



*Carta
Menú Banquete*

CASAS DE LUJÁN

Habrás dibujado en tu mente el día de tu boda miles de veces

Te has imaginado un lugar mágico en el que decirle a tu pareja que le quieres para siempre, y poder disfrutarlo junto a las personas más especiales para los dos. Eso es lo que ofrece Casas de Luján Y lo hacemos con una experiencia gastronómica que te cautive a ti y a tus invitados a través de los 5 sentidos.

¿Demasiados detalles a tener en cuenta?

Respira. Tenemos casi 20 años de rodaje y sabemos cómo hacer que todo salga bien. Quizá te preguntes cómo lo haremos. Cómo serán los próximos meses...

¿Por dónde empezaremos?

El menú

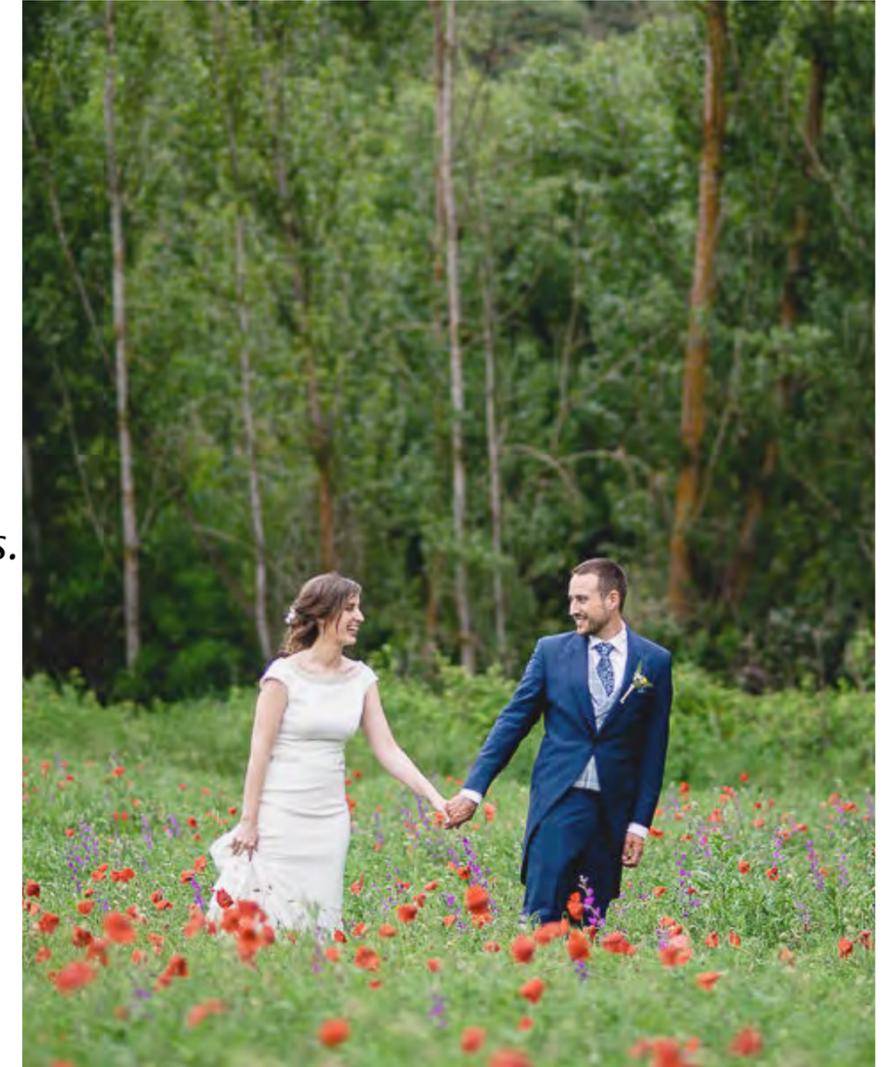
Tú decides qué platos se servirán en tu boda. No hay nada cerrado. Prueba y diseña un menú a tu medida. A lo mejor hay niños o invitados con alguna intolerancia. Te escuchamos

El mensaje y las flores

¿Clásica o moderna? Tu boda tiene que ser como tú: única. Y cada detalle es una pincelada de carácter. Por eso, elegiremos juntos cómo serán los manteles, las flores, la temática, la cromática, ..

Los detalles

¿Te gustaría algún bodegón temático o carritos de dulces decorados? A lo mejor te apetece recibir a tus invitados con un showcooking de sushi. Cuéntanos cómo imaginas tu boda y lo haremos.



Espacios Muy Especiales

Más de 10.000 m2 de jardines. Espacios Cenas junto al río.
Vistas panorámicas.

Gastronomía Propia y Personalizada.

No hay dos bodas iguales. Nuestros profesionales se lo prepararán con máximo detalle y cariño. Cocina Propia.
Disfrutará en la degustación.

Postres en Exclusiva.

Nuestra repostería es elaborada en exclusiva para nuestros clientes

Confección de protocolo

Exclusividad y personalización a todo detalle. Nuestro equipo de protocolo está para ayudarle y orientarle. Se lo ponemos fácil.

Ceremonias Civiles

Imagínese casarse al aire libre, en unos cuidados jardines a los pies de un río! Ven a elegir...Diferentes Espacios muy Especiales para ceremonias. Nos encargamos de todo con cariño: organización y decoración, así como del contenido y desarrollo de la misma. Sin olvidar que nuestras Ceremonias son Reales con Contenido Legal y Validas 100%, sin necesidad de desplazarse antes a un juzgado. Venga y se lo mostraremos, es único

Suites y Alojamiento

Le ofrecemos nuestras Suites en exclusiva para el día de su boda. Imagínate tener una Vintage Suite de 50m2 sólo para ti para maquillarte antes, cambiarte ó simplemente descansar durante ó después de tu día. Baila hasta altas horas y retírate a Descansar a tu Vintage Suite a solo unos segundos de tu boda soñada.

Barra libre y Discoteca

Nuestra Sala LightRoom o jardines están diseñadas para Bailar toda la noche. ...El DJ se reunirá con Uds, antes del evento, para que el día de su boda disfrute de su música personalizada

Ornamentación floral

Trabajamos con las ultimas tendencias en moda floral. Decoramos todas y cada una de las mesas de invitados y presidencial con centros de Flores realizados por auténticos profesionales floristas. Podrá elegir a su gusto entre una gran variedad de centros, ramos y flores. Dejanos sorprenderte

Minutas impresas

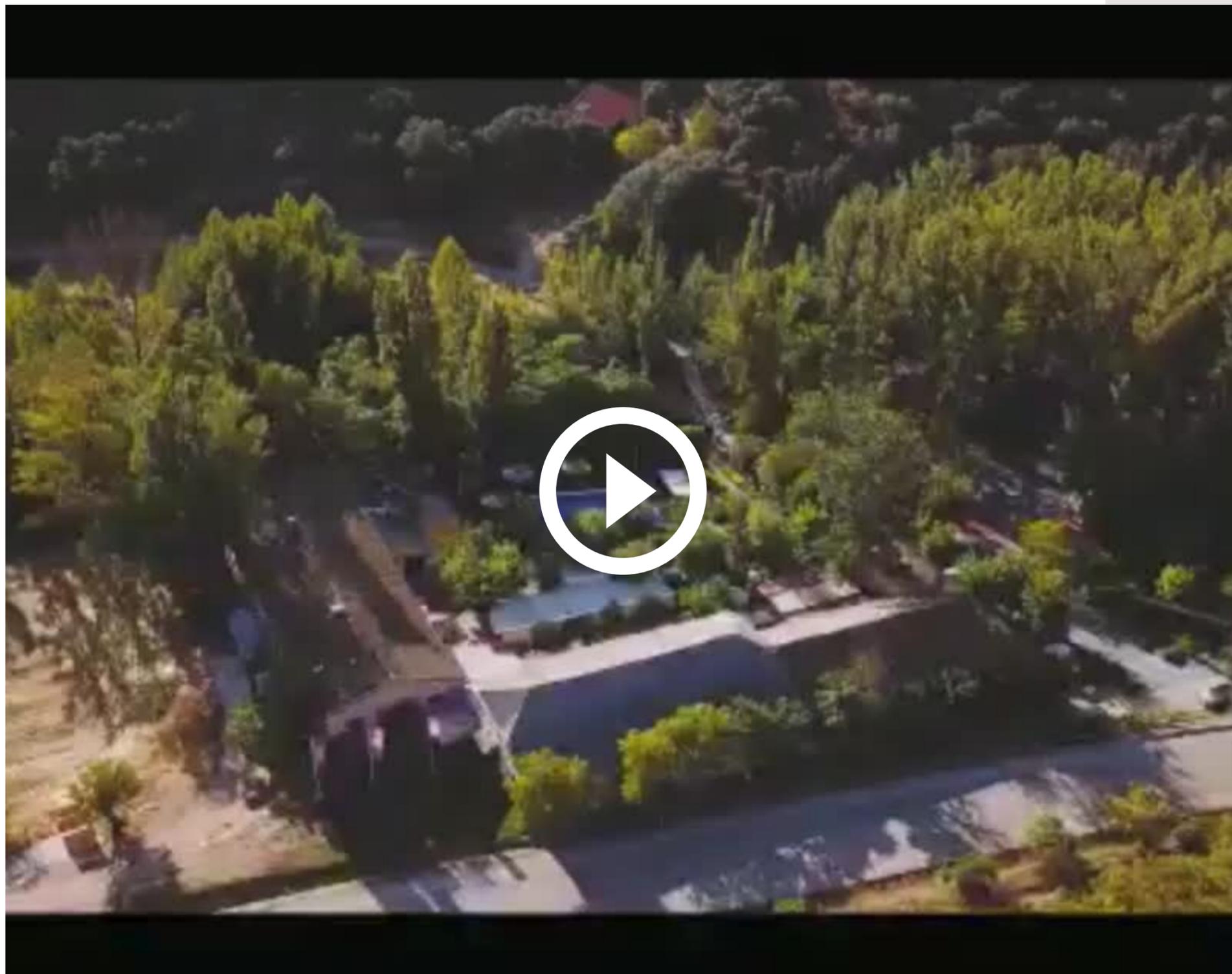
Realizamos el diseño elegante y único de las minutas totalmente personalizado con una calidad.

Organización de espectáculos

Si está pensado en ambientar el día de su boda con algún espectáculo especial, le ofrece diferentes servicios como Saxofonistas, violinistas, pianistas que armonizarán la ceremonia

Parking privado

Disponemos de parking privado para todos y cada uno de los invitados de su Boda.



Bienvenidos a Casas de Luján

Un bosque de álamos y encinas
milenarias

Gastronomía

En la carta encontrarás una gran variedad de platos e ideas diferentes y originales.

Casas de Luján nos especializamos en convertir tu idea en una realidad. Nos encanta oírte y ocuparnos de todo. Disfrutamos haciéndote la vida más fácil.

Nuestra cocina es internacional, nos encantan los sabores de todo el mundo, la cocina española de toda la vida y rescatar recetas españolas que hacían nuestras abuelas y bisabuelas a base de materia prima de primera calidad, guisos a fuego lento.

Podemos preparar lo que quieras. ¡Nos encanta investigar!

En nuestra cocina nos esmeramos en conseguir sabores auténticos, texturas bien ligadas, productos frescos, y presentaciones cuidadas. Todo ello hace que nos digan que en cada plato se nota cariño que ponemos en ello.



PASOS A SEGUIR

Para calcular su propio presupuesto deben ir seleccionando los bloques deseados del menú e ir sumando los precios.

Primero deben seleccionar el tiempo del aperitivo, luego la composición del menú y por último la bodega que le incluye toda la bebida desde el cocktail hasta final del banquete, incluyendo en éste, el postre, café y copa de licor.

Si antes de contratar el banquete desearan hacer una prueba de menú, su coste es de 125 € / cubierto.

A todos los precios informados deben de añadirle el 10 % IVA.

Aperitivo

Precio rango tiempo duración



Menú

Seleccionar precio de los platos que lo compongan



Bodega

Se pueden configurar distintas alternativas

Cocktail de Bienvenida

SELECCIÓN APERITIVO

Es importante que se estudie la composición de las variedades y su equilibrio.





Cocktail Casas de Luján

10.000 m2 de Jardines

Rango Duración - Precio

40 min.

7-10 aperitivos
15,00 – 25,00 €

60 min.

10-14 aperitivos
25,00 – 35,00 €

90 min

15-20 aperitivos
35,00 – 50,00 €

120 min

22-26 aperitivos
55,00 – 65,00 €

Morcilla enmarañada
Brocheta de jamón de pato y pera al vino tinto
Croquetas de jamón ibérico
con all-i-oli de menta y ajo negro
Canapé de morteruelo
Pincho de pollo al curry de coco
Los Ibéricos
Choricitos al vino
Hamburguesa de pavo con cebolla caramelizada
Irene rocher
Tosta de jamón con gelatina de tomate
Macaron de foie gras y Px
Dumpling de secreto ibérico y gambas

Bocadito de chorizo y queso
Brocheta de atún y gelatina de pimiento
Brocheta de langostino en costra de pistacho
y mahonesa de lima
Volauvent de gambas
con cebollino y ajo tierno
Bolita queso de cabra con coulis de frambuesa
Tabla de quesos D.O La Mancha
Tomate cherry y queso mozzarella
Chupito gazpacho de fresa
Chucharita de migas de pan manchegas
Cucuruchos de ensalada César
Burrito de picantones

Torreznos Sorianos
Crocanti de morcilla con cacahuets y miel
Cucharita ajo arriero
Ceviche
Cono de txangurro
Crepe de verduras y gambas
Piña con brocheta de salmón
Cucharita de arroz negro
Cucharita de pulpo y bacalao
Monedero de marisco
Ostras Blody María
Chupito de guacamole,
Salmorejo y salmón con cebollino





ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Corner de showcooking
Servicio self-service

Selección de Quesos
D.O. La Mancha

Selección de quesos
nacionales e
internacionales

Arroces & Rissotto

Arroces mielosos, paellas y
Rissottos

Japonés
Showcooking
de sushi

Sushi, Niguiris

Los ibéricos

Corner de uno o varios
ibéricos
Cortador de jamón

La concha del Mar

Estación de marisco

Pulpeiro

Pulpo a la gallega

Beer Point

Selección de cervezas

Corner Veggie

Rincón de verduras y
ensaladas

American Food

Perritos Calientes
Hamburguesas

A la Parrilla

Borchetas de carne,
pescado o marisco

La Vermutheria

Selección de Vermuth con
variedad de aceitunas

Tortilla de patatas

Degustación de tortillas
con distintas
configuraciones

Entrantes

SELECCIÓN PRE-PLATO

La entrada al menú



Entrantes

- *Ensalada de Lubina escabechada con tartar de aguacate y tomate//18,20 €*
- *Ensalada de marisco, manzana verde y mango sobre nido de salmorejo // 17,70 €*
- *Gazpacho de cereza con Quenelle de queso y pistachos con crujiente de pan de agua // 15,10 €*
- *Carpaccio de carabinero con bombón apasionado de foie// 19,10 €*
- *Hojaldre de Hongos // 15,40 €*
- *Lasaña con salmorejo vasco y langostinos // 17,10 €*
- *Canelón de pato, salsa hoisin y emulsión de foie// 19,50 €*
- *Vieira con cigala sobre tosta de arroz al azafrán, espuma de coco, punta de guacamole y petalitos //22,50 €*
- *Crema de gambón rojo polvo de jamón y bastoncillo crujiente // 12,90 €*
- *Minestrone de calamar, rabanitos y espárrago de mar sobre gazpacho de cigalita// 19,40 €*
- *Crema de calabaza pisto de setas y huevo a baja temperatura// 12,50 €*

Pescado

SELECCIÓN

Productos del mar

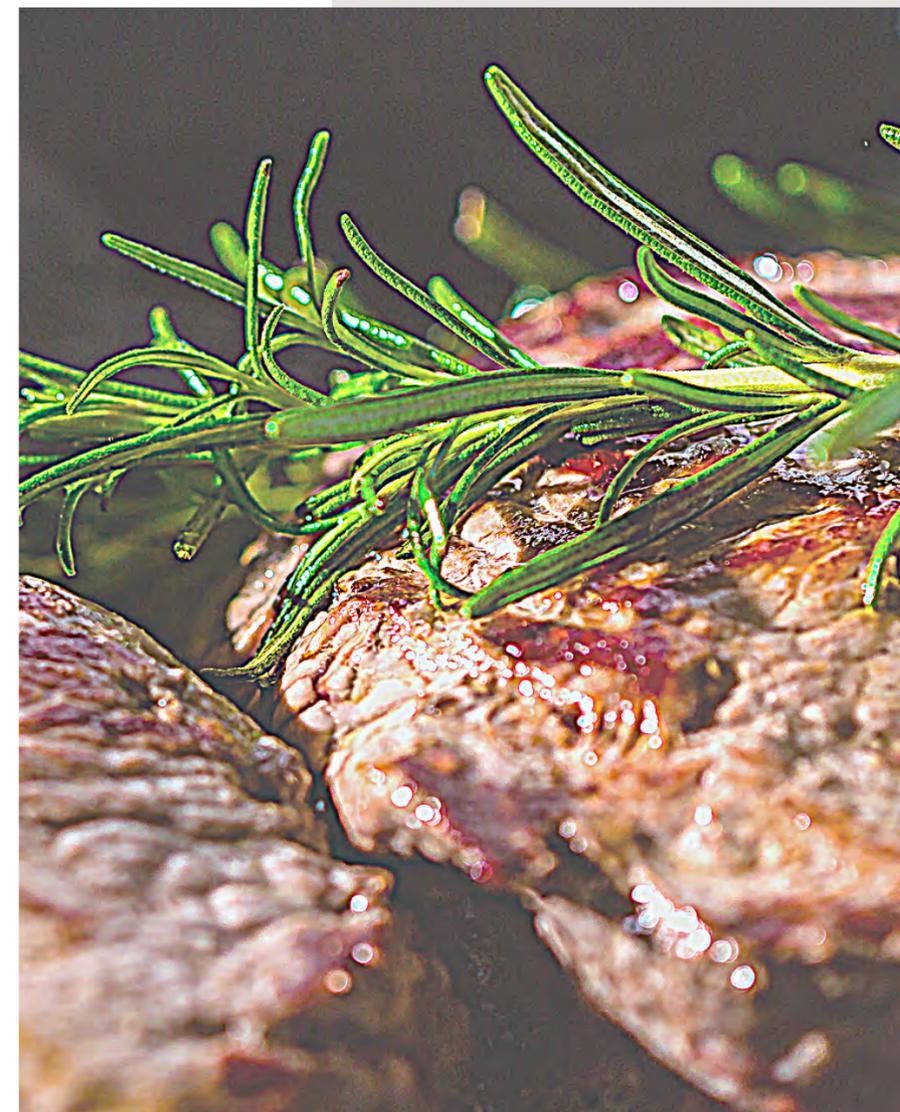


- *Rodaballo con ravioli de hongos su salsa y germinados de cebolla // 24,95 €*
- *Bacalao en crema de ajos confitados brochazo de perejil y chips de remolacha // 24,35 €*
- *Suprema de Lubina con tagliatelli teja de chipirón, pesto verde y canónigos // 26,00 €*
- *Lomo de rape en costra de pimentón aro de philo y cous cous de verduritas // 25,15 €*
- *Bacalao al curry de coco y tortita de polenta // 23,75 €*
- *Merluza con almejas galleta de arroz y trigueros // 23,60 €*

Carne

SELECCIÓN

Calidad gourmet



Carne

- *SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER , TIRABEQUES Y SALSA DE HONGOS// 26,20 €*
- *PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA AL HORNO A BAJA TEMPERATURA// S/M €*
- *ENTRECOTTE DE LOMO ALTO CON PASTEL DE PATATA TOMATE Y PIMIENTO// 24,10 €*
- *SOLOMILLO DE TERNERA CON MICUIT PATO Y REDUCCIÓN DE PX// 27,45 €*
- *CHULETÓN DE ÁVILA-TERNERA AÑOJO BLANCA CON NIDO DE CEBOLLA FRITA, TOMATE SECO Y PATATA PAJA// 24,95 €*
- *LINGOTE DE CORDERO LECHAL DESHUESADO ASADO A BAJA TEMPERATURA// 22,90 €*
- *DADO DE COCHINILLO DESHUESADO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE MANZANA Y AIRE DE LIMÓN//25,30 €*
- *SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA CON MOSTAZA EN GRANO Y CAMELO DE VINO // 19,85 €*

Bodega y Postre

SELECCIONA LA
CATEGORÍA DE
BODEGA

Nos encontramos abiertos a
cualquier propuesta de D.O.



Todos los precios de bodega incluyen: Vinos, refrescos, cervezas, aguas minerales, postre, tarta presentación, café y copa de licor

Postre

a seleccionar, incluidos en el precio;

- Tornado de mango/piña con teja de chocolate blanco*
- Tarta chocolatisima*
- Milhojas de frutas naturales*
- Tarta de chicle y petazetas*

Sorbete/Helado

Sorbete: mandarina, limón, frambuesa, piña, mojito, mango, gin-lemon, manzana verde 3.00 €

Bola de helado 2.00 €

22,70 €/ persona

Finca Almedo Verdejo D.O La Mancha
Alcardet Sommelier crz. D.O. La Mancha
Aguas minerales, refrescos, cervezas
Postre
Tarta presentación (10 raciones)

26,20 €/ persona

Finca Antigua blanco D.O La Mancha
Finca Antigua crz. D.O. La Mancha
Aguas minerales, refrescos, cervezas
Postre
Tarta presentación (10 raciones)

28,60 €/ persona

Corpus Muni blanco D.O. La Mancha
Finca Antigua rsv. D.O La Mancha
Aguas minerales, refrescos, cervezas
Postre
Tarta presentación (10 raciones)

Reposteria Cake Designe

TARTAS PERSONALIZADAS

Solicita información si lo que deseáis es una tarta especial y personalizada





Banquete Casas de Luján

*Para los más
pequeños*

MENÚ INFANTIL

- Animación infantil 90 € / 1 hora
(10 niños)
- Servicio de nursery
(consultar información)
- Animación infantil temática
(consultar información)



PLATO COMBINADO

Hamburguesa
Patatas fritas
Finggets de pollo
Croquetas

Postre: Helado vainilla y chocolate

Bebidas: aguas minerales, zumos y refrescos

Precio: 25,00 € / niño
(+10% IVA)

UN POQUITO MÁS MAYORES

11.plato a seleccionar:
Macarrones bolognesa
Canelones de carne gratinados
Crema de calabaza

20.plato a seleccionar:
Hamburguesa con patatas
Fingers de pollo con patatas
Chuletas de cordero con patatas

Postre: Helado vainilla y chocolate

Bebidas: aguas minerales, zumos y refrescos

Precio: 33,00 € / niño
(+10% IVA)

Temporé

RECENA

- Selección por unidades



Durante la barra libre

- *Pulguitas de embutidos 2,00 € / udd*
- *Taza de consomé 1,50 € / udd*
- *Mini-hamburguesa americana 4,00 € / udd*
- *Vasito de patatas fritas 1,00 € / udd*
- *Mini-sandwich variados 1,50 € / udd*
- *Mini - Quiché de jamón y queso 1,50 € / udd*
- *Hot dog 2,50 € / udd*
- *Dados de tortilla 1,00 € / udd*
- *Mini Burritos mejicanos 3,00 € / udd*



A TODOS LOS PRECIOS HAY QUE
AÑADIRLE EL 10% IVA. LOS
SERVICIOS DE ALQUILER EL
21% DE IVA

Contacto

casasdelujan@hotmail.com
- 680.990.951



TRABAJA CON TU ASESOR
EL PRESUPUESTO
PERSONALIZADO



SOLICITA
CATÁLOGO DE LOS SERVICIOS
INTERESADOS.



RESERVA DEL ALOJAMIENTO