



# BODAS



**B** LABASTILLA  
*Creamos emociones*

LABASTILLA.COM





## DÉJANOS CONQUISTARTE

Vuestra boda no es solo un día.  
La fecha elegida es la culminación de todo un periodo de preparativos, cargados de ilusión. Cada detalle para el gran momento es importante.

Es importante que confiéis en todos los especialistas que os acompañen en el proceso. Nuestro equipo de profesionales de cocina, protocolo y servicio sabe la importancia que este día tiene para vosotros.

Por eso, queremos ayudaros a encontrar ese lugar especial, idóneo para este momento, a elegir esos platos, elaborados con ingredientes tradicionales, pero con las últimas tendencias gastronómicas y llevar adelante esa lista interminable de deseos para convertir vuestra fiesta en un día inolvidable para todos.





## EL BANQUETE EN EL JARDÍN

Celebra el banquete también en los jardines de nuestros espacios. Haz que tu día sea aún más especial.



# DISEÑA TU MENÚ DESDE EL MÓVIL

Con nuestro configurador, podréis crear distintos menús de manera sencilla y flexible desde cualquier dispositivo. Probad todas las combinaciones que queráis hasta encontrar el menú perfecto para vuestro gran día.

## Elige tu estructura de menú preferida:

- Best-seller: 10 aperitivos y dos platos en mesa
- Greatest hits: 14 aperitivos y un plato principal
- Hall of fame: 18 aperitivos

Podéis configurar vuestro menú aquí:  
<https://mimenu.labastilla.com/inicio.php>





PERSONALIZA TU MENÚ

# SUGERENCIAS PARA EL CÓCTEL

## DELICIAS EN FRÍO

2,5 €

- Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo
- Ceviche de pez limón con leche de tigre, coco y huevas de salmón
- Galletitas crujientes con crema de anchoa y salmón ahumado
- La ensaladilla de bonito escabechado con dados de torrezno
- Juego de damas: piedras del Ebro de foie con perdiz escabechada
- Panipuri de pollo asado con albahaca
- Coca de queso de cabra con tartar de tomates secos y pesto

## DELICIAS EN CALIENTE

2,5 €

- El huevo de codorniz con boletus, trufa y patatas paja
- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano
- Nuestro takoyaki de pulpo y jengibre en tempura con mayonesa japonesa y katsuobushi
- Albóndiga de calamar y sepia
- Dados de lubina en adobo con alioli
- Focaccia aragonesa
- Croquepizza
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister





## PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Encurtidos, escabechados y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips y mejillones; y 4 variedades de vermut) 4 €
- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE \*
- Surtido de curados (jamón de Teruel, cecina de León, lomo ibérico y longaniza de Graus) acompañados de hogaza con tomate y AOVE
- Surtido de quesos aragoneses con pasas, nueces, uvas, orejones y variedad de panecillos
- Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata
- Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con ali oli
- Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite
- Brocheta de calamares con setas a la plancha
- Parrilla de hortalizas con salsa romesco (calabacín, berenjena, trigueros y pimiento)
- Parrilla de tacos de entrecot de ternera con pimiento verde y sal maldom

---

5 €

- Jamón de cebo de campo Ibérico Fuente Cruz al corte con picos de pan\*

---

6 €

- El rincón de las ostras
- El carrito de caviar Per Sé

---

10 €

- Jamón BEHER de bellota 100% Ibérico Pata Negra ORO al corte \*



\* Corte a la vista a partir de 75 personas

## PARA COMENZAR

- 
- Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones
  - Láminas de bacalao sobre tartar de tomates y langostinos, perlas de mozzarella y guacamole
- 

15 €

- 
- Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros
  - Tartar de salmón marinado con crema de guisantes y aguacate con kikos
  - Rollitos de lenguado con langostinos con salsa de hortalizas al Chardonnay
- 

16 €

- 
- Merluza en tempura de calabacín con salsa de piparras
  - Bocaditos de merluza con mousse de langostinos, mozzarella y salsa holandesa
  - Lubina rellena de zamburiñas y txangurro con menier
- 

17 €

- 
- Lenguado relleno de mousse de gambas con langostinos y salsa de carabineros
- 

18 €

- 
- Rodaballo sobre patatas revolconas, gambas, trigueros y orio
- 

19 €

- 
- Bogavante en dos cocciones
- 

27 €

- 
- Rape a la marinera con carabinero
- 

29 €



## SORBETES

Para una pausa entre el entrante y el plato principal, os sugerimos cuatro sorbetes.  
Podéis solicitar otros sabores si estos no están entre vuestros preferidos.

4,5 €

- Cosmopolitan
- Petroni AP
- Limoncello
- Tequimango



## PARA CONTINUAR

- 
- Rabo de toro con patata trufada 17 €
  - Gigot de cordero deshuesado con ajetes, shitake y salsa de vino tinto
  - Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera
  - Duxelle de setas entre capas de carrillera glaseada y cremoso de boniato
  - Lingote de ternasco sobre pastel de patata y bacon con salsa de setas y piñones

- 
- Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura caramelizada con gajos de patata 18 €

- 
- Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas 19 €

- 
- Solomillo de tenera sobre Roll Plain con bechamel de trufas y foie 20 €
  - Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufa y patatas

- 
- Centro de solomillo con foie y salsa de Oporto 25 €



# POSTRES

## SHOW DE POSTRES

---

El broche final perfecto para tu banquete, con una gran puesta en escena que dejará a todos los invitados boquiabiertos 15 €

## POSTRES A LA MESA

---

- La lemon pie 10 €
- Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit
- Crema de mascarpone y mousse de dulce de leche entre capas de marino con helado de pistacho
- El tiramisú
- Hojaldre de nata, crema y yema con chocolate caliente y helado de mandarina



## EN TU BODA CÓCTEL

---

### Selección de mini repostería

---

Compuesto por 4 variedades, a elegir entre: pastel ruso, trenza de Huesca, mini pastel de San Lorenzo, mini coulant, hojaldre de frutas y crema pastelera, profiteroles, piruletas de chocolate blanco, chocolateros, rocas de almendra, brocheta de frutas y pastelitos de sacher, nogal y tres chocolates. 16 €

### Buffet de postres

---

Compuesto de: pastel Ruso , trenza de Huesca , mini pastel de San Lorenzo, mini coulant , hojaldre de frutas y crema pastelera, profiteroles, piruletas de chocolate blanco, gofres y crepes (nata, sirope de fresa y sirope de chocolate), chocolateros, rocas de almendra, sorbetes, brocheta de frutas naturales y tartas al corte. 20 €

# LA BODEGA

## BLANCOS

- 
- Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena 1 €
  - Corona de Aragón D.O. Cariñena
  - Nuviana Ribera de Cinca
  - Viñas del Vero Macabeo Chardonnay D.O. Somontano
- 
- Coto de Hayas Verdejo D.O. Campo de Borja 2 €
  - 3404 Gewürztraminer Chardonnay Somontano
- 
- Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano 3 €
  - Azzulo D.O. Campo de Borja
  - Legaris Verdejo D.O. Rueda
- 
- Viñas de Vero Gewürztraminer D.O. Somontano 5 €

## TINTOS

- 
- Care Tinto Sobre Lías D.O. Cariñena 1 €
  - Corona de Aragón D.O. Cariñena
  - Nuviana Ribera de Cinca
  - Viñas de Vero Roble D.O. Somontano
- 
- Care Garnacha Nativa D.O. Cariñena 2 €
  - Coto de Hayas Crianza D.O. Campo de Borja
- 
- Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano 3 €
  - Viña Pomal Crianza D.O. Rioja
  - Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
- 
- Beronia Crianza D.O. Rioja 4 €
  - Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja
  - Coto de Hayas Garnacha Centenaria Campo Borja
- 
- Legaris Crianza D.O. Ribera del Duero 5 €
- 
- 3 de Tres Mil Pago Aylés D.O. Cariñena 6 €
  - Fagus D.O. Campo de Borja

# LA BODEGA

## CAVAS

- |                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| • Codorníu Prima Vides               | 1 € |
| • Care Brut                          |     |
| <hr/>                                |     |
| • Freixenet Mía Moscato              | 2 € |
| • Reyes de Aragón                    |     |
| <hr/>                                |     |
| • Anna de Codorníu Ice Edition       | 3 € |
| • Anna de Codorníu Ice Edition Rosse |     |
| • Anna de Codorníu Blanc de Blancs   |     |
| <hr/>                                |     |
| • Juve & Camps Reserva de la familia | 6 € |

## CHAMPAGNE

consumo por botella

- |                                |     |
|--------------------------------|-----|
| • Mumm Cordon Rouge            | 45€ |
| • Moët & Chandon Brut Imperial | 60€ |
| • Veuve Clicquot Brut          | 70€ |





# MENÚS

Aunque podrás personalizar tu menú desde cero,  
te dejamos algunas propuestas que orientarán tu elección



Restaurante Gayarre: 144€ + 10% IVA  
La Bastilla Go: 149€ + 10% IVA  
Jardines del Monasterio: 139€ + 10% IVA\*  
Las fincas: 134€ + 10% IVA\*

# BEST-SELLER 1

## Bienvenida

---

### PUESTOS GASTRONÓMICOS

Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE \*\*

Puesto de encurtidos, escabechados y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips y mejillones; y 4 variedades de vermut)

### OTRAS DELICIAS

Ceviche de pez limón, con leche de tigre y coco y huevas de salmón

La ensaladilla de bonito escabechado con dados de torrezno

Dados de lubina en adobo con alioli

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

El huevo de codorniz con boletus, trufa y patatas paja

Panipuri de pollo asado con albahaca

Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo

Croquepizza

## Para comenzar

---

Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones

## Para continuar

---

Lingote de ternasco sobre pastel de patata y bacon con salsa de setas y piñones

## Un toque dulce

---

La lemon pie

## Bodega

---

Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena

Tinto Care Sobre Lías D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa



\*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

\*\* Corte a la vista a partir de 75 personas

Restaurante Gayarre: 149,50€ + 10% IVA  
La Bastilla Go: 154,50€ + 10% IVA  
Jardines del Monasterio: 144,50€ + 10% IVA\*  
Las fincas: 139,50€ + 10% IVA\*

# BEST-SELLER 2

## Bienvenida

---

### **PUESTOS GASTRONÓMICOS**

Jamón de cebo de campo Ibérico Fuente Cruz al corte con picos de pan\*\*

Surtido de quesos aragoneses con pasas, nueces, uvas, orejones, fruta de temporada y variedad de panecillos

Parrilla de brochetas de langostinos con ajoaceite

### **OTRAS DELICIAS**

Galletita crujiente con crema de anchoas y salmón ahumado

Juego de damas: Piedras del Ebro de foie con perdiz escabechada

Coca de queso de cabra con tartar de tomates secos y pesto

Nuestro takoyaki de pulpo y jengibre en tempura con mayonesa japonesa y katsuobushi

Albóndiga de calamar y sepia

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

Focaccia aragonesa

## Para comenzar

---

Láminas de bacalao sobre tartar de tomates y langostinos, perlas de mozzarella y guacamole

## Para continuar

---

Rabo de toro con patata trufada

## Un toque dulce

---

Crema de mascarpone y mousse de dulce de leche, entre capas de marino y helado de pistacho

## Bodega

---

Azzulo D.O. Campo de Borja

Tinto Viñas de Vero Roble D.O. Somontano

Cava Reyes de Aragón

Aguas, cafés y copa de sobremesa



\*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

\*\* Corte a la vista a partir de 75 personas



Restaurante Gayarre: 153,50€ + 10% IVA  
La Bastilla Go: 158,50€ + 10% IVA  
Jardines del Monasterio: 148,50€ + 10% IVA\*  
Las fincas: 143,50€ + 10% IVA\*

# BEST-SELLER 3

## Bienvenida

---

### **PUESTOS GASTRONÓMICOS**

Surtido de curados (jamón de Teruel, cecina de León, lomo ibérico y longaniza de Graus) acompañados de hogaza con tomate

Puesto de encurtidos, escabechados y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips y mejillones; y 4 variedades de vermut)

Fideuá de pescado y marisco emplataada a la vista con alioli

Parrilla de hortalizas con salsa romesco (calabacín, berenjena, trigueros y pimiento)

### **OTRAS DELICIAS**

Panipuri de pollo asado con albahaca

La ensaladilla de bonito escabechado con dados de torrezno

Dados de lubina en adobo con alioli

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

## Para comenzar

---

Bocaditos de merluza con mousse de langostinos, mozzarella y salsa holandesa

## Para continuar

---

Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura caramelizada con gajos de patata

## Un toque dulce

---

Show de postres

## Bodega

---

Nuviana Ribera de Cinca

Care Garnacha Tinta Nativa D.O. Cariñena

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa

\*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

Restaurante Gayarre: 163€ + 10% IVA  
La Bastilla Go: 168€ + 10% IVA  
Jardines del Monasterio: 158€ + 10% IVA\*  
Las fincas: 153€ + 10% IVA\*

# BEST-SELLER 4

## Bienvenida

---

### PUESTOS GASTRONÓMICOS

Jamón BEHER de bellota 100% Ibérico Pata Negra ORO al corte\*\*

Puesto de encurtidos, escabechados y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips y mejillones; y 4 variedades de vermut)

El rincón de ostras

El carrito de Caviar Per Sé

### OTRAS DELICIAS

Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo

Panipuri de pollo asado con albahaca

Nuestro takoyaki de pulpo y jengibre en tempura con mayonesa japonesa y katsuobushi

Croquepizza

## Para comenzar

---

Rodaballo sobre patatas revolconas, gambas, trigueros y orio

## Para continuar

---

Solomillo de ternera sobre Roll Plain con bechamel de trufas y foie

## Un toque dulce

---

El tiramisú

## Bodega

---

Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano

Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja

Anna de Codorníu Blanc de Blancs

Aguas, cafés y copa de sobremesa



\*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

\*\* Corte a la vista a partir de 75 personas

Restaurante Gayarre: 147€ + 10% IVA  
La Bastilla Go: 152€ + 10% IVA  
Jardines del Monasterio: 142€ + 10% IVA\*  
Las Fincas: 137€ + 10% IVA\*

# G R E A T E S T   H I T S

## Bienvenida

---

### DELICIAS

La ensaladilla de bonito escabechado con dados de torrezno

Juego de damas: Piedras del Ebro de foie con perdiz escabechada

Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo

Panipuri de pollo asado con albahaca

Dados de lubina en adobo con alioli

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Nuestro takoyaki de pulpo y jengibre en tempura con mayonesa japonesa y katsuobushi

Albóndiga de calamar y sepia

El huevo de codorniz con boletus, trufa y patatas paja

Focaccia aragonesa

### PUESTOS GASTRONÓMICOS

Puesto de encurtidos, escabechados y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips y mejillones; y 4 variedades de vermut)

Jamón de cebo de campo Ibérico Fuente Cruz al corte con picos de pan \*\*

Puesto de quesos aragoneses

Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata

### Plato principal

---

Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura caramelizada con gajos de patata

### Un toque dulce

---

Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit

### Bodega

---

Coto de Hayas Verdejo D.O. Campo de Borja

Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa



\*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

\*\* Corte a la vista a partir de 75 personas

Restaurante Gayarre: 148€ + 10% IVA  
La Bastilla Go: 153€ + 10% IVA  
Jardines del Monasterio: 143€ + 10% IVA\*  
Las fincas: 138€ + 10% IVA\*

# HALL OF FAME

## Apuesta por algo más informal

---

### DELICIAS

Ceviche de pez limón, con leche de tigre y coco y huevas de salmón

Galletita crujiente con crema de anchoas y salmón ahumado

La ensaladilla de bonito escabechado con dados de torrezno

Juego de damas: Piedras del Ebro de foie con perdiz escabechada

Coca de queso de cabra con tartar de tomates secos y pesto

Panipuri de pollo asado con albahaca

Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano

Nuestro takoyaki de pulpo y jengibre en tempura con mayonesa japonesa y katsuobushi

Albóndiga de calamar y sepia

El huevo de codorniz con boletus, trufa y patatas paja

Croquepizza

Focaccia aragonesa

### PUESTOS GASTRONÓMICOS

Puesto de encurtidos, escabechados y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips y mejillones; y 4 variedades de vermut)

Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE\*\*

Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata

Fideuá de pescado y marisco con ali oli

Parrilla de brochetas de langostinos con ajoaceite

Parrilla de tacos de entrecot de ternera

## Un toque dulce

---

Buffet de postres

## Bodega

---

Viñas del Vero Chardonnay Macabeo D.O. Somontano

Viñas del Vero Roble D.O. Somontano

Cava Codorníu Prima Vides

Aguas, cafés y copa de sobremesa



\*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

\*\* Corte a la vista a partir de 75 personas

# MENÚ INFANTIL

## APERITIVOS

---

Jamón de Teruel  
Croquetas de jamón  
Nuggets de pollo  
Rabas de calamar  
Langostino rebozado  
Mini pizzas

## A LA MESA

---

Pasta con tomate, costillas de ternasco a la plancha y patatas fritas  
Brownie con helado kínder  
Refrescos y agua

Restaurante Gayarre: 52€ + 10% IVA

(Incluye servicio de monitores/as a partir de 10 menús infantiles)

La Bastilla Go: 50€ + 10% IVA

(Servicio de monitores/as no incluido, consultar presupuesto)

Nuestros Espacios: 42€ + 10% IVA

(Incluye servicio de monitores/as a partir de 10 menús infantiles, no incluyendo el importe del espacio)



## MENÚS ESPECIALES PARA INVITADOS

Celiacos, veganos, vegetarianos, intolerancias alimentarias y necesidades especiales se tratarán de forma personalizada.

Nuestro equipo de cocina adaptará al máximo posible el menú según las necesidades de alimentación e intolerancias que nos comunicéis, dando la mejor alternativa y con la misma calidad del menú elegido para vuestra celebración. Cada uno de estos menús tendrá un suplemento de 10€ debido a la elaboración aislada de cada aperitivo y plato para evitar contaminaciones cruzadas.

## MENÚS PARA STAFF

El menú para vuestros proveedores será el mismo que el elegido para vuestros invitados.

Precio por persona: 67€ + 10% IVA



# SERVICIOS INCLUIDOS

## EL EVENTO

---

La duración del evento será de nueve horas\* desde la llegada de los invitados a la finca, previamente acordada con vosotros. Si la ceremonia civil se celebra en cualquiera de los espacios, se dispondrá de una hora adicional.

## DEGUSTACIÓN

---

En bodas superiores a 100 invitados la degustación estará incluida para seis personas. En caso de no alcanzar este número, será para dos personas. Elegiréis los platos principales de nuestro catálogo para disfrutarlos con vuestra familia o amigos; ellos os ayudarán a la elección definitiva del menú, además de contar si lo necesitáis, con el consejo de nuestro equipo tanto de cocina, como de organización de vuestra boda.

## DECORACIÓN PERSONALIZADA

---

Minutas, meseros y seating plan a elegir entre siete diseños, o su impresión, si decidís aportarlo vosotros.

Mantelería para elegir entre varias opciones según espacios. Si nuestras opciones no se ajustan a vuestras preferencias, disponemos de un amplio abanico de posibilidades de mantelerías, sillas, menaje, etc para la personalización de vuestro banquete. Podréis solicitar más información a vuestra persona de confianza del equipo y os asesorará.

Decoración floral para las mesas que podréis decidir con la floristería asignada.

## BARRA LIBRE

---

Disponemos de un amplio surtido de primeras marcas incluidas en vuestra barra libre, pero abiertos a que nos solicitéis otras específicas para su cotización.

\*En restaurante Gayarre, la duración será de una hora menos.





SERVICIOS NO  
INCLUIDOS

## UN TOQUE ESPECIAL

### PARA LA BIENVENIDA

El cóctel incluye el servicio de bebidas durante el aperitivo, además de una barra con vinos, vermut, cava, refrescos, etc., y un puesto de botellines de cerveza Ámbar.

#### BRINDIS DE LLEGADA 1,5 €

---

Recibe a tus invitados con fresas naturales en una cama de hielo pilé y una fría copa de cava

#### PARADA DE CERVEZAS ESPECIALES 2 €

---

Para los más cerveceros, donde se podrán degustar las cervezas Ámbar, 1900, Morena, Export, Ipa y Radler

#### MOJITOS ELABORADOS 4 €

---

Barra para disfrutar de la preparación del cóctel por excelencia, bien en su versión original o con frutas naturales



## COORDINACIÓN DEL EVENTO

500€ + 10% IVA

### Incluye:

- Coordinación del evento y aportación de ideas creativas
- Recepción de regalos días previos a la boda
- Colocación de detalles en mesa
- Montaje y desmontaje de rincones de decoración acordados previamente
- Supervisión de la colocación de elementos decorativos
- Coordinación sorpresas y regalos especiales
- Coordinación con proveedores externos día de la boda
- Atención de las necesidades de los invitados y resolución de imprevistos
- Contacto continuo con la pareja para atender sus necesidades
- Atención de intolerancias, alergias y especialidades alimentarias

## COORDINACIÓN DE LA CEREMONIA CIVIL

200€ + 10% IVA

### Incluye:

- Ensayo días previos de la ceremonia
- Recepción de invitados
- Coordinación con el maestro de ceremonia
- Coordinación de música o grupo de música en vivo
- Supervisión de la colocación de elementos decorativos
- Atención durante el transcurso de la ceremonia
- Guión fotográfico



## CEREMONIA CIVIL

300€\* + 10% IVA

El momento más importante para vivir con la familia, una boda civil para disfrutar de ese instante mágico con todos los invitados.

Pregúntanos si necesitas maestro de ceremonias o algún otro detalle.

Incluye sillas invitados y novios, mesa oficiante, opción de moqueta, sonorización de ceremonia y puesto de aguas (no incluye decoración floral ni maestro de ceremonias).

## SGAE Y AGEDI

1,85€/PERSONA + 10% IVA

Impuestos musicales y derechos de autor

## SONORIZACIÓN DEL EVENTO Y DISCOMOVIL

Los precios varían según el espacio elegido:

- Feel y Torre Mirahuerta 1200€ + 10% IVA
- Otros espacios 1000€ + 10% IVA
- Gayarre 800€ + 10% IVA

Este servicio incluye la sonorización total del banquete.

## ALARGUE DE LA BARRA LIBRE

800€/HORA + 10% IVA

Podréis disfrutar hasta las 00:00 en bodas de mediodía y hasta las 6:00 en bodas de noche, incluyendo también el servicio de discomóvil.





PARA LOS QUE CIERRAN  
LA FIESTA

## MERIENDA O RECENA

- Pulguitas de calamares un poco bravos 3 € / PERSONA
- Mini tortillas de patata trufadas o de cebolla caramelizada en pan brioche 4 € / PERSONA
- Puesto de perritos calientes completos (cebolla crujiente, dados de tomate, guacamole, ketchup y mostaza) 5 € / PERSONA

## CÓCTELES PREMIUM

Atrévete con la nueva gastronomía molecular, donde cada degustador se encontrará con una experiencia única de texturas y sabores. Elige los sabores preferidos de combinados para tus invitados y sorpréndelos.

3 € / ADULTO



## LA HORA LOCA

Llevamos la diversión a tu boda. ¿Cómo? ¡Sorprendiendo a todo el mundo! En el momento que menos se lo esperan, los invitados serán sorprendidos con una animación totalmente personalizable y tematizada. Nuestro equipo se encargará de que todos los asistentes vivan al máximo la que será la mejor fiesta de su vida. Todo con una puesta en escena impresionante ¡y muy loca!

CONSULTAR



AQUÍ EMPIEZA VUESTRA HISTORIA

 LABASTILLA

*Creamos emociones*



LABASTILLA.COM