



Chapoo

Dossier de Bodas 2024

Chapoo

Cocktail de Gala

12 Referencias



- Canelón de Cecina relleno de ricotta con Almendras y miel
- Tartar de Atún rojo con perlas AOVE
- Mini croquetas de jamón o boletus edulis o langostinos
- Chips de banana, guacamole, y gambas
- Bombón de foie con puré de manzana al vino
- Tapita de jamón de pato y confitura de tomates Cherry
- Crujiente de solomillo ibérico
- Delicias de pulpo a la gallega con cremoso de patata
- Patata revolcona con torrezno casero
- Brocheta de langostinos con panko y salsa sweet chili
- Samosas de pollo con curry y manzana
- Nigiri de tocino con mostaza trufada

2 Vasitos a elegir

- Gazpacho de sandía y fresas (solo en temporada)
- Gazpacho Andalúz
- Salmorejo cordobés con grissini e ibérico
- Crema de boletus
- Crema de puerro

**Duración 1 hora y Media*

Chapoo

Córner Gastronómicos y Showcooking



1 Córner a Elegir

Arroces (dos tipos)

- Señoret
- Secreto y setas

Corner de cervezas

El Castizo (gildas, patatitas bravas, vermú)

Coctelería (daiquiris, mojitos y caipirinhas)

Chacinas Ibéricas

Corner de Quesos (surtido de quesos nacionales)

Panes de obrador con AOVE y Maldom (para los amantes del buen pan)

Corner con Extra con Suplemento

Pulpeiro (precio según mercado)

Ostras y Champagne (precio según mercado y marcas)

¡Viva Méjico! (fajitas, burritos, totopos) - 8€ por persona

Japonés (shushi lovers) - 12€ por persona

Steak tartar – 8€ por persona

Little Italy (Focaccia, Mini Pizzas y Risotto) 7€ por persona

Jamón Ibérico de Bellota 100% (incluye el servicio de cortador durante el cóctel) - 950€

Jamón de Cebo Campo Ibérico 50% (incluye servicio de cortador durante el cóctel) - 600€

Maestro Jamonero 200€ (solo cortador los novios aportan el Jamón)

**Los precios de corners extra son con IVA INCLUIDO*

Chapoo

Menú de Gala

Entrantes 1 a Elegir

- Carpaccio de piña rellena de langostinos y frutas tropicales con coulis de yogurt y eneldo.
- Salmorejo de fresas con salpicón de zamburiñas y emulsion de pesto.
- Ceviche de Corvina y mango, con su leche de tigre.
- Crema de castañas, con estofado de setas y crujiente de jamón ibérico.
- Ensalada de Bogavante con tartar de aguacate, y vinagreta de caramelo.
- Crema de Marisco con gambones confitados y galleta aireada de chipiron
- Lingote de foie con trufa sobre mermelada de higos toledanos, y teja de pan de chocolate y naranja.
- Carpaccio de Pluma ibérica con helado de Parmesano

Principal 1 a Elegir

- Salmón braseado con salsa ponzu sobre carpaccio de aguacate, vinagreta de mango y crujiente de verdura
- Lubina salvaje sobre cama de espinaca y gulas, con emulsion de bilbaína de ajo negro.
- Merluza de pincho al horno con cremoso de zanahoria y verdura baby salteada
- Bacalao a la brasa con verduritas confitadas y coulis de sanfaina y crujiente de remolacha
- Carrillera ibérica a baja temperatura con parmentier trufado de patata
- Cochinillo tostón segoviano en su jugo con trinxat de patata
- Medallon de rabo de toro a la piamontesa con chips de yuca y puré de boniato.
- Lingote de lechal con ratatouille y crema de ajo
- Solomillo de Ternera con patata baby salteada a la meunière

Postre 1 a Elegir

- Selva Negra
- Tarta Sacher con helado de baileys
- Tarta Artesana de Oreo
- Red Velvet
- Tartaleta de Frambuesas
- Tatín de Manzana
- Tarta Árabe
- Milhoja de Merengue
- Tartalera de Limón con Merengue
- Carrot cake
- Tarta de 3 Chocolate



Chapoo

Nuestra Bodega

Vino Blanco 1 a elegir

Gilda D.O Rueda
Vega Vella Orgánico D.O.C. Rioja

Vino Tinto 1 a elegir

Martín Zurbano Crianza Bodega Baron de Ley D.O Rioja
Terra Vella Petra Crianza Organic D.O Rioja
Mensaje Crianza D.O Ribera del Duero
Camino de Castilla Crianza D.O Ribera del Duero

Vino Espumoso 1 a elegir

Dominio de Tharsys Brut Nature Ecologico D.O Cava
Alma Atlántica Mencía Martin Códax D.O Galicia



Finca Chapoo trabaja con todas las bodegas premium de España, contando con un amplio catalogo de vinos. Dando opción a cotizar el vino que los novios prefieran

Chapoo

Menú Infantil

Menú Plato Único

Croquetitas
Patatas fritas
Fingers de pollo
Miniburguers

Menú Completo

Entrante 1 a Elegir
Penne Rigatte Bolognesa
Entremeses de ibéricos con croquetitas
Fingers de pollo con croquetitas

Principal 1 a Elegir
Hamburguesa de la casa
Solomillitos
Chuletitas de lechal

Postre
Helado Artesano



**Los menús Infantiles no tienen edades estipuladas*

Chapoo

Barra Libre

3 Horas de Barra libre Incluidas

Alcoholes Incluidos

Whisky:

Ballantines,, White Label , JB

Jhonie Walker (etiqueta roja)

Ron:

Brugal y Barceló

Ginebras:

Seagrams, Beffeater, Tanqueray, Puerto de Indias

Vozka:

Moskovskaya



Recena Incluida

Chapatita con Jamón y salmorejo
Mini Hamburguesas de Vacuno Mayor
Sándwiches Ensaladilla Rusa Casera
Sándwiches de Jamón York y Queso
Mini Palmeritas

Mesa Dulce Incluida durante la Barra Libre

Surtido de Chucherías

Chapoo

Precios y temporada

Precio de Viernes

Viernes: 130€ + 10% IVA *mínimo 60 comensales*

Precio de Sábados

Sábados: 145€ + 10% IVA *mínimo 100 comensales*

Sábados de Junio, Julio y Septiembre se solicita un mínimo de 130 comensales

Domingos

Todo el Año

115€ + 10% IVA *mínimo 50 comensales*

Menú Infantil Plato Único

31€ + 10% IVA

Menú Infantil Menú Completo

40€ + 10% IVA



Chapoo

Resumen de lo incluido

Incluido en el precio por Menú

Exclusividad de finca sin alquiler

Cóctel de bienvenida, 1 Córner gastronómico, Menú de Gala y Barra libre de 3 horas, Recena y Mesa dulce

Sorbetes entre pases (*opcional*)

Minutas personalizadas

Centros florales naturales

Degustación para 6 pax (otras opciones a consultar)

Asesoramiento profesional

Personal de sala, cocina, asesoría, limpieza, aparcacoches, guardarropía.

Servicios extras No Incluidos en el precio por Menú

DJ y audiovisuales durante todo el evento 900€ Iva Incluido (Son top Fiestas Jose María 691 545 656)

Montaje de ceremonia civil (mobiliario, centro floral natural y Córner de agua de sabores) 600€ Iva Incluido

Ampliación de barra libre 14€ Iva incluido por persona, con un mínimo de 50.



Chapoo

Condiciones de Contratación

Para realizar un bloqueo en firme, es necesario abonar 3.000€ en forma de señal.
Una vez recibida la señal, se bloqueará el día, imposibilitando su venta a otros clientes.
La señal se descontará de la factura final.

Para realizar el abono de la señal es necesario redactar un contrato con las condiciones de contratación donde se estipulará el mínimo de comensales pactado y precio del menú según día

El pago de la boda será 100% Adelantado 72h previas a la boda

Los servicios extras que se contraten como las ampliaciones de barra libre serán abonados a la finalización de la Boda mediante Tarjeta, Efectivo o Transferencias

Disponemos de un listado de proveedores como fotografía, Autobuses, Animaciones Infantiles etc,
Estos proveedores serán siempre recomendaciones y no habrá penalización ninguna
si finalmente se contrata un proveedor externo, a excepción de nuestro proveedor de Música y Audiovisuales,
que será obligatoria su contratación

VEN A CONOCER NUESTRA FINCA

¡TE ESPERAMOS!

654384601
Gema Bernardo
Esmeralda

