

MENÚS
Bodas
2025




balcón del Genil
restaurante &
salón de bodas

**LO QUE COMEMOS HOY, CAMINA Y HABLA MAÑANA
LA COCINA ALEGRA EL PALADAR, TEMPLA EL ESTOMAGO Y
ENNOBLECE EL ALMA**



Cuando usted, nuestro cliente, salga por nuestra puerta sólo llevará como máximo, una factura y muchos sentimientos, emociones, sensaciones, recuerdo de paladares distintos y percepciones diversas.

No se llevará ningún bien tangible que puede comprobar o verificar y, si no le gusta, devolverlo.

Por tanto, las personas que trabajamos en esta casa somos fundamentales en la creación de los productos y servicios donde la intangibilidad cobra un papel preponderante.

Bien es verdad que usted podrá degustar los mejores manjares y platos o vinos, pero es imprescindible que todo ello se transmita con la atención, servicio y profesionalidad que requiere nuestra profesión:

LA RESTAURACIÓN



¿Por qué elegirnos?



Vuestra boda de principio a fin.

¿Boda íntima o numerosa? ¿Queréis celebrar banquete o también ceremonia civil?

Todo es posible en Restaurante Balcón del Genil

Salones con varias capacidades, varios estilos, terrazas, espacio para ceremonia civil, todo ello con unas vistas impresionantes en un marco incomparable de la vega de Granada.

Con la mejor cocina tradicional preparada con mimo por nuestro equipo de cocina, con menús adaptables a vuestros gustos y necesidades, rincones y estaciones, servicios complementarios...

Atención personalizada y exclusiva; Y porque contamos con la colaboración de una empresa de eventos y wedding planner, la cual os recibirá y os contará todas las posibilidades que tenéis con nosotros, podréis contratar y contar con sus servicios y muchas ventajas. Consiguiendo, en definitiva la boda que habíais soñado.

MENÚS



MENÚ 1

Para compartir al centro

Surtido de ibéricos
Delicias de salmón a la crema de queso

Primer plato individual

Selectos de entremeses de la región

(jamón ibérico, melón de la huerta, paté, salmorejo, quesos finos, langostinos cocidos y delicias de salmón)

Segundo plato individual

Lomitos de presa ibérica a la salsa pastoril
guarnición de patatas dado con champiñoncitos



De postre

Tarta nupcial conmemorativa "Casa Isla"
y Selecto postre individual (consultar variedades)

Bodega

Vino tinto roble Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Precio por persona:
56,00€ (iva incluido)

MENÚS



MENÚ 2

Para compartir al centro

Tabla de quesos (manchegos y finos)
Salmón al eneldo

Primer plato individual

Lomo de lubina en salsa de
carabineros
guarnición de alcachofas de la huerta rehogas con jamón
serrano

Segundo plato individual

Medallones de solomillo al pedro ximenez
guarnición de timbal de patata con pimientos del piquillo



De postre

Tarta nupcial conmemorativa "Casa Isla"
y Selecto postre individual (consultar
variedades)

Bodega

Vino tinto roble Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Precio por persona:
56.00€ (iva incluido)

MENÚS



MENÚ 3

Para compartir al centro

Surtido de patés, embutidos y quesos
Salmón al eneldo

Primer plato individual

Lomito de salmón a la pimienta verde
guarnición de judías verdes

Segundo plato individual

Solomillo relleno de paté y queso, envuelto
en bacon
guarnición de timbal de patata con pimientos del piquillo



De postre

Tarta nupcial conmemorativa "Casa Isla"
y Selecto postre individual (consultar
variedades)

Bodega

Vino tinto roble Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Precio por persona:
54.00€ (iva incluido)

MENÚS



MENÚ 4

Para compartir al centro

Selectos entremeses de la región

jamón ibérico, crema de melón, paté, salmón al eneldo, quesos finos, gamba blanca y delicias de Elche

Primer plato individual

Popieta de pescado rellena de gambas y mejillones a la salsa de carabineros

guarnición de setas, judías y espárragos a la salsa de carabineros

Segundo plato individual

Medallones de solomillo a la crema de champiñones

guarnición de patatas parisinas al pimentón y tomatito relleno de arroz



De postre

Tarta nupcial conmemorativa "Casa Isla" y Selecto postre individual (consultar variedades)

Bodega

Vino tinto roble Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Precio por persona
58.00€ (iva incluido)

MENÚS



MENÚ 5

Para compartir al centro

Exquisitos patés caseros de la casa

Primer plato individual

Salmorejo

ó

Crema de melón

Segundo plato individual

Lomo de bacalao al coco nuéz
guarnición de pimiento verde frito

Tercer plato individual

Lagarto ibérico a la brasa

guarnición de patatas risoladas y judías salteadas con jamón serrano

De postre

Tarta nupcial conmemorativa "Casa Isla"
y Selecto postre individual (consultar
variedades)

Bodega

Vino tinto crianza Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Precio por persona:
60.00€ (por persona)



MENÚS



MENÚ 6

Para compartir al centro

Carrusel de embutidos y quesos finos

Primer plato individual

Crema parmentier

ó

Salmorejo

Segundo plato individual

Rape a la marinera

guarnición de espárragos trigueros a la parrilla

Tercer plato individual

Solomillo de cerdo al oporto

guarnición de patatas dado con nata y bacon, verdurita estival

De postre

Tarta nupcial conmemorativa "Casa Isla"
y Selecto postre individual (consultar
variedades)

Bodega

Vino tinto roble Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Precio por persona:
59.00€ (por persona)



MENÚS



MENÚ 7

Para compartir al centro

Verbena de patés, quesos y embutidos ibéricos

Primer plato individual

Surtido de marisco (gambones, gambas blancas y langostinos) ó
Cóctel de gambas

Segundo plato individual

Lomo de bacalao al ali-oli .
guarnición de espárragos verdes

Tercer plato individual

Solomillo encamisado con bacon
guarnición de timbal de patatas y laminado de champiñones

De postre

Tarta nupcial conmemorativa "Casa Isla"
y Selecto postre individual (consultar variedades)

Bodega

Vino tinto roble Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Precio por persona:
62.00€ (por persona)



MENÚS



MENÚ 8

Primer plato individual

Selecto entremeses de la región

(queso manchego, piña, canónigos, delicias de salmón, langostinos, dátíl y taquitos de lomo asado)

Segundo plato individual

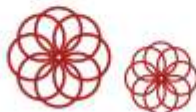
Bacalao a la Vizcaína

guarnición de judías, setas y espárragos

Tercer plato individual

Solomillo de cerdo cincelado

guarnición de patata rellena y trigueros a la parrilla



De postre

Tarta nupcial conmemorativa "Casa Isla"
y Selecto postre individual (consultar variedades)

Bodega

Vino tinto roble Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Precio por persona:
60.00€ (por persona)

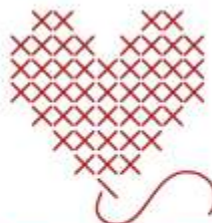
TODO INCLUIDO Premium I, II

(mínimo 130 comensales adultos)



APERITIVOS FRÍOS
Srutido de Pastelitos salados
Vasitos de salmorejo

COPA DE BIENVENIDA



APERITIVOS CALIENTES

Mini croquetas caseras	Gambas orly
sepia rebozada	Saquitos de queso de cabra
Mini flamenquines	Cucharitas de habitas de Huétor
Mini brochetas de cazón y gambas	Pinchitos de pollo
Tapita de mollejas de cordero	Crujiente de ave
Twister de langostino	Crocanti de queso

Premium I
Menú a elegir de 3 platos individuales
excepto Ternera de Ávila y presa ibérica

Premium II
Menú a elegir de 3 platos individuales y el
de carne a elegir entre
Lagarto ibérico a la brasa ó
Presa ibérica

De postre
Tarta nupcial conmemorativa de "Casa Pasteles"
y Selecto postre individual (consultar variedades)

PREMIUM I
72.00€ por persona (iva incl.)

PREMIUM II
75.00€ por persona (iva incl.)

Bodega
Vino tinto roble Ribera del Duero o Rioja
Vino Blanco Verdejo (Rueda)
Cerveza a presión
Refrescos y Agua mineral
Cava celebración

Incluidos en todos los menús
3 horas de Barra libre
Recena de madrugada dulce y salada
Musica Dj's

*Posibilidad de ampliar barra libre (10.00€ por invitado contratado)

love



MENÚS



MENÚ INFANTIL

Primer plato individual

Jamón serrano
Queso manchego
Croquetas caseras

Segundo plato individual

Escalope de pollo
con patatas risoladas

De postre

Helado

Bebidas

Refrescos y Agua mineral

Precio por niño

29.00€ (iva incluido)

MENÚ JUVENIL

Primer plato individual

Jamón serrano
Queso manchego
Croquetas caseras
Calamares fritos

Segundo plato individual

Medio churrasco a la plancha
con patatas risoladas

De postre

Tarta nupcial

Bebidas

Refrescos y Agua mineral

Precio por juvenil

35.00€ (iva incluido)

Condiciones generales



1. Haced un recuento de los posibles invitados de vuestro próximo evento, estimad la cantidad exacta aproximadamente.
2. Os pediremos el número aproximado de plazas para la confirmación del evento y una cantidad a cuenta (veáse forma de pago) Recordad que las plazas se entienden ; número de plazas de mayores más número de plazas de niños.
3. Os ofrecemos una degustación de los menú o platos elegidos para 6 personas, celebrándose ésta de común acuerdo por ambas partes.
4. El menú elegido, tanto de adulto, juvenil o infantil, se confirmará como máximo 30 días anteriores al evento.
5. Las plazas finales se confirmarán como máximo 7 días antes del evento; si una vez celebrado el mismo vienen menos plazas, se realiza en siguiente cálculo: De las plazas contratadas en el contrato únicamente se podrán descontar un 5% en caso de venir menos invitados de los formalizados

Ejemplo:

Plazas formalizadas en en contrato: 240

personas que asisten: 220

Descuento 5%: 12

Tendríais que pagar un total de 228 plazas, a pesar de haber contratado inicialmente 240 plazas.

Forma de pago

1. Para reservar la sala elegida se entregará a cuenta 300€, se expedirá recibo y se firmará contrato. En caso de cancelación del banquete por la parte contratante, la cantidad entregada a cuenta no será reembolsada.
2. La cantidad a cuenta solicitada se realiza con el número aproximado de plazas confirmadas, siendo este del 20% del coste del mismo; una vez fijada la cantidad de plazas sólo se variará tanto por encima, como por debajo, el 15% de las plazas contratadas. Recordad que las plazas se entienden número de plazas de mayores más número de plazas de niños.

La forma de pago final se realizará solamente al contado o mediante talón nominativo conformado por banco y siempre a la finalización de nuestros servicios

Estos menús se entienden ofertados para eventos mínimos de 100 personas

Copa de bienvenida



Aperitivos fríos

Surtido de pastelitos salados
Vasitos de salmorejo

Aperitivos calientes

Mini croquetas caseras
Gambas orly
Saquitos rellenos de queso de cabra
Sepia rebozada
Mini flamenquines
Pinchitos de pollo
Mini brochetas de cazón y gambas
Cucharitas de habitas de Huétor
Tapita de mollejas de cordero
Crujiente de ave
Twister de langostinos
Crocanti de queso

Duración : 45 minutos

Precio por adulto: 13.00€ (iva incl.)

Precio por niño o juvenil: 10.00€ (iva incl.)

Estaciones



Rincón de la cerveza

Estación vintage con servicio de botellitos de cerveza (con y sin alcohol) presentadas en cubetas con hielo.

Servicio incluido en la copa de bienvenida

Estación de quesos del mundo

con fruta fresca, mermeladas y sus panes

Precio: 300€ (iva incl.)

Rincón del embutido de la región

con fruta fresca y sus panes

Precio: 250€ (iva incl.)

**Estaciones para un mínimo de 130
invitados**



Extras y servicios especiales



Servicio de cafés: 1.80€
 Variedades de sorbetes: limón, manzana verde, coco, maracuyá y mandarina: 2.80€
 Helados: 2.50€



Maestro cortador de jamón
 Servicio de cortado de jamón con pieza de jamón ibérico.
 Precio: desde 400€ (iva incl.)

Venenciador de vinos de Jerez
 Precio: desde 250€ (iva incl.)

Carrito de limonada, aguas de frutas o zumos
 Precio: desde 150€ (iva incl.)

Animación y acompañamiento

Todas nuestras bodas tienen incluidas un paquete de animación y acompañamiento durante el banquete para los más pequeños

Duración: 2 horas en nuestro parque infantil "La ballenita"



Barra libre y fiesta



Barra libre por botellas:

Compuesta de 3 horas de duración con una amplia gama de bebidas de primeras marcas.

Botellas importación:

(JB, Ballantines...etc).....80€

Incluidos refrescos para la consumición de dichas botellas.

Los precios indicados son para contratar el mismo número de botellas que las obsequiadas por la casa.

Barra libre por horas:

Compuesta de 3 horas de duración con una amplia gama de bebidas de primeras marcas.

Con un mínimo de 130 comensales contratados

Se incluye música en vivo (duo musical o Dj's)

Precio por persona:.....14.00€ (iva incl.)

Música en vivo:

La casa se reserva el derecho de ofrecer la música solicitada, no admitiendo en ningún caso que sea el cliente quién la traiga.

Dj's.....380€



COCTELERIA

Rincón del mojito

Carrito de gin tonic



Ceremonia civil

Ceremonia civil

Celebra con nosotros de principio a fin. Contamos con oficiante legal para ceremonia civil.

Alfombra roja, ubicación especial para anfitriones, sillas para invitados (40 aprox.) y mesa oficiante decorada (centro de flores incl. y decoracion básica), reserva de filas para invitados preferentes
325€ (iva incl.)





Servicios incluidos

- Decoración floral en las mesas
- Música ambiental durante la celebración
- Elaboración de las listas de comensales y protocolo en las mesas
- Elaboración de minutas para el evento
- Degustación gratuita de menú



RESTAURANTE Balcón del Genil

SALÓN DE BODAS

C/ Luxemburgo, 31 (Los Rebites)

18198- Huétor Vega (Granada)

www.balcondelgenil.com

info@balcondelgenil.com
Tel. 958 50 00 04 958 50 07 57
[@balcondelgenil](https://www.facebook.com/balcondelgenil)

bodas@balcondelgenil.com

