

BODAS ÁTICO

VELES E VENTS

Celebraciones junto al mar
Un lugar único en Valencia para un momento muy especial

VELES E VENTS

bodas@veleseventsvalencia.es

(+34) 677 010 177

www.veleseventsvalencia.es

Grupo
AVSNCURSAJ



BODAS VELES E VENTS

"JUNTOS, CREAREMOS UNA ATMÓSFERA ÚNICA PARA HACER REALIDAD ESTE DÍA TAN SOÑADO EN EL MEJOR ENTORNO DE LA CIUDAD DE VALENCIA"

La tercera planta de Veles e Vents, nuestras terrazas y salones con vistas al mediterráneo y a la espléndida Marina de Valencia disfrutando de nuestra gastronomía mediterránea y de autor es el lugar perfecto para la celebración de vuestra boda.

Veles e Vents representa un irrepetible marco para celebrar un acontecimiento exclusivo, galardonado con el prestigioso premio de arquitectura LEAF Award 2007.



Cocina Mediterránea y de Mercado avalada.

Grupo La Sucursal cuenta con más de 25 años de experiencia en Bodas y Celebraciones en Valencia.

Los hijos de Loles Salvador, Javier, Jorge, Cristina y Miriam de Andrés cuentan con multitud de premios y reconocimientos (dos estrellas Michelin, Premio Nacional de Gastronomía de Sala, Premio Nacional de Gastronomía de Sumiller y Premio Nacional de Innovación, entre muchos otros).





SALÓN

PLANTA 3



TERRAZAS



GASTRONOMÍA

APERITIVO

Vino blanco, Vino tinto, vermut blanco, rojo,
cerveza, refrescos y aguas minerales

Selección de chips mediterráneos





(A ELEGIR OCHO REFERENCIAS)

CÓCTEL

REFERENCIAS FRÍAS

Corte de salmón marinado ahumado con salsa tártara

Cremoso de foie con velo de Pedro Ximénez

Airbag envuelto en papada ibérica con queso untuoso y sobrasada

Ceviche de corvina y fruta de la pasión

Chupito de titaina con sardina ahumada y ajo negro

Totopo de atún marinado con mahonesa de teriyaki

Crujiente de ensaladilla con emulsión de cítricos

Baguette crujiente de jamón ibérico y cremoso de trufa

Conos variados de steak tartar, guacamole y brandada de bacalao

Chupito de salmorejo y mozzarella

(A ELEGIR OCHO REFERENCIAS)

CÓCTEL

REFERENCIAS CALIENTES

Croqueta cremosa de jamón “pata negra”

Brocheta de langostino en kalinda con salsa chipotle

Pan de vapor relleno de royal de buey y bearnesa

Taco de cochinita pibil

Brioche de pollo Pekín y piparra dulce

Buñuelo de bacalao con alioli

Bocatín de calamar y sobrasada

Trigueros en tempura con romesco de remolacha

Gyoza de cerdo ibérico y hoising

Brocheta de presa satay

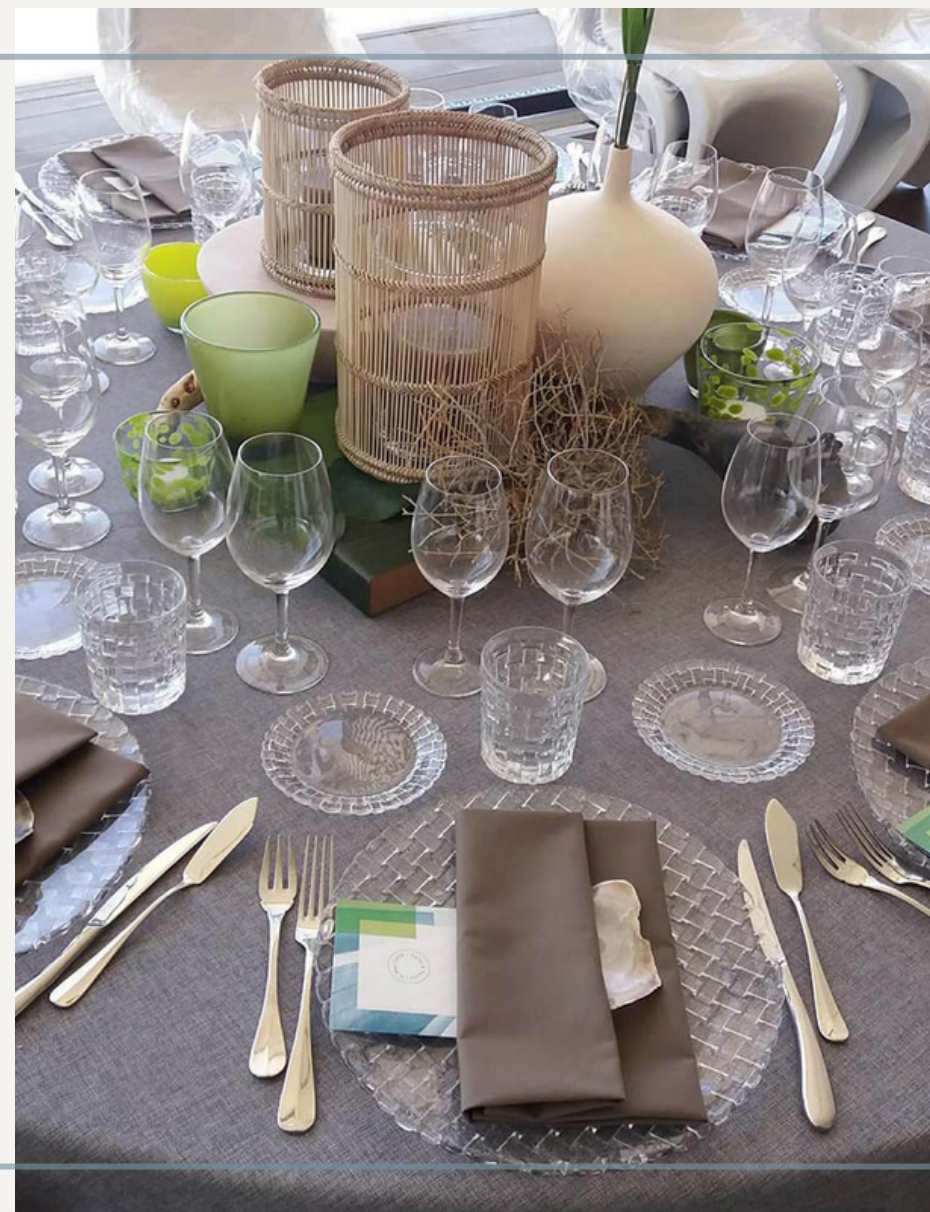


ESTACIONES

Jamón ibérico 3 bellotas D.O. Jabugo cortado a la vista
con cocas, tomate, aceite y sal
700€/unidad + 10% IVA

Jamón ibérico 5 bellotas D.O. Jabugo cortado a la vista
con cocas, tomate, aceite y sal
800€/unidad + 10% IVA

Buffet de quesos
Selección de quesos del mundo
8,00 €/pax + 10% IVA
(importe mínimo 800€ + 10% IVA)





ACTO DE GALA I

PRINCIPAL DE PESCADO

Crema de almendras tiernas con vieira y vinagreta de papada ibérica

PRINCIPAL DE CARNE

Costilla de vaca con boniato y mantequilla de chili

POSTRE

Crème brûlée con sorbete de frambuesa

BODEGA

Vino blanco Nodus Chardonnay magnum, D.O. Utiel-Requena

Vino tinto Nodus de Autor magnum, D.O. Utiel-Requena

Cava Nodus Brut Nature

Aguas minerales, cafés e infusiones

Precio por persona - 120 € + 10% IVA

ACTO DE GALA II

PRINCIPAL DE PESCADO

Canelón de atún relleno de tomates semisecos y salsa vitello

PRINCIPAL DE CARNE

Cordero relleno de verduras escalivadas con parmentier de patata ahumada y mini verduras glaseadas*

POSTRE

Nuestra versión de lemon pie

BODEGA

Vino blanco Nodus Chardonnay magnum, D.O. Utiel-Requena

Vino tinto Nodus de Autor magnum, D.O. Utiel-Requena

Cava Nodus Brut Nature

Aguas minerales, cafés e infusiones

Grupo
TV2NCURSAJ

Precio por persona - 124 € + 10% IVA

ACTO DE GALA III

PRINCIPAL DE PESCADO

Lomo de bacalao en costra con aceituna y risotto de legumbres

PRINCIPAL DE CARNE

Solomillo de vacuno mayor con jugos aromáticos y cremoso de celery

POSTRE

Chocolate y avellana

BODEGA

Vino blanco Nodus Chardonnay magnum, D.O. Utiel-Requena

Vino tinto Nodus de Autor magnum, D.O. Utiel-Requena

Cava Nodus Brut Nature

Aguas minerales, cafés e infusiones

Precio por persona - 128 € + 10% IVA

BARRA LIBRE

PRIMERAS MARCAS

Refrescos, aguas minerales con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Ron: Barceló añejo, Cacique

Ginebra: Seagram's, Tanqueray, Larios Rosé

Vodka: Stolichnaya, Absolut

Whisky: J&B, Cutty Shark, Johnnie Walker Red

Tequila José Cuervo

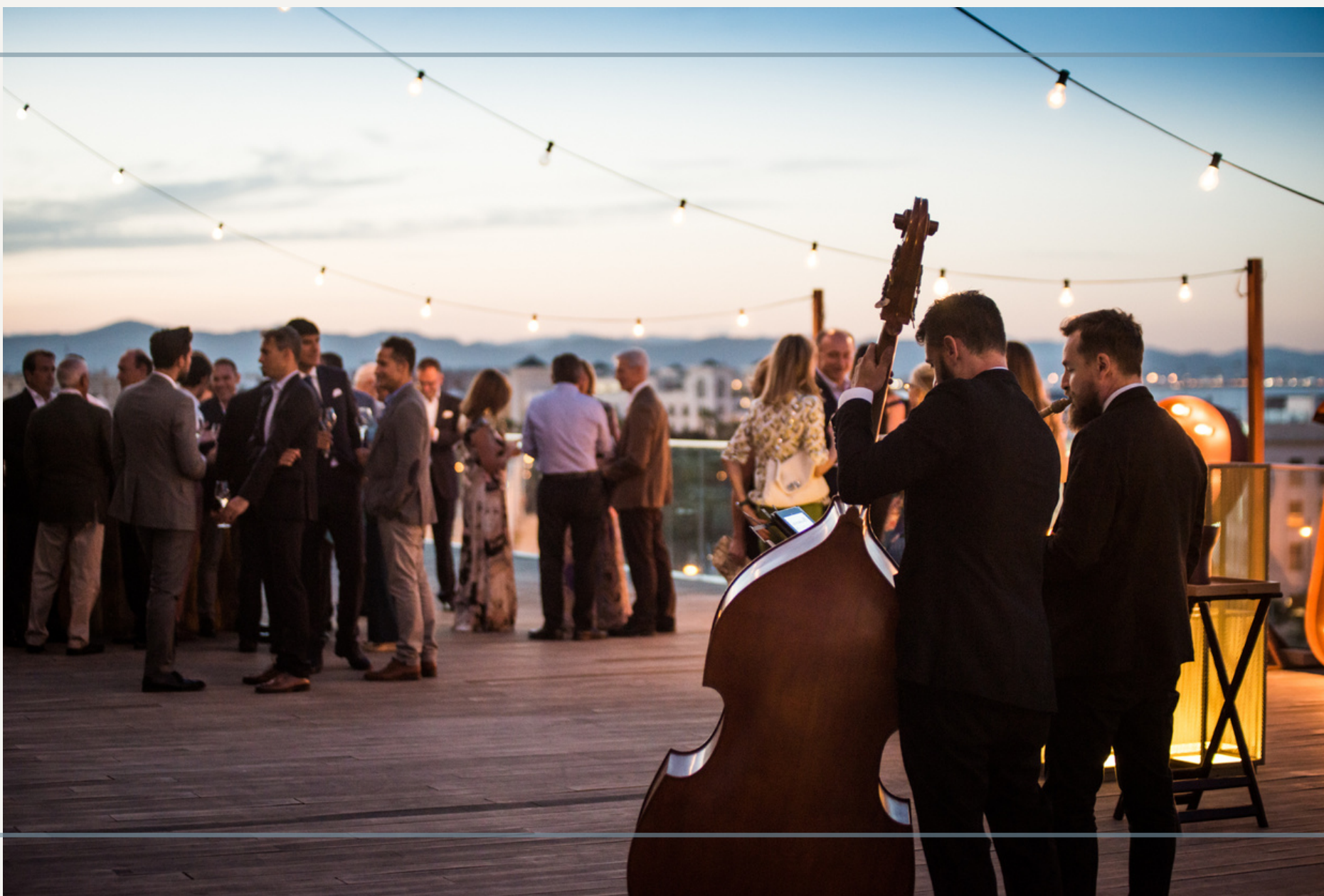
Licores: Whisky Peche, Baileys, Pacharán, Maria Brizard

Barra libre 2 horas

27€/pax + 10% IVA

Hora extra 14€/pax + 10% IVA (mínimo 100 pax)







SERVICIOS EXTRAS

Servicio floral, proveedor exclusivo Pinna My Flower,
consultar precios

Servicio de autobús consultar precios

El salón dispone de montaje de luz
y sonido, el uso de esta instalación implica la
contratación de nuestro técnico
150€+21% IVA 2 horas

Servicio DJ - 4 horas
550 € + 21% IVA

Boda en Velero

Paseo y llegada a tu evento en Velero, máximo 10 personas,
duración aproximada 1 hora, precio 300€+21% IVA
Disponibilidad de Velero en tu evento, 2 horas 350€+21%
IVA.
No dejes pasar una experiencia única, consulta disponibilidad
y condiciones

PRESUPUESTO DE SERVICIOS

EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE

Mantelería seleccionada, cubertería, vajilla y cristalería Grupo La Sucursal

Personal de servicio

Coordinación general de los distintos proveedores contratados por los novios

Minutas (impresión a dos tintas)

Servicio de guardarropía

NO INCLUIDO

Montaje ceremonia civil: 800 €

(incluye decoración floral, montaje de sillas, banquetas novios, atril y mesa de firmas).

Ceremoniante

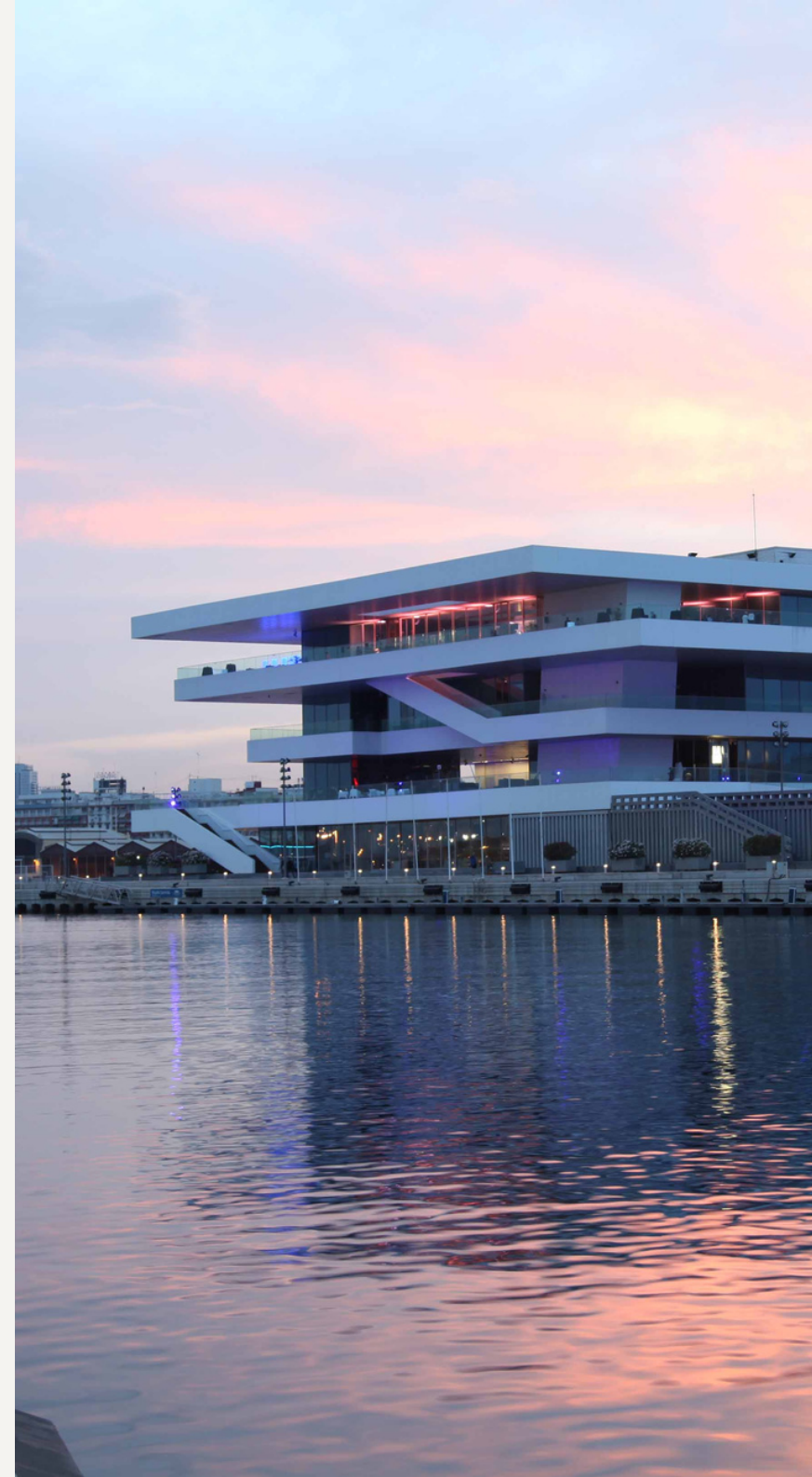
Seating plan floral

Candy bar

Servicio de autobús

Tarifas SGAE y AGEDI

Consultar precios



CONDICIONES DE RESERVA

El bloqueo de espacios no supone la confirmación del mismo. La reserva de los espacios ofrecidos estará garantizada por parte de la entidad gestora de Veles e Vents (UTE Rescorval S.L. y Grupo Porto Pinell S.L.) una vez hayamos recibido el contrato o, en su defecto, factura proforma debidamente firmada y sellada por los novios que contratan los servicios junto con el justificante de pago del primer depósito indicado en el presupuesto.

El bloqueo, pre-reserva o reserva del espacio se efectuará automáticamente con la confirmación del pago del 20% del importe total del presupuesto y se aceptan los términos y condiciones.

La reserva del espacio está sujeta a cambio o cancelación por circunstancias excepcionales o ajenas a la entidad gestora de Veles e Vents.

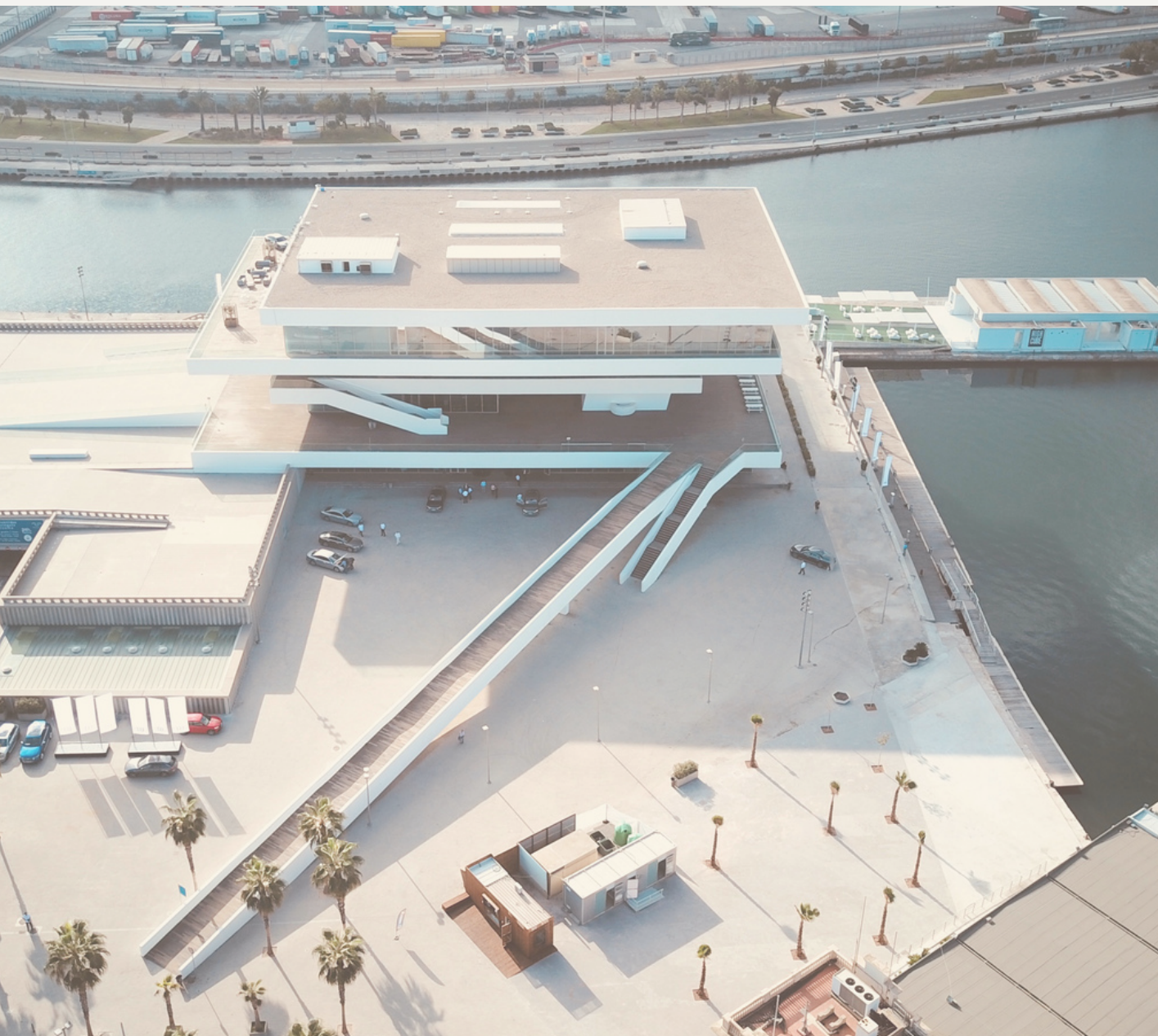
INFORMACIÓN DE PAGOS

Los pagos a realizar por parte de la empresa contratadora de los servicios de Veles e Vents serán los siguientes:

20% del total de la factura proforma - Con la firma del contrato/confirmación del evento

60% del total de la última factura recibida - A 30 días del inicio del evento

20% del total de la última factura recibida - A 3 días del inicio del evento



VELES E VENTS

bodas@veleseventsvalencia.es

(+34) 677 010 177

www.veleseventsvalencia.es

Grupo
LAZARUS