



MENÚS MEDIEVALES 2015

En Ayllón les espera un conjunto de ensueño para cualquier celebración: El Mirador del Botero (Ayllón). Este pueblo castellano lleno de historia llega a nuestros días con todo el encanto medieval, con sus palacios e iglesias en todo su esplendor.

Bajo el ábside y entre los muros originales que pertenecieron a la iglesia románica de San Juan, celebramos los ritos matrimoniales.

El Mirador del Botero (Ayllón) es un jardín con frondosa arboleda, porches de madera y paseos de pizarra y piedra.

Queremos que degusten la buena gastronomía de la zona. Para transformar las materias primas de calidad utilizamos horno de leña tradicional y parrillas de carbón.



En El Mirador del Botero (Ayllón) deseamos que disfruten de la naturaleza y de las preciosas vistas de la Sierra de Ayllón en cualquier climatología y un espacioso salón acristalado y climatizado alberga los banquetes. Altos techos de vigas de pendolón, sillas de forja, muros de piedra les transportarán a otra realidad.

Estaremos encantados de mostrarles El Mirador del Botero (Ayllón) con previa cita en el teléfono 607777526 los sábados y domingos de 12:30 a 2.

Sólo celebramos una boda al día. Las bodas más íntimas de menos de 50 invitados se celebrarán en la sala La Tenada del Chispano que se encuentra junto al jardín en la antigua tenada del tío Chispano, restaurada con mucho cariño. Por encima de ese número la sala recomendada en El Mirador, en la parte alta del jardín.

MENÚS PARA BODAS 2014

En El Mirador del Botero, Ayllón mimamos todos los sentidos para que tengáis un feliz día con vuestra gente.

Los menús incluyen el uso en exclusiva de la finca El Mirador del Botero, servicio de camareros profesionales, protocolo de mesas y bebida durante el banquete; jarras de barro de cerveza, vino tinto crianza y agua. La vajilla será de barro y las mesas estarán adornadas con caminos de cuero y centros de madera y barro con vela, frutas y flores. Los platos elegidos serán servidos en cazuelas y bandejas de barro en el centro de la mesa para que los comensales se sirvan a su gusto, nuestros camareros estarán siempre pendientes por si necesitan su servicio.

CÓCTEL MEDIEVAL en los jardines

(si el tiempo lo permite)

- . Cestita crujiente rellena de queso de cabra caramelizado con piñones tostados*
- . Brocheta de membrillo y mozzarella fresca*
- . Palito de morcilla con manzana reineta*
- . Tabla de quesos del país con uvas pasas*
- . Pan de Pueblo relleno de chorizo casero a la sidra*
- . Croquetas de boletus*

- . Tosta de solomillo ibérico a la mostaza
- . Tartaleta de perdiz escabechada con crujiente de puerro
- . Hojaldre con bacalao ahumado y pisto
- . Blinis con salmón y crema agria
- . Chupito en barro de caldo o crema fría según temporada
- . Piruleta de langostinos
- . Saquito de salmón

Bebida

Agua, cervezas, vinos, refrescos

AÑADIR AL CÓCTEL

- Vasito de caldo o sopa fría (cualquiera de la carta)

1,50€

- Lomo ibérico con picos

2,00€

- Pan con aceite con jamón ibérico

2,00€

- Tosta de foie fresco sobre compota de manzana y reducción

2.20€

de moscatel

- Cuchara de gallina en pepitoria

1.50€



-Muslitos de codorniz fritos

1.50€

*JAMÓN IBÉRICO cortado frente al cliente y camarero repartiendo
consultar precios.*



MENÚ EL BOTERO

Aperitivos en Mesa:

- *Ensalada de escabechados con aliño morado de cacahuets y orejones*
- *Revuelto de setas*
- *Morcilla de Burgos*
- *Pan de Pueblo con queso ahumado*

*Solomillo de cerdo ibérico y bacon hojaldrado y guarnición
ó carrilleras de ibérico en salsa caramelizada*

Hojaldre de nata y crema

2 horas de barra libre

62€ por adulto + IVA

MENÚ LA MARTINA

Aperitivos en Mesa:

- *Ensalada de Jamón de Pato y foie templado con vinagreta de frambuesa*
- *Champiñones rellenos de jamón al jerez*



- Tosta de queso de cabra con cebolla confitada
- Pimientos rellenos de setas y gambas

Entrecot al rojo carbón con patata asada y salsa de hongos

Postre helado

2 horas de barra libre

65 € por adulto + IVA

MENÚ CASTELLANO

Cóctel Medieval (13 aperitivos por persona)

Sopas de Ajo o Gazpacho blanco de piñones

Surtido de carnes a la brasa (pinchos morunos, churrasco, secreto ibérico, chorizo frito, panceta, morcilla y entrecot) en bandejas de barro en la mesa con guarnición

Ponche Segoviano



2 horas de barra libre

66€ por adulto + IVA



MENÚ AYLLÓN

Cóctel Básico (13 aperitivos por persona)

Sopa castellana

Solomillo a la Brasa con puré de manzana y chips vegetales

Milhojas de fresas, nata y crema

2 horas de barra libre

77€ por adulto + IVA

MENÚ MEDIEVAL

Cóctel Básico (13 aperitivos por persona)

Surtido ibéricos y queso curado

Cordero asado en horno de leña en cuartos con gratén de verduras

Tarta casera

2 horas de barra libre

78€ por adulto + IVA

MENÚ REAL

Cóctel Básico (13 aperitivos por persona)

Ensalada de setas y foie fresco con vinagreta dulce

*Piernas y paletillas de lechal asadas a fuego lento
acompañadas de salsa de miel y patatas al horno*

Tarta de yema y helado de yogur con grosellas sobre galleta

2 horas de barra libre

82€ por adulto + IVA

BARRA LIBRE

La barra libre está surtida de gran variedad de primeras marcas con refrescos en cristal y servido por profesionales eficientes y agradables.

Si desean contratar más de una hora de baile, deberán coger barra libre durante todas las horas de permanencia.

Pueden ampliar el tiempo de baile sobre la marcha.

Con 4 horas de barra libre regalamos un tentempié

-Discoteca cada hora

150,00€

-Barra libre por persona y hora (niños sólo pagan una hora) sucesivas

5,0 €

OTROS SERVICIOS

. Con cuatro horas de barra libre les obsequiamos con un *tentempié* que ofreceremos en la tercera hora que consta de sandwiches variados y pizzas

. *Candy Bar* , barra libre de chuches con una presentación especial que no olvidarán sus invitados: 70€

. Barra libre de mojitos : 1€ por adulto (por todas las horas de barra libre)

- . *Photocall* : un divertido espacio para hacerse fotos con una maleta llena de complementos y accesorios: 40€
- . *Barbacoa durante el baile*: secreto ibérico, pinchos morunos, chistorra, churrasco, morcilla, pan y trufas: 8€ por adulto.
- . Posibilidad de celebración de preboda o posboda en nuestro restaurante La Tenada del Chispano.

INFORMACIÓN DE SU INTERÉS

- De la animación y ambientación de los espacios se ocupa nuestro colaborador Cristian de la empresa Bodas medievales. Si desean disponer de sus servicios no duden de llamarle al teléfono 642292782.
- El banquete, incluido el cóctel, tendrá una duración de un máximo de 3.5 horas; superado este tiempo daremos por comenzada la barra libre y por lo tanto el tiempo de baile.
- Consulten la posibilidad de celebrar su boda civil en La Iglesia de San Juan, Ayllón. Frente al Mirador del Botero se encuentra un precioso conjunto en el que podrán celebrar su boda civil en el ábside de una antigua iglesia. El Señor Corrons les informará. Les ofrecemos la posibilidad de celebrar su boda civil en nuestros jardines.



- Para alojamiento de sus allegados Ayllón dispone de numerosas plazas hoteleras, de las que podemos informarles.
- Para reservar *El Mirador del Botero*, Ayllón deben dejar un señal de 700€ que se descontará del importe del banquete pero que no se devolverá en ningún caso si anulan la reserva.
- Y 6 meses antes tendrán que dejarnos una señal adicional de 1.000€ que se descontará del importe del banquete y que no se devolverá en caso de anulación.
- 15 días antes concertaremos una cita para concretar todos los detalles de vuestra boda, en un horario que sea cómodo para vosotros, y en ese momento se abonará el 50% del importe total del banquete.
- El resto se liquidará en la primera hora de baile en talón conformado o en efectivo.

-Nuestro horario

- *El Mirador del Botero* (Ayllón) con previa cita en el teléfono 607777526 y sábados y domingos de 12 a 3.

Oficinas en López de Hoyos 71, Madrid con previa cita en el 607777526.