



BODAS Y GRANDES CELEBRACIONES

MARUXIÑA 2015 - 2016

Haz de tu celebración más especial algo único e inolvidable en cualquiera de nuestros amplios y elegantes; y todo ello entre jardines, carpas y fuentes al aire libre.

Además de una cuidada y alta gastronomía a precios sin competencia, ponemos a tu disposición más de 30 años de experiencia en organización y servicio de todo tipo de eventos.

NUESTRAS INSTALACIONES

SALÓN JUNCAR

Su ubicación en altura y sus espléndidas vidrieras y ventanales configuran un espacio luminoso, cálido y confortable para que te sientas como en casa. Hasta 400 comensales pueden completar su aforo; y si prefieres algo más íntimo, o necesitas un espacio complementario al salón para ceremonias civiles, para discoteca o bar, o simplemente un cóctel, anejo al salón contamos con un espléndido porche cerrado donde hacer posible cualquiera de tus necesidades, también en las épocas más frías del año.

Con la llegada del buen tiempo, desde el salón y el porche salimos al exterior, a nuestro "Olivar del Juncar", jardín y terraza perfectamente adaptados y preparados para que los aperitivos y cócteles previos a tu celebración, o la posterior discoteca y bar sean todo un éxito, entre frondosa vegetación y fuentes de colores.



SALÓN LA SAGRA

Respiramos tradición, clasicismo y estilo nada más entrar al salón que fue el origen y punto de partida de nuestra amplísima trayectoria y reconocido prestigio.

Configuran su interior un ambiente y decoración clásica, que sin embargo rompe visualmente con las asimetrías que nos ofrecen sus diferentes alturas y columnas.

Hasta 400 comensales pueden completar su aforo.

Rodea todo su perímetro un espectacular porche encarpado y al aire libre, donde como en nuestro salón anterior, disfrutar entre vegetación y fuentes de tu cóctel, nuestra discoteca y las primeras marcas de nuestros bares.





TODO TIPO DE FACILIDADES

No queremos solo que disfrutes de nuestra gastronomía y nuestras instalaciones; queremos que este día sea auténticamente especial para tí. Y te queremos ayudar con todo esto y con cualquier otra cosa que nos pidas y que esté a nuestra disposición. En función del número de asistentes te facilitamos:

- *Precios especiales y aún más rebajados si celebráis con nosotros en viernes y domingos.*
- *Contamos con la posibilidad de aceptar el pago aplazado y financiado hasta en 10 meses.*
- *Una noche de habitación y desayuno sin cargo para los celebrantes (dos personas) en nuestro hotel.*
- *Si sois novios, os ponemos a vuestra disposición un coche que os traiga desde vuestro punto de celebración. (*)*
- *Os contratamos autobuses para que vuestros invitados no tengan que preocuparse en cómo llegar o volver a casa. (*)*
- *Y si quieren quedarse hasta el final con vosotros, pueden hospedarse en nuestro hotel a precios reducidos.*
- *Si traéis niños, castillos hinchables, parques y animaciones infantiles, meriendas y golosinas para todos. (*)*
- *Os ofrecemos menús degustación para 6 personas sin cargo alguno. (*)*
- *Disponemos de nuestra fuente de chocolate con frutas variadas y exquisitos dulces. (*)*
- *Durante el baile ofrecemos, barra libre o tickets de consumiciones. (*)*
1 hora.....8€ / 2 horas.....10€ / 3 horas.....12€
- *Para vuestra luna de miel, nuestra agencia de viajes os ofrecerá destinos increíbles a precios fantásticos.*
- *Y también reportajes fotográficos y audiovisuales que dejen testimonio para siempre vuestro día. (NO EXCLUSIVIDAD)*
- *Detalles florales y decorativos sin cargo en vuestras mesas. (*)*
- *Y no os perdáis Toledo, una cena o comida en nuestro restaurante Maruxiña Lounge para dos personas.*
- *Amplias zonas de aparcamiento.*
- *A la firma del contrato se efectuará un anticipo de 500,00.-€*

(*) Consultar condiciones



DISEÑA TÚ PROPIO MENÚ, (sin perjuicio de atender y servirte cualquier otra sugerencia, plato, o bebida que nos pidas)

CÓCTEL

- Canapés variados de ahumados (salmón, palometa, anchoa) queso, y cóctel de marisco.
- Croquetas de ciervo y bacalao.
- Calamares.
- Tortillas variadas.
- Pan de pueblo con chorizo y morcilla de Burgos.
- Cucharitas de asadillo con ventresca de bonito y cocochas al pil-pil.
- Tabla de quesos.
- Brochetas de langostino con crema de queso.
- Brandada de bacalao al ajo arriero.
- Muslitos de Codorniz en escabeche.
- Tartaletas de pisto y huevo de Codorniz.
- Tosta de pastel de cabracho.
- Espárragos trigueros en tempura.
- Chupito de crema de melón con virutas de jamón.
- Salmorejo cordobés.
- Zamburiñas al horno.
- Gulas al ajillo.
- Arroz bomba negro con salsa ali-olí.
- Brocheta de pollo con salsa teriyaki.
- Crujiente de pato con manzana.
- Chípirones a la andaluza con mahonesa de lima.
- Vasito de ensalada de perdiz.
- Rollitos de salmón ahumado con salsa tártara.
- Jamón ibérico de bellota con maestro cortador (consultar precio)

10 APERITIVOS.....	8,00 € POR PERSONA.
12 APERITIVOS.....	11,00 € POR PERSONA.
15 APERITIVOS.....	15,00 € POR PERSONA.
20 APERITIVOS.....	18,00 € POR PERSONA.

Bebidas del cóctel:

Vino tinto, blanco y rosado, vermut, finos y manzanillas, cervezas y refrescos y aguas minerales.



DENTRO DE NUESTROS SALONES

ENTRADAS

- *Combinado de ibéricos y selección de fritos (jamón, lomo, chorizo, salchichón, croquetas y calamares).....10,00 €*
- *Fantasia de ibéricos: (jamón, caña de lomo ibéricos, y queso manchego).....12,00 €*
- *Espárragos blancos de Navarra con salmón ahumado.....9,00 €*
- *Crema de nécoras con picadillo de gambas.....5,00 €*
- *Crema de hortalizas con picatostes de queso manchego5,00 €*
- *Pimientos de piquillo rellenos de frutos del mar con dueto de salsa vizcaína9,00 €*
- *Melón de Villaconejos con jamón ibérico.....12,00 €*
- *Delicias de la casa (atadillo de calamares con cebolla negra, manojito de espárragos trigueros, pimientos de piquillo rellenos de bacalao y musaka de calabacín15,00 €*
- *Ensalada templada con gulas al ajillo, langostinos en tempura y vinagreta de Módena.....10,00 €*
- *Ensalada de brotes con asadillo y perdiz en escabeche.....10,00 €*
- *Ensalada de brotes con bacalao ahumado, cebolla caramelizada y aceite de pimentón.....10,00 €*
- *Tímbal de bogavante con frutos tropicales y vinagreta de Módena.....19,00 €*



MARISCOS Y PESCADOS

- *Gamba blanca de Huelva, cocida.....10,00 €*
- *Langostino de Sanlúcar, cocido.....12,00 €*
- *Langostino de Sanlúcar y gamba blanca de Huelva, cocido.....14,00 €*
- *Mariscada: langostino, gamba, nécora y cigala, cocido.....20,00 €*
- *Langostinos al whisky.....15,00 €*
- *Carabínero a la plancha.....5,00 € (pieza)*
- *Cigala a la plancha.....4,00 € (pieza)*
- *Lomos de merluza de pincho en salsa koskera13,00 €*
- *Darne de lubina..... 13,00 €*
- *Dorada rellena de setas con crema de puerro y gambas al ajillo.....13,00 €*
- *Tajada de bacalao confitado con crema de patata al pimentón y pisto manchego13,00 €*
- *Lomos de rodaballo sobre cama de calabacín y salsa de mejillones de la ría.....13,00 €*
- *Corvina al horno con crema de carabíneros y almendras tostadas.....15,00 €*
- *Solomillo de atún rojo con verduritas de temporada y salsa romescu.....16,00 €*



CARNES

- *Corona de cordero de Burgos asada con patata panadera.....15,00 €*
- *Pierna o paletilla de cordero asadas con patata panadera.....19,00 €*
- *Solomillo de ternera a la pimienta.....19,00 €*
- *Solomillo de ternera al foie, salsa P.X. y de manojitos de espárragos y pimienta de piquillo.....20,00 €*
- *Chuletón de ternera de Ávila a la plancha con patatas riojana.....17,00 €*
- *Tournedo de ternera con maître-hotel y guarnición de hongos.....20,00 €*
- *Dueto de cochinitillo confitado y costillas de cordero de Burgos asados con patatas torneadas.....20,00 €*
- *Rabo de toro hojaldrado con reducción de Oporto, patatas y hongos..... 14,00 €*

Bebidas de su menú.....6,00.-€

*Aguas minerales, refrescos, cervezas, vinos, cava y licores.
Consulte nuestra cava de vinos y destilados para acompañar su menú.*



POSTRES Y TARTAS

- *San Marcos*.....6,00 €
- *Tres chocolates*.....6,00 €
- *Tiramisú*.....6,00 €
- *Moka*.....6,00 €
- *Chocolate*.....6,00 €
- *Limón*.....6,00 €
- *Fresón con nata*6,00 €
- *Surtido de Tartas*.....7,00 €
- *Brownie de chocolate con helado*8,00 €
- *Creppes con salsa de chocolate y helado de vainilla*
.....8,00 €
- *Helados variados*.....2,50 €

SORBETES Y HELADOS

- *Limón al cava*.....3,80 €
- *Mandarina*.....3,80 €
- *Tropical*.....3,80 €
- *Mojito*.....3,80 €
- *Manzana verde con yogurt*4,50 €
- *Mojito de fresa*.....3,80 €



MENÚS INFANTILES

NÚMERO 1

- Nuggets de pollo, croquetas, calamares y patatas fritas.
- Postre infantil.15,00 €

NÚMERO 2

- Jamón serrano y York, croquetas, calamares.
- Escalope de ternera con patatas fritas.
- Postre infantil.20,00 €

NÚMERO 3

- Jamón ibérico, lomo embuchado, croquetas, calamares.
- Bistec de ternera con patatas fritas
- Postre infantil.....25,00 €

NÚMERO 4

- Jamón ibérico, lomo embuchado, queso y calamares.
- Solomillo de ternera o chuletitas de cordero lechal con patatas fritas.
- Postre infantil.....30,00 €

Bebidas de los menús infantiles: Aguas minerales y refrescos.