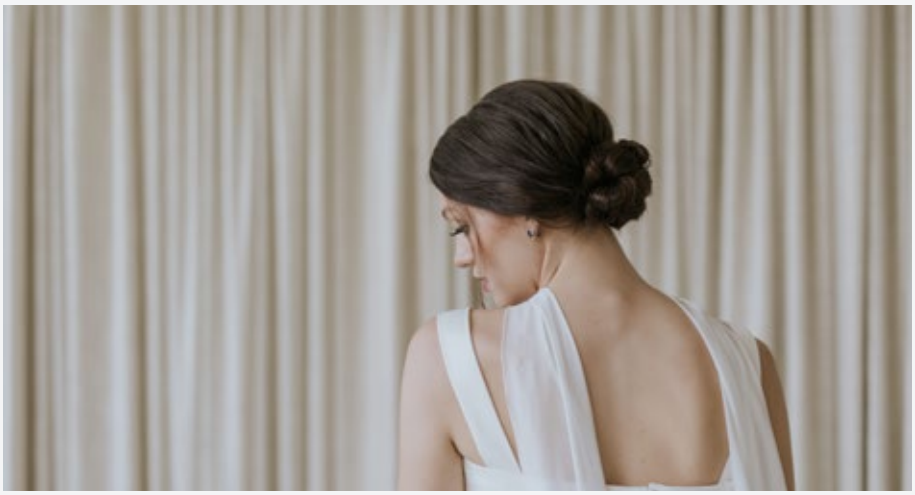
BODAS & EVENTOS – *currentaytrics*

UN ESPACIO *único* PARA
ORGANIZAR *tu* BODA

cuarentaytrés

BODAS & EVENTOS



Con vistas al mar, en pleno corazón de Cartagena, Espacio Cuarentaytrés ofrece una experiencia gastronómica que une tradición mediterránea y creatividad contemporánea. Sus menús, elaborados con productos de temporada, reflejan calidad e innovación, bajo la firma de Pablo, chef con dos estrellas Michelin, que imprime una marcada esencia mediterránea.

Pablo Gonzalez Conejero

NUESTROS *eventos* INCLUYEN

Nuestros menús incluyen una cuidada selección de servicios pensados para ofrecer una experiencia única y personalizada:

- Prueba de menú para 6 comensales.
- Decoración de las cuatro columnas centrales del espacio.
- Selección personalizada de mantelerías, servilletas, cristalería y bajoplatos.
- Centros de mesa florales.
- Minutas y *Seating Plan.*
- Coordinación del evento el día de la boda.

GUIA RESUMEN

1 COCKTAIL

COCKTAIL ESTÁNDAR
COCKTAIL PREMIUM

BEBIDA COCKTAIL

OPCIÓN ESTÁNDAR
OPCIÓN EXTRA

ESTACIONES

2 MENÚ PRINCIPAL

MENÚ ESTÁNDAR
MENÚ PREMIUM
MENÚ INFANTIL

BEBIDA PARA MENÚ

OPCIÓN ESTÁNDAR
OPCIÓN PREMIUM

3 BARRA LIBRE

PAQUETE ESTÁNDAR
PAQUETE PREMIUM
RECENA

1

BODAS & EVENTOS – *emorentaytrés*

COCKTAIL

*Barquillo de tartar de atún rojo picante

CADA DETALLE CUENTA Y CONTAMOS CON RECURSOS PARA QUE LA CELEBRACIÓN SEA PERFECTA, ORIGINAL Y MEMORABLE

COCKTAIL

ESTÁNDAR

ESTACIÓN "LA VERMUTERÍA DE VILLA MASSA"

Barra exclusiva con nuestros Vermuts de Villa Massa

Tradizionale
Mediterranean Dry
Mediterranean Rosso

Patatas fritas
Encurtidos
Marineras
Mejillones en escabeche
Gazpacho andaluz

APERITIVOS *(5 Referencias)*

Barquillo de tartar de atún rojo picante
Gofre de steak tartar
Croquetas de jamón ibérico Cuarentaytrés
Pita de guiso de rabo y pesto de hierbas
Mini tortilla trufada y tartar de blanco cartagenero

COCKTAIL

PREMIUM

ESTACIÓN "ARROCES DEL MEDITERRÁNEO"

A elegir dos opciones de los siguientes

Caldero de Portmán y alioli suave de ñoras
Arroz a banda de rape y sepia
Arroz de chato murciano
Arroz de verduras

ESTACIÓN ALGODÓN DE FOIE

Showcooking de Brocheta de foie con algodón de azúcar

APERITIVOS *(6 Referencias)*

Barquillo de tartar de atún rojo picante
Gofre de steak tartar
Croquetas de jamón ibérico Cuarentaytrés
Pita de guiso de rabo y pesto de hierbas
Mini tortilla trufada y tartar de blanco cartagenero
Mini bao de carrillera de ternera guisada

BEBIDA COCKTAIL

OPCIÓN ESTÁNDAR

ESTACIÓN DE CERVEZA Cuatro tipos de cervezas de Estrella Levante
VINO BLANCO Ramón Bilbao Verdejo (Rueda)
VINO TINTO Ramón Bilbao Crianza (Rioja)

Agua, refrescos, zumos y cerveza

BEBIDA COCKTAIL

OPCIÓN PREMIUM

ESTACIÓN DE CERVEZA Cuatro tipos de cervezas de Estrella Levante
VINO BLANCO Ramón Bilbao Ed. Limitada Verdejo (Rueda)
VINO TINTO Ramón Bilbao Ed. Limitada (Rioja)
CAVA Mar De Frades (Albariño)

Agua, refrescos, zumos y cerveza

EXTRA COCKTAIL

ESTACIONES

DE ATÚN

Sashimi de atún y chimichurri asiático
Dados de lomo atún rojo picantes

DE OSTRAS

Ostras Gillardeau servidas sobre hielo pilé y diferentes toppings a elegir (Ajo blanco y negro, Michirones y Ponzu)

DE PULPO *a la Cartagenera*

Pulpo a la cartagenera acompañado
de patatas ratte emplatado al momento

DE QUESOS *artesanos*

Quesos del mundo artesanos, con distintos panes
y regañás, membrillo, fruta fresca y miel

LA MEXICANA

Guacamole con totopos y pico de gallo
Ceviche Malote
Tacos de pollo con mole poblano
Sopes de cochinita pibil

DE SUSHI *(2 Unidades por persona)*

Niguiris
Makis

CORTADOR DE JAMÓN

Jamón 100% Ibérico cortado a mano por un profesional
con pan tostado con tomate y aceite de oliva virgen extra

EXTRA COCKTAIL

ESTACIONES

ESTACIÓN "ARROCES DEL MEDITERRÁNEO"

A elegir dos opciones de los siguientes

Caldero de Portmán y alioli suave de ñoras
Arroz a banda de rape y sepia
Arroz de chato murciano
Arroz de verduras

DE CHAMPAGNE

Pommery Brut Royal
Pommery Brut Rosé Royal
Pommery Blue Royal

DE COCTELERÍA 43

A elegir dos de las siguientes opciones:

Dolce Vitta
Licor 43, Vodka, zumo de fresa, albahaca, vinagre balsámico & lima
La Tribu
Ron Abuelo, fruta de la pasión, frambuesa & lima
Anahí
Pacharán Berezko, Vodka, Frutos Rojos & Espuma de manzana
Ginger 43
Licor 43, Ginger Ale & Lima

"LA VERMUTERÍA DE VILLA MASSA"

Barra exclusiva con nuestros Vermuts de Villa Massa

Tradizionale
Mediterranean Dry
Mediterranean RossoPatatas fritas
Encurtidos
Marineras
Mejillones en escabeche Gazpacho andaluz

2

BODAS & EVENTOS – *cuarentaytrés*

MENÚ PRINCIPAL

Gilda Cuarentaytrés

UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA PENSADA PARA CAUTIVAR LOS SENTIDOS Y ELEVAR CADA MOMENTO A UNA EXPERIENCIA ÚNICA

MENÚ PRINCIPAL

ESTÁNDAR

ENTRANTES *A elegir una opción en común a todos los invitados*

Tataki de atún rojo “Fuentes”, aguachile, papaya, manzana verde y cacahuetes
Salmorejo, esféricos de aceituna, pesto de hierbas frescas y bonito graso

PLATOS PRINCIPALES *A elegir una opción en común a todos los invitados*

Carrillera de cerdo ibérico, su jugo trufado y chirivía
Carrillera de vaca guisada, su jugo a la vainilla y chirivía
Merluza, su jugo a la brasa, guiso de guisantes y morcón

POSTRES *A elegir una opción en común a todos los invitados*

Limón y Yuzu
Tarta cartagenera

Petit Fours

MENÚ PRINCIPAL

PREMIUM

ENTRANTES *A elegir una opción en común a todos los invitados*

Ensalada de endivias de colores y perdiz escabechada
Tiradito de vieiras con ensalada cítrica de quinoa

PLATOS PRINCIPALES *A elegir una opción en común a todos los invitados*

Paletilla de cabrito glaseada, tomate semi seco, puré de cebolla asada, ajo confitado y patata
Solomillo de buey, perigord, crecmosa de patata y crema agria, tupinambo confitado y su crujiente
Rodaballo, su pil-pil con ajada, patatas a la cartagenera y piparras

POSTRES *A elegir una opción en común a todos los invitados*

Postre Asiático
Chocolate

Petit Fours

MENÚ PRINCIPAL

INFANTIL

ENTRANTES *para compartir*

Embutidos ibéricos y de la Región
Croquetas de jamón

PLATOS PRINCIPALES *A elegir una opción en común a todos los invitados*

Espaguetis boloñesa con queso rallado aparte
Hamburguesa 43 con patatas fritas
Solomillos de pollo empanados con patatas fritas

POSTRE

Chocolate

BEBIDA

Agua Cuarentaytrés y refrescos

MENÚ PRINCIPAL

BEBIDA ESTÁNDAR

VINO BLANCO Ramón Bilbao Verdejo sobre Lías (Rueda)
VINO TINTO Ramón Bilbao Reserva (Rioja)

Licor 43 Original, Chocolate, Horchata & Crème Brûlée
Agua, cerveza, refrescos y café

MENÚ PRINCIPAL

BEBIDA PREMIUM

VINO BLANCO Mar de Frades (Albariño)
VINO TINTO Cruz de Alba Fuentelun Reserva Orgánico (Ribera del Duero)
CAVA Mar de Frades

Licor 43 Original, Chocolate, Horchata & Crème Brûlée
Agua, cerveza, refrescos y café

BARRA LIBRE

Sope de ceviche de langostinos

LA EXCELENCIA ESTÁ EN LO SUTIL, EN EL SABOR QUE SORPRENDE Y PERDURA EN LA MEMORIA

BARRA LIBRE

ESTÁNDAR

GINEBRAS Martin Millers & Beefeater
RONES Ron Abuelo Añejo & Havana Especial
WHISKIES Ballantines & Four Roses
VODKAS Absolut & Smirnoff

Agua, Cerveza y Refrescos

BARRA LIBRE

PREMIUM

GINEBRAS Martin Miller's Westbourne & Monkey 47
RONES El Abuelo 7 & Havana 7
WHISKIES Yellow Rose Rye & Chivas 12
VODKAS Wyborowa

CÓCTELES

Paloma (Tequila Buen Amigo, Lima & Soda de Pomelo Fever Tree)
Gin Coffee & Tonic (Martin Miller's, Licor 43 Baristo, expresso & tónica Fever Tree)

Agua, Cerveza y Refrescos

BARRA LIBRE

RECENA

AMERICANA

Burger 43
Patatas fritas

ITALIANA

Selección de pizzas caseras

CLÁSICA

Selección de mini bollería
Selección de mini bocados salados

OTRAS OPCIONES

Churros con chocolate
Caldo con pelotas

SERVICIOS
Y CONDICIONES

BODAS & EVENTOS – *eventaytrés*

OTROS *Servicios*

Disponemos de un cuarto para los novios totalmente equipado con ducha, baño particular, armarios, mesa y espejos para uso particular durante el día de la boda.

Existe la posibilidad de ampliación de barra libre: para bodas a mediodía hasta las 1 a.m., y, para bodas de noche hasta las 5 a.m.

Disponemos de guardarropía para los invitados del evento.

Todos los precios incluyen IVA.

CONFIRMACIÓN *de* RESERVAS, PAGOS Y TÉRMINOS

Para confirmar su reserva, se requiere un depósito no reembolsable de 1.500€, que será abonado mediante transferencia bancaria. El espacio únicamente será entendido como reservado una vez se haya realizado dicho depósito.

El resto de pagos, serán abonados como sigue: 70% del presupuesto (descontado el depósito inicial), un mes antes del evento; y, el resto del presupuesto, una semana antes de la celebración del evento.

Todos los depósitos son no reembolsables.

En relación a la variación del número de invitados, se aceptará una disminución de hasta un 25% de los mismos si se comunica con un mes de antelación a la celebración del evento. El número final de comensales del evento se comunicará diez días antes de la fecha del evento. Una vez realizado el último pago, no se permitirán más disminuciones en el número de invitados.

Todas las cancelaciones y modificaciones deben ser confirmadas por escrito.

cuarentaytrés

BODAS & EVENTOS

CONTACTO

+34 608 552 486
hola@cuarentaytres.com
cuarentaytres.com

C/ Muelle Alfonso XII S/N 30201
Cartagena (España)