



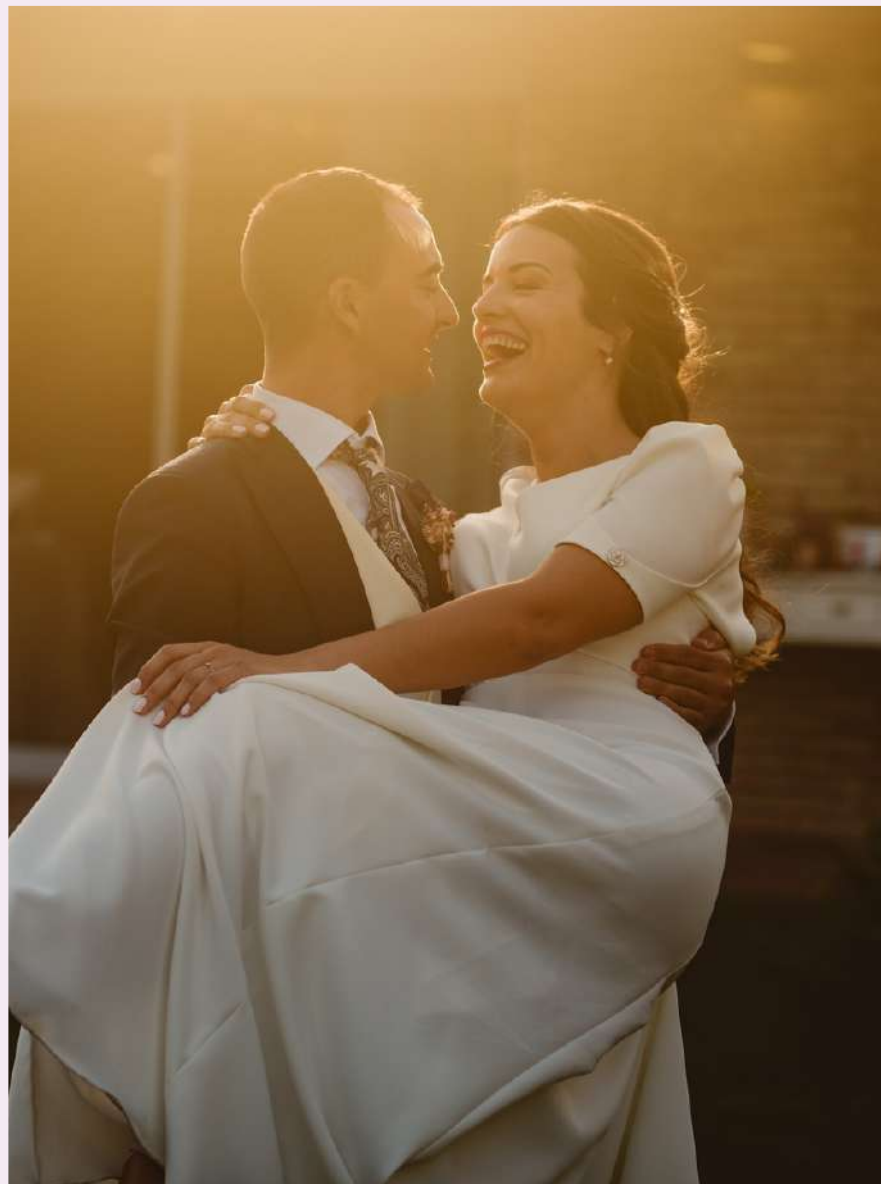
BODAS

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 ti, 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.

MENÚS



Restaurante Gayarre: 142€ + 10% IVA
La Bastilla Go: 142€ + 10% IVA
Jardines del Monasterio: 137€ + 10% IVA*
Las Fincas: 132€ + 10% IVA*

MENÚ 1

Bienvenida

PUESTOS GASTRONÓMICOS

La Paradita de bienvenida, encurtidos: chips con mejillones, gildas de boquerón, berberechos en ceviche y vermut (Martini Rosso y Bianco, Rubino Reserva Especial y Fiero)

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

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

OTRAS DELICIAS

Poke de salmón marinado con soja, basmati, wakame, cebolla roja, ajonjolí y guacamole

Coca de bombón de brandada con frutos secos y miel

Foie, maíz, naranja y café

Chips de chistorra e Idiazábal

Crema de huevo frito con caviar Per Sé y duxelle de setas

Dados de lubina en adobo con ali oli

Croqueburguer

Para comenzar

Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros

Para continuar

Presas ibéricas con chimichurri

Un toque dulce

Mousse de mascarpone y crema de dulce de leche entre capas de Marino con helado de cereza

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.

Restaurante Gayarre: 143€ + 10% IVA
La Bastilla Go: 143€ + 10% IVA
Jardines del Monasterio: 138€ + 10% IVA*
Las fincas: 133€ + 10% IVA*

MENÚ 2

Bienvenida

PUESTOS GASTRONÓMICOS

La Paradita de bienvenida, encurtidos: chips con mejillones, gildas de boquerón, berberechos en ceviche y vermut (Martini Rosso y Bianco, Rubino Reserva Especial y Fiero)

Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y aove

Fideuá de pescado y marisco con ali oli

OTRAS DELICIAS

Piedras del Ebro, con queso Granja Perales, aroma de trufa y tierra de setas

Cecina, sandía macerada, cherry y mozzarella

Poke de salmón marinado con soja, basmati, wakame, cebolla roja, ajonjolí y guacamole

Langostino con panko y emulsión de tomate rosa

Zamburiñas rellenas de mousse de langostinos al gratén

Pulled lamb, Patamulo, tomate y orégano

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

Para comenzar

Salpicón de merluza con chipirones a la andaluza

Para continuar

Gigot de ternasco deshuesado y glaseado con salsa de trufas y parmentier

Un toque dulce

Red Velvet y helado de fruta de la pasión

Bodega

Blanco Nuviana Ribera de Cinca

Tinto Viñas de 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.

Restaurante Gayarre: 151€ + 10% IVA
La Bastilla Go: 151€ + 10% IVA
Jardines del Monasterio: 146€ + 10% IVA*
Las fincas: 141€ + 10% IVA*

MENÚ 3

Bienvenida

PUESTOS GASTRONÓMICOS

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

Brochetas de langostinos y de calamar con setas a la plancha con ajoaceite

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

OTRAS DELICIAS

Tartar de bacalao ahumado con guacamole y pico de gallo

Chips de chistorra e Idiazábal

Zamburiña rellena de mousse de langostinos al gratén

Dados de lubina en adobo con ali oli

Croqueburger

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

Para comenzar

Lenguado relleno de mousse de gambas, langostinos y salsa de carabineros

Para continuar

Solomillo de ternera con salsa española y hojaldre crujiente de hortalizas

Un toque dulce

Nuestro arroz con leche caramelizado en base de florentino y bola de frutos rojos

Bodega

Blanco Care Sobre Lías D.O. Cariñena

Tinto Care Garnacha 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: 141,5€ + 10% IVA
La Bastilla Go: 141,5€ + 10% IVA
Jardines del Monasterio: 136.5€ + 10% IVA*
Las Fincas: 131,5€ + 10% IVA*

CÓCTEL + PRINCIPAL

Bienvenida

DELICIAS

Salpicón de cecina y jamón de pato en cornete con bolita de melón macerada al Oporto

Foie, maíz, naranja y café

Piedras del Ebro, con queso Granja Perales, aroma de trufa y tierra de setas

Tartar de bacalao ahumado con guacamole y pico de gallo

Chips de chistorra e Idiazábal

Crema de huevo frito con caviar Per Sé y duxelle de setas

Langostino con pankó y emulsión de tomate rosa

Dados de lubina en adobo con ali oli

Zamburiñas rellenas de mousse de langostinos al gratén

Croqueburger

PUESTOS GASTRONÓMICOS

La Paradita de bienvenida, encurtidos: chips con mejillones, gildas de boquerón, berberechos en ceviche y vermut (Martini Rosso y Bianco, Rubino Reserva Especial y Fiero)

Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y aove

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

Parrilla de entrecot de ternera blanca

Plato principal

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

Un toque dulce

Crema inglesa, tarta de manzana templada y caramelizada con cremoso de biscuit

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.

Restaurante Gayarre: 141,5€ + 10% IVA
La Bastilla Go: 141,5€ + 10% IVA
Jardines del Monasterio: 136,5€ + 10% IVA*
Las Fincas: 131,5€ + 10% IVA*

TU BODA CÓCTEL

Apuesta por algo más informal

DELICIAS

Coca de bombón de brandada con frutos secos y miel

Foie, maíz, naranja y café

Piedras del Ebro, con queso Granja Perales, aroma de trufa y tierra de setas

Poke de salmón marinado con soja, basmati, wakame, cebolla roja, ajonjolí y guacamole

Tartar de bacalao ahumado con guacamole y pico de gallo

Chips de chistorra e Idiazábal

Crema de huevo frito con caviar Perse y dexelle de setas

Croqueburger

Dados de lubina en adobo con ali oli

Zamburiñas rellenas de mousse de langostinos al gratén

Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

Langostino con panko y emulsión de tomate rosa

Pull lamb, Patamulo, tomate y orégano

PUESTOS GASTRONÓMICOS

La Paradita de bienvenida, encurtidos: chips con mejillones, gildas de boquerón, berberechos en ceviche y vermut (Martini Rosso y Bianco, Rubino Reserva Especial y Fiero)

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

Parrilla de hortalizas con salsa romesco

Fideuá de pescado y marisco con ali oli

Brochetas de langostinos y de calamar con setas a la plancha con ajoaceite

Parrilla de entrecot de ternera blanca

Un toque dulce

Selección de mini repostería fina

Bodega

Blanco Corona de Aragón 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.



PERSONALIZA TU CÓCTEL

SUGERENCIAS PARA EL CÓCTEL

Podéis seleccionar los aperitivos que más os gusten para vuestro menú con un mínimo de 10 variedades para menú con dos platos, 14 variedades para menú con un plato y 19 variedades para boda cóctel.

DELICIAS EN FRÍO

2,5 €

- Salpicón de cecina y jamón de pato en cornete con bolita de melón macerada al Oporto
- Coca de bombón de brandada con frutos secos y miel
- Cecina, sandía macerada, cherry y mozzarella
- Foie, maíz, naranja y café
- Piedras del Ebro, con queso Granja Perales, aroma de trufa y tierra de setas
- Poke de salmón marinado con soja, basmati, wakame, cebolla roja, ajonjolí y guacamole
- Tartar de bacalao ahumado con guacamole y pico de gallo

DELICIAS EN CALIENTE

2,5 €

- Chips de chistorra e Idiazábal
- Crema de huevo frito con caviar Perse y dexelle de setas
- Croqueburger
- Dados de lubina en adobo con ali oli
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister
- Langostino con panko y emulsión de tomate rosa
- Pulled lamb, Patamulo, tomate y orégano
- Zamburiñas rellenas de mousse de langostinos al gratén





PUESTOS GASTRONÓMICOS

3,5 €

- La Paradita de bienvenida, encurtidos: chips con mejillones, gildas de boquerón, berberechos en ceviche y vermut (Martini Rosso y Bianco, Rubino Reserva Especial y Fiero)
- 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
- Pulpo a la parrilla con crema de patata y aceite de pimentón
- Fideuá de pescado y marisco con ali oli
- Gazpacho sobre hielo con guarnición
- Parrilla de hortalizas con salsa romesco (calabacín, berenjena, trigueros y pimiento)

7 €

- Brochetas de langostinos y de calamar con setas a la plancha con ajoaceite
- Parrilla de entrecot de ternera blanca
- Jamón Ibérico al corte con picos de pan

40 €

- El rincón de las ostras, caviar y champagne: ostra francesa del nº2, con caviar Per Sé y Champagne Mumm





PERSONALIZA TU MENÚ

PARA COMENZAR

16 €

- Salpicón de marisco con gazpachuelo de gambas a la plancha
- Timbal de Idiazabal, azul, Patamulo y Parmesano con vinagreta de frutos secos y miel de caña
- Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros
- Langostinos en ensalada con vinagreta de pulpo
- Canelón de atún rojo con gazpacho, fresas y trigueros
- Rollitos de lenguado con langostinos y salsa de verduritas al Chardonnay
- Bacalao con gratén de almendras y tomate concassé

17 €

- Roll plain de hortalizas de la huerta de Zaragoza, salmón, bacalao y tapenade
- Lomo de salmón al Reyes de Aragón con pastel de patata y cítricos
- Lubina rellena de zamburiñas y txangurro con meunière
- Dorada con salsa de pimientos asados y hortalizas a la soja
- Salpicón de merluza con chipirones a la andaluza

18 €

- Merluza con salsa teriyaki con hortalizas, sésamo, comino, eneldo y lima
- Merluza con marinera de gambas, almejas y langostinos
- Merluza patipulpo con salsa de azafrán y rúcula

19 €

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

20 €

- Sapito con Orio de shiitake y langostinos
- Rodaballo sobre patatas revolconas, gambas, trigueros y Orio

27 €

- Bogavante en dos cocciones

31 €

- Rape a la marinera con carabineros
- Langosta a la parrilla con vinagreta de mango



SORBETES

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

4,5 €

- Cosmopolitan
- Aperol Spritz
- Limoncello
- Tequimango



PARA CONTINUAR

17 €

- Rabo de toro con patata trufada
- Canelón de confit de pato con salsa de boletus
- Presa ibérica con chimichurri
- Gigot de ternasco deshuesado y glaseado con salsa de trufas y parmentier

18 €

- Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera
- Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura caramelizada con gajos de patata
- Lingote de paletilla de ternasco con pastel de patata y bacon
- Tomahawk a la sardalesa con tomatitos y trigueros

20 €

- Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas
- Solomillo con crema de patatas, salsa de trufas y mozzarella
- Solomillo de ternera con salsa española y hojaldre crujiente de hortalizas
- Medallones de solomillo con salsa de trufa, patatas y setas

25 €

- Centro de solomillo con foie y salsa de Oporto

POSTRES

POSTRES A LA MESA

- Crema inglesa, tarta de manzana templada y caramelizada con cremoso de biscuit
- La belleza esta en el interior
- Mousse de mascarpone y crema de dulce de leche entre capas de Marino con helado de cereza
- Nuestro arroz con leche caramelizado en base de florentino y bola de frutos rojos
- Red Velvet y helado de fruta de la pasión
- Pantera rosa de la bastilla con helado de caramelo

EN TU BODA COCTEL

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.

Buffet de postres

6 €

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.

LA BODEGA

BLANCOS

1 €

- Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena
- Corona de Aragón D.O. Cariñena
- Nuviana Ribera de Cinca
- Viñas del Vero Macabeo Chardonnay D.O. Somontano

2 €

- Azzulo D.O. Campo de Borja
- 49 Millones
- La Seca Verdejo D.O. Rueda
- Coto de Hayas Verdejo D.O. Campo de Borja
- 3404 Gewürztraminer Chardonnay Somontano
- Legaris Verdejo D.O. Rueda

3 €

- Enate 234 D.O. Somontano
- Beronia Verdejo D.O. Rueda

5 €

- Viñas de Vero Gewürztraminer D.O. Somontano

TINTOS

- Care Tinto Sobre Lías D.O. Cariñena
- Corona de Aragón D.O. Cariñena
- Nuviana Ribera de Cinca
- Viñas de Vero Roble D.O. Somontano

2 €

- Care Garnacha Nativa D.O. Cariñena
- Coto de Hayas Crianza D.O. Campo de Borja
- Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

3 €

- Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano
- Viña Pomal Crianza D.O. Rioja

4 €

- Beronia Crianza D.O. Rioja
- Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja
- Coto de Hayas Garnacha Centenaria Campo Borja

5 €

- Legaris Crianza D.O. Ribera del Duero

6 €

- 3 de Tres Mil Pago Aylés D.O. Cariñena
- Fagus D.O. Campo de Borja

LA BODEGA

CAVAS

Codorníu Prima Vides

1 €

2 €

Freixenet Mía Moscato

Reyes de Aragón

3 €

Anna de Codorníu Ice Edition

Anna de Codorníu Ice Edition Rosse

Anna de Codorníu Blanc de Blancs

6 €

Juve & Camps Reserva de la familia

CHAMPAGNE

consumo por botella

Mumm Cordon Rouge

45€

Besserat de Bellefon Brut

45€

Moët & Chandon Brut Imperial

60€

Veuve Clicquot Brut

70€

Bollinger Special Cuvée Brut

70€



CONFIGURA EL MENÚ DESDE TU CASA

¿Te gustaría poder personalizar tu menú y probar a hacerlo tantas veces como quieras?

Hemos creado un configurador donde podréis confeccionar varios menús, todos diferentes y flexibles. Podéis elegir los aperitivos y platos que más os gusten.

Podéis configurar vuestro menú aquí:

<https://mimenu.labastilla.com/inicio.php>

O si queréis una fiesta más exclusiva contactar con nuestro equipo de asesores.



SERVICIOS EXTRAS

PARA UNA BIENVENIDA MUY ESPECIAL

El cóctel incluye La recepción cuenta con servicio de bebidas durante el aperitivo, además de una barra con vinos, vermut, cava, refrescos, etc., y un puesto de botellines de cerveza Ámbar, móvil o fijo en función del espacio.

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





MENÚS ESPECIALES

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)



ESPECIALES PARA INVITADOS

Celíacos, 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€ por menú adaptado debido a la elaboración aislada de cada aperitivo y plato para evitar contaminaciones cruzadas.

ESPECIALES PARA STAFF

Los platos de menú para vuestros proveedores serán los mismos que los elegidos para vuestros invitados.

Precio por persona: 67€ + 10% IVA



PARA LOS QUE CIERRAN
LA FIESTA

MERIENDA O RECENA *

PACK N° 1

7 € / PERSONA

- Mini Cheese Burguer y Molletes de Tortilla de patata

PACK N° 2

10 € / PERSONA

- Mini Cheese Burguer, Fajitas de pollo con salsa de soja y Coca de longaniza

PACK N° 3

13 € / PERSONA

- Pulguitas de calamares un poco bravos, Mini Perritos Calientes, Cuñas de Pizza y Brochetas de Fruta

* Podéis cambiar los artículos de cada pack siguiendo vuestras preferencias, respetando el número incluido en cada uno de ellos.

CÓCTELES PREMIUM

3 € / ADULTO

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.



LA HORA LOCA

500 € / TOTAL *

Llevamos la diversión a tu boda. ¿Cómo? ¡Sorprendiendo a todo el mundo! En el momento que menos se lo esperan, los invitados o asistentes 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!

*Precio para eventos de hasta 150 personas. Para más invitados consultar.



SERVICIOS INCLUIDOS

RECEPCIÓN INVITADOS

Boda mediodía 14:00 h (con ceremonia 12:30 h)

Boda cena 20:30 h (con ceremonia 19:00 h)

DEGUSTACIÓN

En bodas superiores a 100 invitados la degustación estará incluida para 6 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.

Probaréis y visualizaréis las presentaciones reales de los platos, así como sorbetes y postres, maridados con los vinos y cavas que queráis acompañarlos.

DECORACIÓN PERSONALIZADA

Minutas, meseros y seating plan a elegir entre 6 diseños, o su impresión, si decidís aportarlo vosotros.

Mantelería para elegir entre varias opciones según espacios.

Disponemos de un amplio abanico de posibilidades de mantelerías, sillas, menaje, etc para la personalización de la puesta en escena de vuestro banquete. Podréis solicitar presupuesto a vuestra persona de confianza del equipo y estudiarlo, para que esté perfecto hasta el último detalle de vuestra mesa.

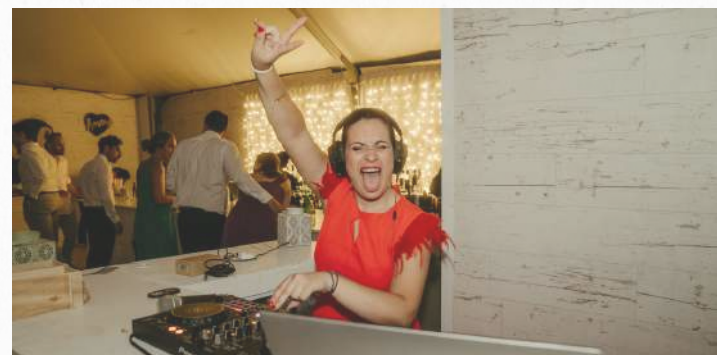
Decoración floral para las mesas que podréis decidir con la floristería asignada.

BARRA LIBRE *

Boda de medio día hasta las 23:00 h (prolongable 1 h). Boda de cena hasta las 5:00 h (prolongable 1 h).

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

*Según espacio podría variar la hora de finalización.





SERVICIOS NO
INCLUIDOS

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 EN LA FINCA

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
- Guion 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 decoración floral ni maestro de ceremonias).

*En la finca Jardines del Monasterio el precio es de 500€ + 10% IVA

SGAE Y AGEDI

1,85€/PERSONA + 10% IVA

Impuestos musicales y derechos de autor

SONORIZACIÓN DEL EVENTO Y DISCOMOVIL

800€ + 10% IVA

La finalización de la discomovil tendrá los siguientes horarios:

Boda de medio día hasta las 23:00 h

Boda de cena hasta las 5:00 h

Según espacio podría variar la hora de fin. Si se contrata 1 h más de barra libre, este servicio estará incluido hasta su finalización en el precio de la misma.

ALARGUE DE LA BARRA LIBRE

600€ + 10% IVA

Existe la posibilidad de alargar la barra libre 1h más, tanto en caso de medio día como en cena.



AQUÍ EMPIEZA VUESTRA HISTORIA

 **LABASTILLA**

Creamos emociones

LABASTILLA.COM

