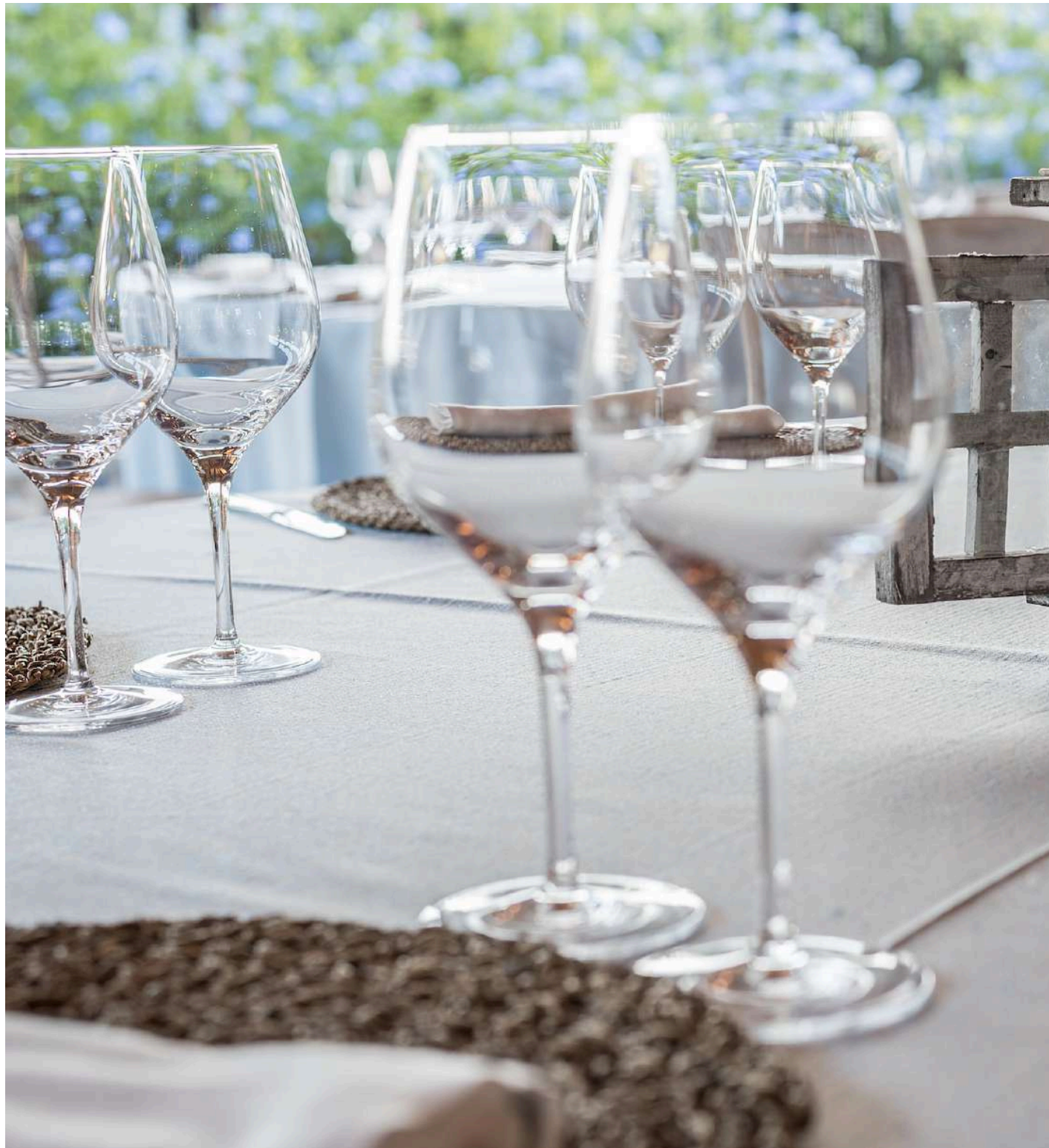


Laine

Bodas & Eventos

By *Pepe Tomás*





En un entorno privilegiado, y siguiendo el testigo de Restaurante Pepe Tomás, nace

Eventos Laire.

Fieles a nuestro estilo, tan personal y exigente como vosotros.

Ponemos a vuestra disposición espacios llenos de encanto donde poder dar forma a vuestro día soñado. Un salón cuidado y espacios exteriores donde desarrollar el aperitivo de bienvenida o toda la celebración en un entorno único.

Nuestra cocina mantiene la misma filosofía que nuestro restaurante, cuidando la materia prima y la confección de cada plato, apostando por la innovación culinaria y, por supuesto, manteniendo un alto nivel de servicio.

Apostamos por eventos cuidados, con la creación de un departamento exclusivo para tal fin, así como la incorporación de expertos dentro del sector al equipo.

¿Comenzamos?

Sí quiero!

Disponemos de diferentes espacios para celebrar uno de los momentos más emotivos de vuestras vidas. Rodeados de naturaleza con una decoración muy cuidada, nos ponemos a vuestra disposición para hacer realidad todo lo que tengáis en mente. ¿Qué tal una mesa vintage de limonadas para vuestros invitados? ¿Por qué no música clásica en directo?

La Ceremonia

Nosotros nos encargamos de que todo esté perfecto. ¿En que podemos ayudarte?

1. Montaje ceremonia civil
2. Elección de la decoración entre varias opciones propuestas por **Eterna Prometida Wedding Planner** para que elijáis la opción que mejor os encaja
3. Banco para novios y atril para el ceremoniante
4. Rincón del arroz con cucuruchos
5. Montaje y desmontaje de sillería Tiffany
6. Altar para el oficiante
7. Oficiante (entrevista previa con novios, familiares y amigos)
8. Alfombra a elegir entre diferentes colores
9. Equipo de sonido con técnico de sonido
10. Responsable de protocolo

1.500,00 € IVA Inc.



Servicios Extras:

Mesa de limonadas con decoración
estilo vintage

Música Clásica en directo
(cuerda, piano, etc...)

Letras LOVE iluminadas

Cartel de bienvenida con mensaje





Nuestra cocina

Nuestro equipo trabaja para ensalzar y respetar el sabor de los productos de nuestro alrededor. Cocina de siempre, sencilla y contemporánea, con el producto como protagonista: Seleccionado cuidadosamente de forma personal, con la mejor materia prima de nuestra zona como base de nuestros platos.

Cocina propia, con más de 20 años de experiencia. Nos gusta cuidar la calidad del producto y la presentación de los platos, desde el aperitivo de bienvenida hasta el servicio en mesa.



Nuestra propuesta
gastronómica

**Cóctel de bienvenida incluido
en todos los menús**

a elegir 10 pases

Pita relleno de brandada de bacalao

Pita relleno de oreja de cerdo con salsa picante

Gazpacho de fresones

Salmorejo de remolacha

Tartaleta de ternera con chili

Croqueta de boletus con salsa de trufa

Croqueta de chipirón en su tinta con ali-oli

Macaron con foie caramelizado

Chip de patata con mejillón en escabeche

Canelón crujiente de chistorra con cebolla caramelizada

Cucharita de guacamole con salmón ahumado

Cucharita de pulpo a feira con parmentier de patata y pimentón

Brocheta de pollo Yakitori

Cono de queso de cabra con confitura de tomate

Cazuelita de arroz con verduritas de nuestra huerta

Cazuelita de caldero del Mar Menor

Chip de patata con huevo de codorniz y jamón ibérico

Gamba roja, coco y curry

Bombón de foie con higos y avellanas

Menú 1

Cóctel de Bienvenida

10 pase a elegir del listado de cóctel
Maestro cortador de jamón by AZ Cortadores
de Jamón

Cerveza en hielo pilé

En Mesa

Panes artesanos de Pan Moreno

Lomo de Bacalao y pisto murciano

Carrillera Ibérica con parmentier de patata
y crujiente de boniato

Semiesfera de Ferrero Roche

Hirundo. Macabeo DO Bullas

Melero Roble. Monastrell DO Jumilla

Cava Heretat El Padruell Brut

Este menú incluye 2 horas de barra libre
primeras marcas

74€ IVA Inc.



Menú 2

Cóctel de Bienvenida

10 pase a elegir del listado de cóctel
Maestro cortador de jamón by AZ Cortadores
de Jamón

Cerveza en hielo pilé

En Mesa

Panes artesanos de Pan Moreno

Ensalada de jamón de pato, cebolla
caramelizada y nueces

Suprema de merluza de pincho, aceite de
ñoras y arroz caldero

Terrina de cordero al horno de leña, crema
de zanahoria y pataticas

Coulant de chocolate y helado de vainilla
bourbon

Hirundo. Macabeo DO Bullas

Melero Roble. Monastrell DO Jumilla

Cava Heretat El Padruell Brut

Este menú incluye 3 horas de barra libre
primeras marcas

82€ IVA Inc.



Menú 3

Cóctel de Bienvenida

10 pase a elegir del listado de cóctel
Maestro cortador de jamón by AZ Cortadores
de Jamón

Cerveza en hielo pilé

En Mesa

Panes artesanos de Pan Moreno

Enslada de burrata, rúcula, pesto y tomates
confitados

Suprema de salmón al horno sobre crema de
calabacín

Solomillo de ternera, reducción de PX y
patatas crujientes

Hojaldre de profiteroles al caramelo

Hirundo. Macabeo DO Bullas

Melero Roble. Monastrell DO Jumilla

Cava Heretat El Padruell Brut

Este menú incluye 4 horas de barra libre
primeras marcas

89€ IVA Inc.



Menú 4

Cóctel de Bienvenida

10 pase a elegir del listado de cóctel
Maestro cortador de jamón by AZ Cortadores
de Jamón

Cerveza en hielo pilé

En Mesa

Panes artesanos de Pan Moreno

Ensalada de vieiras, vinagreta de naranja,
frutos secos y hojas verdes

Rodaballo al horno, salteado de ajetes y
trigueros y crema de boniato

Paletilla de cabrito al horno de leña con
patatas gajo

Timbal de tres chocolates

Hirundo. Macabeo DO Bullas

Melero Roble. Monastrell DO Jumilla

Cava Heretat El Padruell Brut

Este menú incluye 4 horas de barra libre
primeras marcas

98€ IVA Inc.



Infantil

Entrantes al centro

Patatas chips

Frutos Secos

Salchicha seca

San Jacobos

Plato Principal

(servido individual)

Pechugas empanadas con patatas fritas

Postre

Helados variados

Agua Mineral

Refrescos

Merienda a media tarde o buenas noches

Mona con chokolatina

Servicio de Monitor incluido

35€ IVA Inc.

Servicios
incluidos en
todos
nuestros
menús

Exclusividad de salón y zona de cóctel.

Aparcamiento

Decoración con flores naturales (Diferentes opciones a elegir).

Mobiliario, menaje y cristalería apropiada para servicio en mesa y cóctel.

Salita con tocador

Coordinación de protocolo.

Maitre y equipo de camareros.

Jefa de cocina y equipo de cocina.

Minutas y meseros.

Seating Plan estándar.

Servicio de limpieza durante el evento.

Barra libre (número de horas según menú).

Degustación de menú según número de invitados.

Opciones
que hacen
del cóctel
de
bienvenida
un momento
más
especial

Maestro Cortador de Jamón Ibérico by AZ Cortadores



Maestro cortador a la vista de todos vuestros invitados, con el sello de calidad de AZ Cortadores. Todo acompañado de panes artesanos y tomate. La estación que nunca falla.

5,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Buffet de quesos artesanos "La Lechera de Burdeos"



Fromelier especializado en quesos de todo el mundo, de la mano de una de las tiendas especializadas más importantes de España. Quesos artesanos cortados y servidos al momento.

6,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Estación de Sushi con Sushiman by KOKORO



Distintos tipos de niguiris, makis y uramakis, elaboradas con materia prima de altísima calidad, terminadas en el momento por el sushiman. ¡Todo un espectáculo!.

9,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Cerveza artesana by YAKKA



Cervezas de diferentes estilos elaboradas en Murcia el una de las cerveceras artesanas más importantes del levante.

4,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Vermuteria by AURA
CAFÉ



El vermut del aperitivo ha vuelto con mucha fuerza, si es que algún día se fue. Decoración tipo ultramarinos con diferentes vermouths para tomar sólo o en cócteles clásicos, además de nuestros cócteles de aperitivo pre-parados por un coctelero profesional.

3,50 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Vermutería con
enlatados gourmet
RAMÓN PEÑA



Nuestra estación de vermutería a la que además, añadimos una selección de conservas del mar gourmet de Ramón Peña.

8,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Brasería
de gamba roja



Nuestras brasas en directo con una exquisita gamba roja en brocheta para que sea muy fácil comerla recién salida de la brasa.

8,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Ostreros



Una estación muy dinámica, con abre-ostras en directo paseándose por todo el cóctel con cubos y diferentes aliños. Muy gourmet.

12,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Rincón Vegano



Rincón tipo buffet con diferentes aperitivos y cremas para dippear: hummus, garbanzos...

3,50 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Estación de champagne de pequeño productor



Un elemento de distinción que llenará vuestra boda de un gran toque de glamour. Estación temática con una selección de algunos de los mejores champagnes de pequeño productor.

70,00 € IVA Inc. por
descorche

Encurtidos Gourmet by ZAMBUDIO



Mesa con infinidad de encurtidos gourmet, especialmente decorada y con un profesional que se encarga del servicio.

4,50 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Buffet de Salazones



Una de las grandes especialidades de nuestra gastronomía: el salazón. Selección de huevas de mújol, mojamas de almadraba y bonitos en salazón.

5,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Hacer de la fiesta un momento para recordar

Dj Profesional



Música de diferentes estilos de la mano de un Dj profesional que hará que no decaiga la fiesta. Incluido alquiler de equipo de sonido e iluminación, así como los derechos de autor.

300,00 € IVA Inc.

Coctelería by AURA CAFÉ



Diversos tipos de cócteles (clásicos, modernos, caribeños...) trabajados y servidos por los cocteleros de una de las mejores coctelerías de nuestra región.

4,00 € IVA Inc. /
Comensal
Mínimo 100 personas

Fotomatón



3 horas sin limite de fotos ni de copias, boomerang, azafata, fotos personalizadas y libro de firmas.

Desde 363,00 € IVA Inc.

Candy Bar



Candy bar de estilo vintage o personalizadas a vuestro gusto.

Desde 250,00 € IVA Inc.

El Resopón

Recena informal



Viandas frías y calientes recién elaboradas tales como pulguitas, hojaldres, minipizzas..

5,00 € IVA Inc.
Estimación Comensales

Churros con chocolate



Churros recién hechos con chocolate caliente.

4,00 € IVA Inc. /
Estimación Comensales

Brasas en directo



Brasero realizando en directo embutidos, panceta y diferentes cortes de cortes cerdo. Acompañado por los panes artesanos de Pan Moreno.

12,00 € IVA Inc. /
Estimación Comensales

Condiciones de contratación

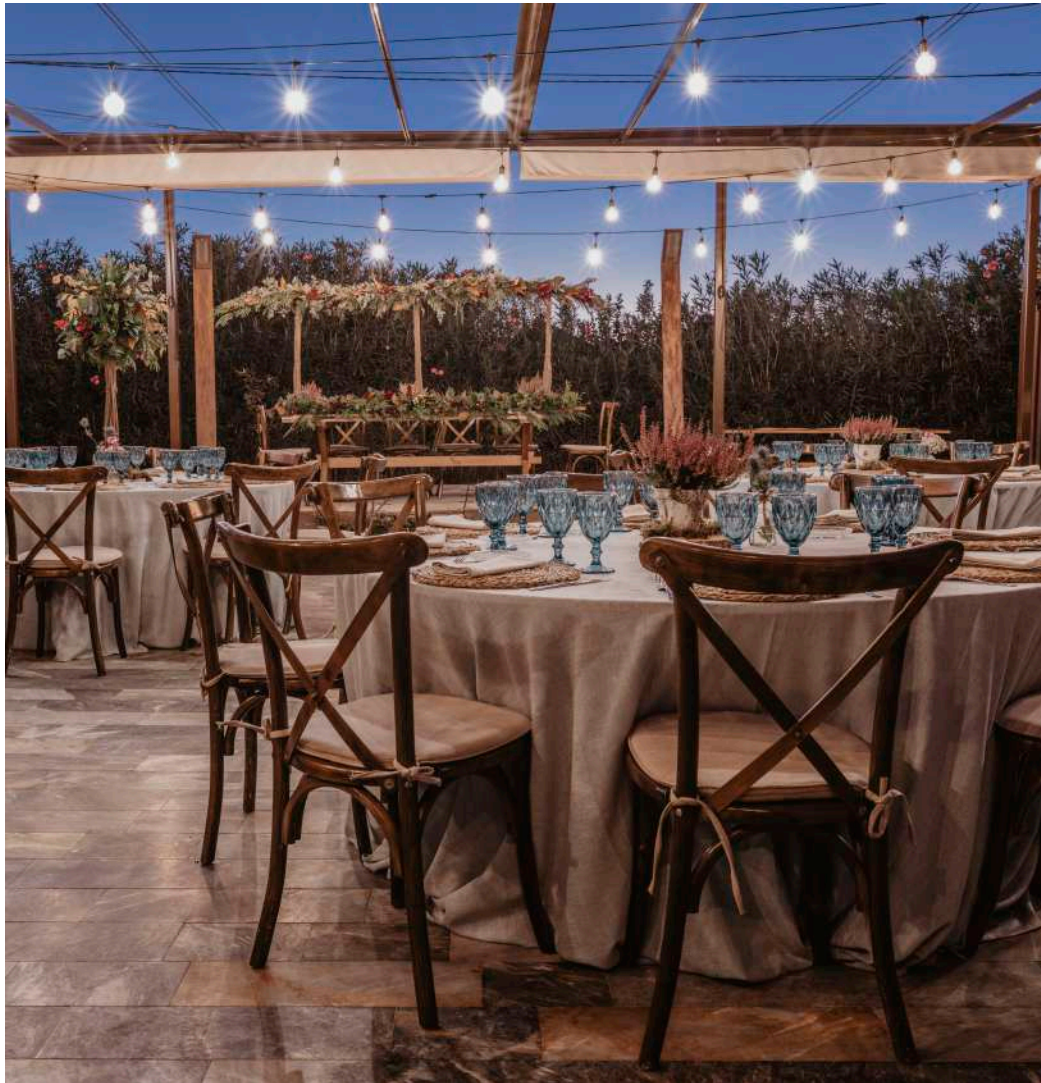
Todos nuestros precios incluyen el IVA y son válidos para celebraciones hasta Diciembre de 2020 en celebraciones a partir de 100 comensales.

Existe la posibilidad de preparar menús especiales de forma excepcional como dieta blanda, vegetariano o vegano, alérgias alimenticias, etc., siempre que sea comunicado con anterioridad.

En cumplimiento de la Ley, se prohíbe fumar en todos los salones interiores.

Una semana antes de la celebración se debe comunicar el número final de comensales así como su distribución en las mesas del salón, siendo este el número mínimo de comensales a facturar.

Para formalizar la reserva de la fecha escogida, así como de la exclusividad del salón, será necesaria la entrega de 1000€, que serán descontados del total final. La cancelación del evento no será motivo de devolución de dicha cantidad. El resto del pago se distribuye de la siguiente forma: 80% en pagos hasta la semana antes del evento y el resto a la finalización del mismo.





Vereda Rincón de Gallego, 6
30579 Torreagüera
MURCIA

968 822 376
restaurantepepetomas.es

621 27 27 01
eventoslaire.com