax: +34 952 833 429
www.doncarlosresort.com · dceventos@expogruppo.com

« EL PACIENTE INGLÉS »

Menú

Cóctel de bienvenida

- 1 hora -

Elección de 8 Aperitivos Fríos y 8 Aperitivos Calientes

Estación de cortador de Jamón con Pan de Cristal, Aceite de Priego y Tomate rallado

Barra aperitivo

Vino blanco, vino tinto, cava, vermut, jerez, cerveza y refrescos

Estación de Mojito y Caipiriña

Cena

Para empezar

Ensalada de Espinacas con Pera, Jamón Ibérico y Vinagreta Balsámica de Higos

Para continuar

Crema de Langosta con Picatostes al Eneldo

Para refrescar

Sorbete de su elección

Para terminar

Rape a la Andaluza con Coulis de Piquillo y Arroz Meloso de Mejillones al Azafrán

Un dulce final

Tarta nupcial o postre

Bodega

Aguas minerales

Masia Perelada D.O. Empordà

Viña Paceta Crianza D.O. C.a. Rioja

Codorníu Clásico Brut Nature D.O.Cava

Café e Infusiones

120 €por persona

(IVA no incluido, se aplicará el tipo de IVA vigente en la fecha de la ceremonia)



« LO QUE EL VIENTO SE LLEVÓ »

Menú

Cóctel de bienvenida

- 1 hora -

Elección de 8 Aperitivos Fríos y 8 Aperitivos Calientes

Estación de cortador de Jamón con Pan de Cristal, Aceite de Priego y Tomate rallado

Estación de Risotto de Boletus

Barra aperitivo

Vino blanco, vino tinto, cava, vermut, jerez, cerveza y refrescos

Estación de Mojito y Caipiriña

Cena

Para empezar

Parfait de Espárragos con Langostinos Confitados y Ensalada de Berros con

Tomate Deshidratado

Para continuar

Salmorejo Cordobés con Gamba Rojas y Huevo de Codorniz

Para refrescar

Sorbete de su elección

Para terminar

Solomillo de Ternera con Boletus Confitados y Pastel de Calabacín Gratinado

Un dulce final

Tarta nupcial o postre

Bodega

Aguas minerales

Masia Perelada D.O. Empordà

Viña Paceta Crianza D.O. C.a. Rioja

Codorniu Clásico Brut Nature D.O.Cava

Café e Infusiones

140 €por persona

(IVA no incluido, se aplicará el tipo de IVA vigente en la fecha de la ceremonia)



« WEST SIDE STORY »

Menú

Cóctel de bienvenida

- 1 hora -

Elección de 8 Aperitivos Fríos y 8 Aperitivos Calientes

Estación de cortador de Jamón con Pan de Cristal, Aceite de Priego y Tomate rallado

Estación de Risotto de Boletus

Barra aperitivo

Vino blanco, vino tinto, cava, vermut, jerez, cerveza y refrescos

Estación de Mojito y Caipiriña

Cena

Para empezar

Ensalada de Brotes Verdes con Bogavante, Mango y Vinagreta de Pasión

Para continuar

Sopa de Almejitas y Gambas al Pernod

Para refrescar

Sorbete de su elección

Para terminar

San Pedro Saute con Vulva de Hinojo Confitado y Salsa de Espárragos Verdes

Un dulce final

Tarta nupcial o postre

Bodega

Aguas minerales

Masia Perelada D.O. Empordà

Viña Paceta Crianza D.O. C.a. Rioja

Codorníu Clásico Brut Nature D.O.Cava

Café e Infusiones

140 €por persona

(IVA no incluido, se aplicará el tipo de IVA vigente en la fecha de la ceremonia)



SELECCIÓN DE APERITIVOS

Aperitivos Fríos

- ♥ Huevos de Codorniz con Mouse de Pimientos del Piquillo
- ♥ Milhojas de Ensaladilla Rusa con Langosta
- ♥ Rollito de Atún con Mayonesa de Wasabi y Sésamo
- ♥ Tartaleta de Tartar de Salmón
- ♥ Brocheta de Mozzarella ahumada y Cherry con Pesto de Anacardos
- ♥ Chupito de Salmorejo con Jamón
- ♥ Milhojas de Foie y Manzana Caramelizada
- ♥ Queso Viejo Marinado en Romero con Uvas Glaseadas
- ♥ Piruleta de Tortilla de Patatas con Escabeche Suave
- ♥ Espuma de Plátano Canario con Beicon Crujiente
- ♥ Cucharita de Mouse de Escalibada con Ventresca
- ♥ Dado de Aguacate con Boquerón en Vinagre

Aperitivos Calientes

- ♥ Langostino Tandoori
- ♥ Croquetitas Caseras de Queso Azul con Mermelada de Pimientos
- ♥ Croquetitas Caseras de Jamón Ibérico
- ♥ Croquetitas Caseras de Setas
- ♥ Croquetitas Caseras de Gambas
- ♥ Mini Rollitos de Verduras con Salsa Thai
- ♥ Langostinos en Coco con Chutney de Mango
- ♥ Taleguita de Pato con Peras Confitadas
- ♥ Chupa Chups de Codorniz con Jugo de Soja
- ♥ Brocheta de Pollo Yakitori
- ♥ Chupito de Puchero con Jamoncito y Menta
- ♥ Tartaleta de Curry de Verduras
- ♥ Dados de Queso Brie rebozados con Arándanos



Para empezar

Estaciones de Aperitivo

Estación de Cortador de Jamón con Pan de Cristal, Aceite de Priego y Tomate Rallado.....	12€p.p.
Servicio de Cortador de Jamón	6€p.p.
Estación de Risotto de Boletus	8€p.p.
Estación de Fritura Malagueña.....	10€p.p.
Estación de Mojito y Caipiriña.....	8€p.p.

SORBETES A ELEGIR

Sabor a... Limón, Mandarina, Piña, Frambuesa, Manzana, Pomelo Rosa, Mojito o Margarita.

No dude en pedirnos otro sabor distinto, y si lo desea, además le podemos licuar los sorbetes con Vodka o Cava.

POSTRES A ELEGIR

Postres Individuales

- ♥ Mousse de Avellanas y Espuma de Limón
- ♥ Brownie con Chocolate Caliente y helado de Vainilla
- ♥ Pirámide de Chocolate y Cítricos
- ♥ Mouse de Higos de Jaén al Pedro Ximenez y su Gelée
- ♥ Milhojas de Crema de Cardamomo y Esencia de Café
- ♥ Espuma de Mango, Coco y Caramelo de Ron
- ♥ Corazón de Fruta de la Pasión con Dulce de Leche y Gelée de Ron
- ♥ Esfera de Chocolate y Helado de Turrón
- ♥ Dúo de Chocolate Blanco y Negro
- ♥ Tartín de Queso y Pasas con Dulce de Leche



Avenida Zurita s/n · 29604 Marbella
Tel.: +34 952 768 800 · Fax: +34 952 833 429
www.doncarlosresort.com · dceventos@expogrupocom

Tartas Nupciales

- ♥ Crema Pastelera con Nata y Frutas
- ♥ Pastel de Naranja con Nata
- ♥ Pastel de Pistacho con Crema Pastelera
- ♥ Turrón & Prealinee de Avellana
- ♥ Limón & Crema
- ♥ Chocolate
- ♥ Mouse de Café
- ♥ Fresas con Nata

Si desea un sabor distinto, no dude en comentárnoslo.

RECENA

Selección de MiniBocadillos, Consomé al Jerez y Selección de Pastelería Francesa.

8€por persona.

BARRA LIBRE PREMIUM

Whisky J&B, Whisky Ballantine´s, Four Roses Bourbon, White Ron Bacardi, Ron Cacique, Vodka Smirnoff, Gin Larios, Gin Gordon´s, Brandy Carlos III, Licor de Melocotón, Licor de Manzana Verde, Pacharan Zoco, Orujo de Hierbas, Martin Codax, Cointreau, Baileys.

2 horas €30 por persona

3 horas €40 por persona

Hora extra 8 €por persona y hora para un mínimo de 50 personas.

BARRA LIBRE DELUXE

Whisky J&B, Whisky Ballantine´s, Whisky Johnie Wallker Etiqueta Roja y Etiqueta Negra, Whisky Chivas 12 años, Whisky Jack Daniel´s White Ron Bacardi, Ron Barceló, Ron Havana 7, Vodka Absolut, Gin Tanqueray, Gin Bombay Sapphire, Brandy Carlos I, Brandy 1866, Licor de Melocotón, Licor de Manzana Verde, Pacharan Etxeco, Orujo de Hierbas, Martin Codax,

Cointreau, Baileys.

2 horas €40 por persona

3 horas €55 por persona

Hora extra 12 €por persona y hora para un mínimo de 50 personas.

Las Barras Libres incluyen el servicio de DJ – mínimo 3 horas contratadas y al menos 120 invitados

ESTACIÓN MOJITOS Y CAIPIRIÑAS

1 hora 8€por persona

Hora extra 4€por persona y hora

GIN TONIC STATION

Selección de Ginebras Premium: Hendricks, G-Vine y London Blue con Fever Tree Tonic. Preparación y Aromas por parte de nuestro Barman

1 hora 10€por persona

Hora extra 6€por persona y hora



VUESTRA SONRISA ES NUESTRA MAYOR SATISFACCIÓN

Durante este día tan especial tan solo tendréis que preocuparos de ser felices. Porque nos ocuparemos de hasta el más mínimo detalle, para que el día de vuestra boda sea, sencillamente perfecto.

SERVICIOS QUE VIENEN INCLUIDOS CON LOS MENÚS:

- ♥ Decoración centros de mesa con flores naturales
- ♥ Minutas y protocolo de mesas
- ♥ Menú degustación para 6 personas para bodas con un mínimo de 80 comensales
- ♥ Menú degustación para 2 personas para bodas con menos de 80 comensales
- ♥ Cóctel de bienvenida de 1 hora
- ♥ Noche de boda en Suite Nupcial en régimen de alojamiento y desayuno para bodas con un mínimo de 80 comensales
- ♥ Atención especial en la habitación de los novios a modo de bienvenida
- ♥ Servicio de DJ durante la barra libre a partir con 3 horas contratadas y en celebraciones con un mínimo de 120 invitados
- ♥ Cena romántica de primer aniversario en uno de nuestros restaurantes
- ♥ Masaje relajante para los novios

SERVICIOS ADICIONALES:

- ♥ Montaje de la ceremonia en el jardín (silla con funda, moqueta roja y arreglos florales en el altar) 5 €por persona + IVA.
- ♥ Privatización Club de Playa 10€por persona + IVA.

