



A continuación, podrán encontrar los diversos precios de nuestros menús, así como todos los servicios que incluimos dentro de los mismos.

Acompañamos también la variedad de aperitivos que servimos en la copa de bienvenida, así como la relación de primeros platos, segundos, sorbetes y postres que pueden elegir en la prueba de menú.

.....





TEMPORADA 2023 PRECIOS MENÚ DE BODA

.....

Estimado cliente, en primer lugar darte las gracias por darnos la oportunidad de celebrar este día tan especial contigo, hacemos lo posible por darte un precio competitivo intentando que la calidad prime en todos los detalles.

El Restaurante Cortijo del Naranjo Celebraciones goza de una excelente ubicación en la misma Córdoba capital. Un típico cortijo andaluz con salón de singular belleza rodeado de un bonito patio cordobés perfecto para disfrutar de un agradable cóctel de bienvenida.

Disponemos de cocina propia, donde elaboramos productos y platos de la tradicional gastronomía cordobesa, no existiendo, por lo tanto, canon de alquiler de las instalaciones.

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ DE BODA : Para grupos superiores a 90 personas*

Prueba de menú para seis personas, se realizará aproximadamente un mes antes de la boda y en un día concreto acordado entre cliente y la empresa.

SERVICIO DE ASESORAMIENTO Y PROTOCOLO Se concertará encuentro con experta en organización y protocolo donde se estudiarán todos los detalles concernientes a vuestro evento; distribución de mesas, menús especiales... En este encuentro se pondrá a disposición de los novios diferentes mantelerías para su elección, incluyendo, además en el precio, arreglo floral, tarjeta de menús y setting planer.

APERITIVO. Se ofrecerá un cóctel de bienvenida a los invitados en el lugar elegido antes.

TODAS LAS BEBIDAS INCLUIDAS. Aquellas consumidas por los invitados desde su llegada hasta la finalización del evento.

BANQUETE. A continuación, según el menú elegido, servimos el pescado y la carne con todas sus bebidas en mesa, junto con el sorbete, el postre, café y cava. Durante el banquete, los novios estarán acompañados por su asesora en protocolo para una perfecta organización del evento. Incluimos también tarta nupcial para su corte, que se ofrecerá posteriormente durante la barra libre.



685 872 417



TEMPORADA 2023 PRECIOS MENÚ DE BODA

.....

BARRA LIBRE Y DJ INCLUIDOS. Siendo las 21 horas el desalojo para los servicios del mediodía y las 5:00 horas el desalojo de los servicios nocturnos. Media hora antes de las horas previstas se cortará la barra libre. Consultar para ampliaciones. Para el desarrollo de la barra libre disponemos de una sala completamente independiente que goza de pantalla y proyector.

IMPUESTOS MUSICALES. Los costes de la AGEDI, AIE y SGAE, serán compartidos entre El Cortijo el Naranjo y el cliente.

Disponemos también de servicios de venedores, cortadores de Jamón, fotógrafos, tunas, coctelería, bodas civiles, alquiler de coches, etc. El servicio de fotomatón es exclusivo con Cortijo El Naranjo Celebraciones. Estos servicios no están incluidos en el precio.

.....

VIERNES Y DOMINGOS

(PRECIOS +IVA)

PRECIOS ALMUERZO ADULTO
PRECIOS CENA ADULTO

64€
68€

SÁBADO

(PRECIOS +IVA)

PRECIOS ALMUERZO ADULTO
PRECIOS CENA ADULTO

68€
73€

DOMINGO NOCHE

(PRECIOS +IVA)

PRECIO VÍSPERA FIESTA ADULTO

68€

PRECIO MENÚ NIÑO

(PRECIOS +IVA) MENÚ NIÑO

32€

PLAZAS MÍNIMAS: 90 ADULTOS
*Consultar otro número de comensales



685 872 417



LISTADO DE APERITIVOS SERVIDOS EN EL COCKTAIL DE BIENVENIDA

- Jamón ibérico ·
- Caña de lomo ·
- Queso curado ·
- Queso de cabra ·
- Morcilla de carchelejo ·

- Brocheta de langostino ·
- Delicias de marisco ·
- Saquitos de mar ·

- Mini hamburguesa ·
- Canapé de paté ·
- Tosta de salmón y gulas ·
- Tosta tierra y mar ·

- Pincho en adobo ·
- Revuelto de habas, salmón y patata ·
- Flamenquín Cordobés ·
- Croquetas caseras ·

INDIVIDUALES



- Cartuchito de berenjenas fritas ·
- Salmorejito ·
- Fritura de pescado ·
- Vasito de pulpo a la gallega ·
- Ensaladilla de gambas ·

SE SIRVEN TODOS LOS APERITIVOS,
NO HAY QUE ELEGIRLOS.



685 872 417



PLATOS SERVIDOS EN PRUEBAS DE MENÚ

PESCADOS

- Suprema de salmón fresco en salsa de puerros y gambas ·
 - Hojaldre relleno de rape, salsa verde y almendras ·
- Lubina rellena de verduras en salsa de piquillo y quiche de marisco ·
 - Bacalao gratinado y fondo de pisto ·
 - Atún plancha en salsa cordobesa y saquito de verduras ·
- Lenguado relleno de bechamel de marisco en salsa americana ·
 - Merluza al cava con uvas y langostinos ·

CARNES

- Hojaldre relleno de solomillo y manzana en salsa de los pedroches ·
 - Pintada rellena de Foie, setas y patatas a lo pobre ·
 - Carrillada confitada en su jugo y patatas panaderas ·
- Presa ibérica en salsa de Pedro Ximénez y gratín de patata ·
 - Secreto ibérico confitado sobre crema de patatas ·
 - Escalopines de solomillo al Moriles y revuelto campero ·

SORBETES

- Limón, mandarina, manzana verde ·

POSTRES

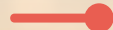







- Nube de Toffee ·
- Mousse de crema tostada ·
 - Tiramisú ·
- Tres chocolates ·





Madre Escolapias s/n
 14012 Córdoba (Córdoba)
 Telf. 685 872 417



- 

 Por Calle Madres Escolapias/Dean Francisco Xavier.
- 

 Por Calle Téllez de Meneses.
- 

 Por Calle Párroco Agustín Molina/Académico Sarazá.
- 

 Parquín(s) cercano a 2 minutos.