



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.

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





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 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 adultos*

Para grupos menores consulte presupuesto

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 anteriormente dependiendo de las circunstancias climatológicas.

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.

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 EN SERVICIOS DE ALMUERZO. 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.



685 872 417



.....

Cásate en nuestras instalaciones.
¡Consúltanos!



Facilitamos el contacto con los mejores proveedores de servicios externos: cortador de jamón, venecador, mesa de quesos, coctelería, fotocol, rincón dulce etc. Consúltenos.

[Servicios no incluidos en el precio.](#)



685 872 417



PRECIOS MENÚ DE BODA

VIERNES Y DOMINGOS

(PRECIOS +IVA)

PRECIOS ALMUERZO ADULTO 73€

PRECIOS CENA ADULTO 75€

SÁBADO

(PRECIOS +IVA)

PRECIOS ALMUERZO ADULTO 75€

PRECIOS CENA ADULTO 79€

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

APERITIVOS PASADOS

- 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 ·
- Pinchos marinados ·
- Delicias de ibérico ·
- Flamenquín Cordobés ·
- Croquetas caseras ·

APERITIVOS 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 ·
 - Merluza al cava con uvas y langostinos ·
 - Corvina en salsa de verduras ·

CARNES

- Hojaldre relleno de solomillo y manzana en salsa de los pedroches ·
 - Carrillada confitada en su jugo y patatas panaderas ·
- Presa ibérica en salsa de Pedro Ximénez y gratín de patata ·
 - Lomo de secreto asado y patatas a lo pobre ·
 - Escalopines de solomillo al Moriles y revuelto campero ·
- Canelones rellenos de rabo de toro gratinados con queso y champiñones ·

SORBETES

- Limón, mandarina, manzana verde ·

POSTRES

- Crocanti ·
- Semifrio de caramelo a la flor de sal ·
 - Suprema tarta de la abuela ·
 - Milhoja con piñones ·
- Bizcocho de chocolate y avellana ·

TODOS LOS PLATOS EN LA PRUEBA DE MENÚ,
SE SERVIRÁN, NO HAY QUE ELEGIRLOS



685 872 417

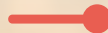









DÓNDE APARCAR EN CORTIJO EL NARANJO



Pincha en el enlace:

https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1Eu-rmQ6hE3zwO6E9WOkixAKT_3Uhi9f

-   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.

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



685 872 417