

CONVENTO
DE *LILLO*



B O D A S



LA LUNA
del Convento



LA LUNA *del Convento*

“De espaldas al mundo y frente a la luna, los novios descubren la eternidad en un solo instante de amor.”

WEDDING PLANNER

No te faltará ningún detalle

MINUTAS

Impresas según modelos

MANTELERÍA

Distintas opciones a elegir

4 HORAS DE BARRA LIBRE

De primeras marcas

MENÚ LA LUNA

La magia de un buen banquete

RECENA

Y seguimos...

CORTESÍA DE ASEOS

A tu disposición

PRESENTACIONES

Proyector y TV

EXCLUSIVIDAD

Una sola boda por día

AMBIENTACIÓN

*Música ambiental continua
en el interior*

DECORACIÓN FLORAL

De mesas y estaciones

PRUEBA DE MENÚ

Para 6 comensales

COCKTAIL

20 pinchos sabrosos

CORNERS

3 premium y 1 Deluxe

BEBIDAS

*Durante el cocktail y
banquete*

CAFÉ EXPRESO Y CAVA

Que nunca falte



COCKTAIL

La Luna

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

FRÍOS

- *Chupito de salmorejo cordobés con crujiente de jamón ibérico*
- *Brocheta de jamón de pato laqueado con gouda*
- *Cornette de mousse de piquillos y sésamo negro*
- *Vol au Vent de gorgonzola con miel, nueces y uvas*
- *Cuenco de tartar de gambón, kumato y salsa teriyaki*
- *Nuestro famoso niguri de atún*
- *Esferificación de aceituna gordal*
- *Chips de arroz con ensaladilla Granny Smith*
- *Brocheta capresse con pesto verde*
- *Gofre de salmón, alcaparras y queso con aceite de trufa blanca*



CALIENTES

- *Copa Martini con nuestro pulpo a feira*
- *Croqueta cremosa de cecina*
- *Langostino con alga espirulina y mahonesa de sriracha*
- *Mini hamburguesa de ternera waygu con queso de cabra y cebolla caramelizada*
- *Croqueta de txangurro*
- *Caramelo de bogavante y salsa griega*
- *Taco tex-mex y guacamole Pink*
- *Saquito de carrilleras*
- *Gyoza de verduritas y pollo kum pao*
- *Brocheta de cordero en pan panko y kikos con mahonesa de pomelo y lima*





CORNERS PREMIUM

La Luna

ELIGE 3

ESTACIÓN DE JAMON IBÉRICO CON MAESTRO CORTADOR

(Jamón Ibérico con pan soplado y picos)

ESTACIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES

Cuidada selección de quesos nacionales e internacionales con picos, regañás, uvas, nueces, arándanos, membrillo (fresón en temporada)

ESTACIÓN DE ARROCERÍA

Arroz cremoso de rape con gambón rojo

Arroz negro con alioli

Fideuá de setas Shitake, champiñón

Portobello y secreto ibérico

ESTACIÓN LA CROQUETERÍA

Boletus y trufa

Cecina

Jamón Ibérico

Txangurro

Rabo de Toro

ESTACIÓN CEVICHERA

Ceviche de vieira

Tartar de salmón tropærosa

Baby pockets

ESTACIÓN DON QUIJOTE

Tostaditas de sobrasada con huevo de codorniz

Cazuela de migas

Puchero de rabo de toro desmigado

ESTACIÓN TEX MEX

Mini burritos de carne

Tequeños de cheddar

Taco mexicano Nachos con 3 salsas

ESTACIÓN LA PEQUEÑA CHINA

Gyoza de waigu y setas

Mini rollito de pato

Samosas vegetales

Xiajiao de langostino

Cerdo xiu pam

Edamame

ESTACIÓN HAMBURGUESERÍA

Mini burger gallega con cebolla caramelizada y queso de cabra

Mini burger de waygu con teriyaki y pepinillo encurtido

Mini burger pull&pork con salsa BBQ

Louisiana style

Mini perritos al mas puro estilo neoyorkino

ESTACIÓN TORTILLAS MINIS

Tortilla con cebolla "La nuestra"

Tortilla Trufada "La Fusión"

Tortilla de chorizo "La del norte"





CORNERS DELUXE

la Luna

ELIGE 1

ESTACIÓN DE SUSHI

Niguri de salmón, atún y pez mantequilla

California roll

Maki variados

Salsas: Soja, Teriyaki, Ostras

ESTACIÓN SHOWCOOKING DE MARISCO

Gambón de proximidad

Navajas a la parrilla

Pulpo a la Brasa

ESTACIÓN SHOWCOOKING DE CARNE

Costillas a la brasa

Secreto Ibérico

Entrecot de lomo bajo madurado

Nuestros pinchitos

ESTACIÓN LA BARCA

Nuestro rico Bienmesabe

Calamares a la Andaluza

Espeto de Boquerones



ESTACIÓN LA VERMUTERÍA

Snack de patatas fritas

Torreznos

Aceitunas aliñadas

Encurtidos variados

Brocheta de matrimonio

ESTACIÓN LA FRANCE

Champagne Pommeri Brut

Tostaditas de micuit de pato y blini de mantequilla

(consulten nuestra carta de champán)

ESTACIÓN LA GINTONERÍA

Prepárate a tu gusto el gin tonic

7 ginebras con sus botánicos

(También con posibilidad de un bartender)





BANQUETE *la Luna*

SORBETE A ELEGIR

Mojito, Margarita, Piña Colada, Mandarina y Gin, Lima y Albahaca

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR



DEL MAR

- *Corvina salvaje a baja temperatura con salsa Thai, curry verde, leche de coco y tirabeques*
- *Bacalao con emulsión de ajo negro y eneldo*
- *Atún rojo con ajo blanco malagueño, aceite de sésamo y caviar de AOVE*
- *Rape en salsa americana con cigalitas en tempura*
- *Mero al horno glaseado con salsa teriyaki y sésamo negro*

DE LA TIERRA

- *Terrón de cordero deshuesado a baja temperatura con cous cous de verduras y tatin de patata trufada*
- *Carrilleras ibéricas con parmentier de gorgonzola y guiso de setas silvestres*
- *Magret de pato con chutney de mango y hoisin.*
- *Solomillo de vaca madurada con PX, micuit de pato y pastel de escalibada*
- *Raviolis de rabo de toro al vino tinto con puré de boniato ahumado.*
- *Secreto ibérico confitado al romero y patatas panaderas a la antigua*
- *Meloso de ternera con parmentier de espárragos trigueros*





LA LUNA *del Convento*

POSTRE A ELEGIR

- *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 y con leche pastel de mango y coco*
- *Gianduja de chocolate sobre coulis de frambuesa*
- *Tarta tatin con helado de lima*
- *Tarta Sacher con crema de naranja amarga*

RECENA INCLUIDA

Chapatitas de jamón con tomate
Mini sándwiches variados
Medianoche rellenas
Brioche de hummus
Pintxos de empanada artesana

PARA LOS NIÑOS

MENÚ I

ENTRANTE A ELEGIR

Entremeses Ibéricos
Penne rigatte a la boloñesa
Finger de pollo y croquetas

PRINCIPAL A ELEGIR

Hamburguesa de la casa
Solomillitos
Chuletitas de lechal

MENÚ II

Mini Burguers
Fingers de pollo
Croquetitas
Patatas fritas
Mini perrito
Mini Pizzas

POSTE A ELEGIR

Brownie con helado
Helado artesano





LA LUNA *del Convento*

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**

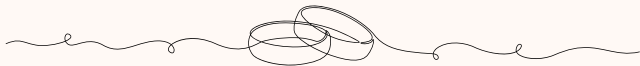
*D.O Marqués de Riscal**

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

4 horas de barra libre con bebidas de primeras marcas:

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

**Llevan suplemento de precio*

CONVENTO
DE *LILLO*



B O D A S



LA LUNA
del Convento
COMPLEMENTOS



LA LUNA *del Convento*

CEREMONIA RELIGIOSA

Te facilitamos la posibilidad de casarte en la Iglesia del Convento.

CEREMONIA CIVIL

De manera opcional puedes contratar un montaje para una ceremonia civil e incluso disponemos de maestro de ceremonias.

PHOTOCALL

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



CANDY BAR

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

CARRITOS QUE ENAMORAN

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





LA LUNA *del Convento*

DISCO MOVIL / DJ

Toda boda se merece un buen DJ y una buena ambientación musical. Pregunta por nuestros precios y opciones..

CUIDADOR INFANTIL

De manera opcional podrás contratar nuestro servicio por horas de animador/cuidado infantil.

HINCHABLES

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



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.





LA LUNA *del Convento*



TRANSPORTE

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

LUNA DE MIEL

*Porque os mereceis el mejor recuerdo.
Pertenece al grupo DIT Gestión y ÁVORIS
Tenemos las mejores ofertas del sector en viajes
personalizados para recién casados..*



TU DESPEDIDA

Nuestro grupo dispone de la agencia Número 1 en organización de despedidas de soltero y soltera. Organizamos en toda España con centros propios y concertados.

Asesórate en www.tudespedida.com



CONDICIONES DE RESERVA

RESERVA DEL ESPACIO

Firma del contrato inicial

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

Este importe no es reembolsable en caso de cancelación

HASTA 6 MESES ANTES

Confirmación de asistentes con +/- 20 comensales

Prueba de menú para 6 comensales

Elección del menú definitivo contratado

Elección de amenities del evento

Pago del 30% de los servicios contratados

Este importe no es reembolsable en caso de cancelación

1 MES ANTES

Confirmación de asistentes con +/- 10 comensales

Liquidación del 70% del evento

Este importe no es reembolsable en caso de cancelación

10 DÍAS ANTES

Confirmación de asistentes

Liquidación del 100% del evento

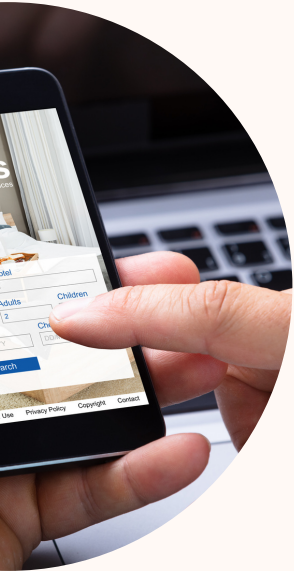
Este importe no es reembolsable en caso de cancelación

IMPORTANTE

Este programa está pensado para un mínimo de 70 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

Cuando contratas una boda con nosotros te asignamos tu Wedding Planner. Una persona de confianza con la que podrás resolver todas tus dudas hasta el último momento. A continuación te facilitamos los contactos del equipo de trabajo que estará a tu disposición hasta el mismo día de tu boda.

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 la ceremonia civil, 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

