



Convento
de Lillo
EST. 1644

BAUTIZOS
del Convento



BAUTIZOS

del Convento

“En el Convento de Lillo, cada bautizo se convierte en un recuerdo inolvidable, rodeado de historia, encanto y la magia de un día único”.

MINUTAS

Impresas según modelos

MENÚ ESCOGIDO

Para comerse los dedos

PRESENTACIONES

Proyector y TV

MÚSICA

Ambientación continua

COCKTAIL

10 pinchos sabrosos

BEBIDAS

Durante el cocktail y la comida

CAFÉ EXPRESO

De la mejor calidad

CRUCERO EN BARCO

Regalo de 4 entradas para el Barco Turístico de Aranjuez.





COCKTAIL

Bautizos del Convento

“Un cocktail servido a bandeja pasada donde el tiempo se detiene, la conversación avanza y el paladar disfruta” .

Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva.

Quesos nacionales e internacionales con uvas, nueces, grisines y picos.

Milhojas de salmón y queso.

Copa Martini de pulpo a la gallega con pimentón de la Vera.

Brocheta de jamón de pato con gouda.

Gyozas orientales de pollo con salsa raita.

Brocheta ibérica.

Chistorra en pan payés.

Croquetas de jamón ibérico.

Saquitos de marisco.





MENÚS

Bautizos del Convento

1 ENTRANTE A ELEGIR

Ensalada de roble con queso de cabra, nueces y granada con miel de La Alcarria.

Ensalada de langostinos y bogavante con vinagreta de cítricos.

Ensalada de batavia y canónigos con foie, queso feta y vinagreta de Jerez.

Ensalada de salmón marinado con alcaparras, tomate raf, aguacate y anacardos con vinagreta de pomelo.

Velouté de carabineros con salpicón de mariscos.

Crema de nécoras con cigalitas en tempura.

Crema de calabaza y zanahoria al curry rojo.

Crema de boletus con foie y crackers de parmesano.

Milhojas de pimiento asado y ventresca con anchoas 00 sobre salmorejo de fresón.

Tartar de atún rojo y aguacate con teriyaki.

Tartar de tomate rosa con burrata y pesto de piñones.

Tartar de corvina con tomate raf y vinagreta de mango.

Salmorejo de espárragos de Aranjuez, carpaccio de gambón, trufa y mango.

Vieira gratinada con crema de mariscos de la ría.





MENÚS

Bautizos del Convento

SEGUNDOS A ELEGIR

DEL MAR

Salmón con sésamo garrapiñado y salsa hoisin.

Corvina con leche de coco, cilantro y lima.

Merluza con aceituna negra, albahaca y tomate.

Bacalao con emulsión de ajo negro y eneldo.

Tataki de atún rojo y teriyaki (+6 €).

Salmón con aceite de sésamo, naranja y jengibre.

Bacalao a la vizcaína.

Dorada a baja temperatura con muselina de cítricos (+3 €).

Rape en salsa americana con carabineros y tirabeques.

Lubina salvaje sobre espinacas y gulas con emulsión bilbaína de ajo negro (+5 €).

DE LA TIERRA

Terrón de cordero deshuesado a baja temperatura.

Carrilleras ibéricas al vino mencia.

Magret de pato con chutney de mango y hoisin.

Solomillo al PX con foie (+11 €).

Lomo bajo madurado a la parrilla con salsa de cebolletas al vino (+6 €).

Secreto ibérico confitado al romero.

Medallón de rabo de toro a la piamontesa con chips de yuca y puré de boniato.

Costillar ibérico con salsa Idiazábal.

Solomillo a la parrilla con salsa de gorgonzola (+9 €).



MENÚS

Bautizos del Convento

ACOMPañAMIENTOS

Gratin de patata trufada.

Atadito de trigueros y cebollitas glaseadas.

Tatin de verduras.

Patatas a la francesa.

Gratin de espárragos.

ENTREPLATOS

Sorbete de mojito.

Sorbete de margarita.

Sorbete de piña colada.

Sorbete de mandarina y gin.

Sorbete de lima y albahaca.

POSTRES

Tarta de celebración.

Tarta de queso San Sebastián con peras de Casso.

Torrija de brioche caramelizada con crema inglesa y peta zeta de chocolate.

Coulant de chocolate con crema de arroz con leche.

Pastel de mango y coco.

Gianduja de chocolate sobre coulis de frambuesas.

Tarta tatin con helado de lima.

Tarta sacher con crema de naranja amarga.





MENÚS

Bautizos del Convento

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE A ELEGIR

PENNE RIGATTE BOLOGNESE
ENTREMESES IBERICOS
FINGER DE POLLO Y CROQUETITAS

PRINCIPAL A ELEGIR

HAMBURGUESA DE LA CASA
SOLOMILLITOS

BROWNIE

HELADO ARTESANO





LA BARRA

Comuniones del Convento

BEBIDAS

(Bebidas incluidas durante la comida)

Refrescos

Agua mineral

Cerveza Mahou

(Consultar otras marcas)

BODEGA

(Bebidas incluidas durante todo el evento)

Refrescos

Agua mineral

Cerveza Mahou

(Consultar otras marcas)

D.O Rioja Crianza Ramón Bilbao

D.O Rioja Crianza Ugalde

D.O Ribera del Duero Protos Roble

*D.O Ribera del Duero Carmelo Rodero**

*D.O Ribera del Duero Emilio Moro**

*D.O Marqués de Riscal**

D.O Rueda Ecológico Retro

*D.O Godello Eresma**

*D.O Rías Baixas Inmortal**

*D.O Rías Baixas Mar de Frades**

CAFÉ EXPRESO

Un buen café después de un gran banquete.

CAVA

Un brindis que nunca falta.

BARRA LIBRE

2 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas:

J&B, White Label, Brugal, Barceló, Beefeater, Puerto de Indias...



* Bebida con suplemento



COMPLEMENTOS

bautizos del Convento



PHOTOCALL

Pregunta por el alquiler de nuestro photocall 360º o nuestra cabina audiolibro.



CARRITOS QUE ENAMORAN

Solicita nuestro catálogo de carritos de popcorn, crepes, churros, pizzas, algodón de azúcar y muchos más.

HINCHABLES

Tenemos el catálogo más grande de actividades donde podrás elegir y contratar la opción que más te guste.



CANDY BAR

Alquilamos y montamos mesas de Candy Bar, carritos especiales e incluso una caravana preciosa.





COMPLEMENTOS

Bautizos del Convento



TRANSPORTE

Somos Agencia de Viajes con licencia CICMA 2757 por lo que podemos contratar servicios de transfer.

EURODISNEY

*Porque os mereceis el mejor recuerdo.
Pertenece al grupo DIT Gestión y ÁVORIS
Tenemos las mejores ofertas en viajes a Disney...*



ALOJAMIENTO PROPIO

*Puedes reservar una o varias de nuestras 8
habitaciones temáticas.*

ESPECTÁCULOS

Solicita nuestro catálogo de espectáculos donde podrás ver todo tipo de opciones como complemento a tu boda.





CONDICIONES DE RESERVA

RESERVA DEL ESPACIO

Pago de señal correspondiente a un 10% de los menús contratados

Este importe no es reembolsable en caso de cancelación

15 DÍAS ANTES

Confirmación de asistentes con +/- 5 comensales

Elección de los platos del menú

Elección de amenities del evento

7 DÍAS ANTES

Confirmación de asistentes definitiva

Liquidación del evento

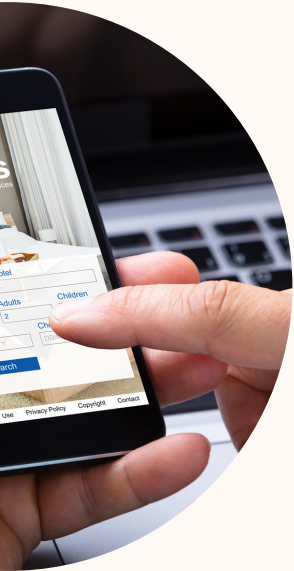
Este importe no es reembolsable en caso de cancelación

IMPORTANTE

Los precios y condiciones de este catálogo están pensados para un mínimo de 30 comensales adultos. Para menos asistentes consultar.

No se permitirá el acceso de proveedores externos para la realización de servicios o actividades del evento.

Está prohibido el uso de pirotecnia, confeti o elementos que puedan dañar las instalaciones sin permiso por escrito.





CONTACTO

A continuación te facilitamos los contactos del equipo de trabajo que estará a tu disposición hasta el mismo día del bautizo.

Oficina Comercial y Reservas

Para solicitar la primera información, resolver dudas contables o sobre la reserva.

Teléfono: 685566148

Mail: info@conventodelillo.es

Oficina Convento

Para visitar las instalaciones del Convento o cualquier duda sobre la gestión del alojamiento.

Teléfono: 670208043

Mail: felipegarcia@conventodelillo.es

Chef Ejecutivo

Para cualquier duda sobre tu menú.

Teléfono: 647701789

Mail: daviddelapiedra@conventodelillo.es

Dirección Eventos

Para cualquier duda sobre contratación de photocall, actividades e hinchables.

Teléfono: 675820640

Mail: davidsuarez@conventodelillo.es

Dirección de Calidad

Para cualquier duda o cuestión que tenga que ver con el buen desarrollo de tu evento.

Teléfono: 636525618

Mail: ivangarcia@conventodelillo.es

