

MENÚS

*Bodas familiares*

*2025*





**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?*



*Porque organizaremos vuestra boda de principio a fin.*

*¿Boda íntima y familiar? ¿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 contando con colaboradores wedding planner donde os podrán ofrecer con ventajas exclusivas solo para celebraciones con nosotros de todos los servicios necesarios para hacer de vuestro día el más especial.*

# Copa de bienvenida y Servicios especiales



## 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: 15.00€ (iva incl.)**

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

## Maestro cortador de jamón

Servicio de cortado de jamón con pieza de jamón ibérico.

Precio: 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.)



# 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:  
58,00€ (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:  
58.00€ (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:  
56.00€ (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:  
60.00€ (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

Presas ibéricas 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:  
62.00€ (iva incluido)



# 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:  
61.00€ (iva incluido)



# 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:  
64.00€ (iva incluido)

# MENÚS



## MENÚ 8

### Primer plato individual

Selecto entremeses de la región

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

### Segundo plato individual

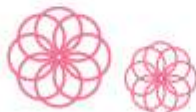
Bacalao a la Vizcaína

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:  
62.00€ (iva incluido)

# 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

30.00€ (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

36.00€ (iva incluido)

# Ceremonia civil

## Ceremonia civil

Celebra con nosotros de principio a fin. (Sin oficiante).  
 Alfombra roja, ubicación especial para anfitriones, sillas para  
 invitados (40 aprox) y mesa oficiante decorada (centro de flores  
 incl. y decoración básica), reserva de filas para invitados  
 preferentes  
 325€ (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).....80,00€

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.*

*\*Música ambiental durante la copa. No D.J.*

## Música en vivo:

La casa se reserva el derecho de ofrecer la música solicitada. Si el cliente desea traer proveedor externo debe aprobarse por dirección.

Dj's.....380€



## COCTELERIA

Rincón del mojito (c.p)

Carrito de gin tonic (c.p)





# Condiciones generales



**Los menús ofrecidos están elaborados para bodas de hasta 100 invitados.**

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

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

# Reservas y 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





## Servicios incluidos

- Decoración floral básica 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](http://www.balcondelgenil.com)

[info@balcondelgenil.com](mailto:info@balcondelgenil.com)

[bodas@balcondelgenil.com](mailto:bodas@balcondelgenil.com)

Tel. 958 50 00 04 958 50 07 57

[@balcondelgenil](https://www.instagram.com/balcondelgenil)

