



Bodas

EVENTOS
DANI GARCÍA
COCINA CONTRADICIÓN



Cocktail de boda

Nada más llegar al lugar de celebración, disfrutaremos de uno de los momentos más especiales del día, en el cual se recibirá a los Invitados con una copa de bienvenida y nuestro cocktail especial para la ocasión.

Sandía-Sangría
Corteza ibérica con miso y hierbabuena
Mi primer yogur
Ajoblanco de coco y piña
Mini mollete antequerano de cangrejo
Moshi de Payoyo con trufa.
Gazpacho de cerezas, queso fresco y anchoas
Nuestra ensaladilla rusa cremosa
Croquetas melosas de puchero
Empanadilla de setas
Buñuelos de bacalao
Lubina frita en adobo
Langostinos Robuchon

Bodega

Menade D.O Rueda
Viña Sastre Cr. D.O Ribera del Duero
Juve & Camps Milesimé D.O Cava
Agua refresco y cerveza

Menú I

Gazpacho andaluz de cerezas® con nieve de queso fresco, pistachos y anchoas

Arroz meloso trabado con una salsa verde de mejillones, espárragos verdes y guisantes con calamares

Pintada rellena de foie, setas con puré de orejones, vainilla y cogollos braseados con jugo de ave

Manzana caramelizada, bañada en un toffee con nueces, miel y yogur ácido

Bodega

Menade D.O. Rueda
Viña Sastre Cr. D.O. Ribera del Duero
Juve & Camps Milesimé D.O. Cava
Agua, refresco, cerveza y café





Menú II

Ajoblanco malagueño con caviar de arenque, verduras, cabello de ángel, carpaccio de gamba blanca y uvas

Lubina asada sobre una marinera de mariscos, clorofila de hierbas y puré de apio nabo al laurel

Ternera guisada, envuelta en ravioli con setas y puré cremoso de patata negra

La luna llena

Bodega

Menade D.O. Rueda
Viña Sastre Cr. D.O. Ribera del Duero
Juve & Camps Milesimé D.O. Cava
Agua, refresco, cerveza y café

Menú III

Ensalada de bogavante, tartar de aguacate y vinagreta de trufa.

Bacalao negro marinado con miso, espinacas trufadas, puré cremoso de coliflor ahumado ligeramente y emulsión de champagne

Muslo de pato confitado con puerros asados, salsa de hoisín, fresas y menta seca

Bizcocho aéreo de chocolate, piña laminada e impregnada de anís estrellado, sopa de yogur y fruta de la pasión

Bodega

Menade D.O. Rueda
Viña Sastre Cr. D.O. Ribera del Duero
Juve & Camps Millesimé D.O. Cava
Agua, refresco, cerveza y café





Menú IV

Lata de Caviar DG con cangrejo y nata especiada al estragón

Gazpacho cremoso de bogavante, melocotón, tomate nitro y gel de albahaca

Lomo de merluza, pil pil cremoso de las espigas y centollo desmigado con tomate Raf

Solomillo de ternera, puré cremoso de trompetas de la muerte y laminas de setas

El Sol

Bodega

Menade D.O. Rueda
Viña Sastre Cr. D.O. Ribera del Duero
Juve & Camps Milesimé D.O. Cava
Agua, refresco, cerveza y café



extra Bodega

A aquellas bodas que deseen efectuar cualquier cambio en el apartado de bodega, les ofrecemos varias sugerencias a su disposición.

OPCIÓN 1

Valdesil D.O. Valedores.

Contino Rsv. DOC Rioja.

Juve & Camps Millesime. DO Cava.

OPCIÓN 2

Quinta Couselo DO Rias Baixas.

Finca Valiera DOC Rioja.

Juve & Camps Millesimal DO Cava.

Barra libre & Cocktails

Opción 1

COCKTAILS

Whisky sour de vainilla y caramelo: A base de limón, jarabe de té negro a la vainilla&caramelo y whisky

Thai cooler: A base de lima, citronella, albahaca, jengibre, agua de coco y vodka

Mediterranean Fizz: A base de fresón, zumo de limón, gin, albahaca fresca, mandarina y agua tónica

Mai tai de ruibarbo: A base de lima, zumo de naranja, jarabe de almendras, cordial ruibarbo y ron

BARRA LIBRE (2 horas)

Ron Brugal, Ron Barcelo

Vodka Finlandia y Vodka Sotolichnaya

Whisky Cutty Sark, Jack Daniel's y J&B

Hendrick's, Tanqueray y Larios 12

Opción 2

COCKTAILS

Whisky sour de vainilla y caramelo: A base de limón, jarabe de té negro a la vainilla&caramelo y whisky

Thai cooler: A base de lima, citronella, albahaca, jengibre, agua de coco y vodka

Mediterranean Fizz: A base de fresón, zumo de limón, gin albahaca fresca, mandarina y agua tónica

Mai tai de ruibarbo: A base de lima, zumo de naranja, jarabe de almendras, cordial ruibarbo y ron

Capi de pera y lavanda: A base de vodka, lima, lavanda y pera Normandía

BARRA LIBRE (2 horas)

Ron Brugal XV, Barcelo Imperial y Matusalem 15

Vodka Absolut y Vodka Grey Goose

Whisky The Macallam Amber, Cutty Sark, Jack Daniel's y Laproigh

Hendrick's, N° 3 y Gin Mare

Datos de interés

Servicios incluidos en la oferta gastronómica

Papelería explicativa del menú y bodega, seating y cartelera

Tiempos de duración de los servicios

Cocktail: 1 hora y 15 minutos
Menú en mesa: 1 hora y 30 minutos
Barra libre: según contratación

No incluido

Pastel de boda presentación
Decoración floral
Audiovisuales

Condiciones de pago y confirmación

Una vez dada la posible fecha de celebración del evento, el cliente contará con periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva. Esta confirmación será válida con una fianza de 1.500 € más IVA y se tendrá presente en la factura final.

El pago total de los servicios serán abonados en el 100%, antes de la celebración 10 días laborables antes de la fecha del evento.

Se ofrecerá una degustación para 4 pax, en la que se servirá las opciones determinadas por el cliente, dicha degustación se debe confirmar con un mínimo de 8 días antes al restaurante y solicitadas vía email.

De necesitar aumentar el número de comensales a la degustación, estas serán abonadas por el cliente con un 50% del precio marcado y establecido.

La fecha de dicha degustación estará condicionada a la disponibilidad de ocupación del Restaurante, ya que dicha degustación se realizará en el Restaurante Dani García 2 estrellas Michelin, en Marbella.

Más información

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a: eventos@grupodanigarcia.com

Teléfono: 902 101 743

Horario: Lunes a jueves 9.00 a 18.00.
Viernes 9.00 a 15.00

Todos aquellos datos que deseen conocer acerca del Restaurante Dani García, los encontrarán en: www.grupodanigarcia.com