



Menús Banquetes 2018

De antemano, la Dirección del Restaurante quiere agradecerles, la confianza depositada en nosotros y recordarles que estamos a su entera disposición para cualquier duda o aclaración.

Desde hace ya unos años en Latores hemos creado un departamento exclusivo para Bodas y Banquetes, el Teléfono del Dpto. es el. 985-27-57-99

Correo electrónico: banquetes@latores-amparo.com

El Restaurante Latores, situado en una zona privilegiada de Oviedo, rodeado de verdes jardines donde nuestras celebraciones disfrutan de los más suculentos aperitivos preparados por nuestra cocina tradicional, pero a la vez innovadora y servido por un grupo de profesionales que desde hace más de una década trabaja, con el único fin de lograr satisfacerles.

A Continuación les detallamos las condiciones de Reserva:

Se Puede hacer una Pre-reserva de un Salón ó fecha durante 15 días sin ningún compromiso ni deposito. Transcurridos los 15 días, se procederá a la liberación de la fecha elegida o bien a la confirmación de la reserva de la misma.

Confirmación de comensales

El lunes antes del Banquete se tendrá que facilitar a la persona encargada de Banquetes la distribución de las mesas.

Condiciones de Reserva

Los menores de 13 años no pagan ni barra libre ni recepción de bienvenida

Para niños menores de 13 años disponemos de menú Infantil con un coste de 18 euros

En el caso de imprevistos en el mercado ó causas mayores y no podamos servirles el plato elegido, se sustituirá por otro similar de la misma calidad o superior con el consentimiento previo de los organizadores

Estos precios son validos para todo el año 2018 excepto para el día 31 de diciembre.





Recepción -Vino Español

Mini Bollinos de Chorizo
Tacos de Quesos Manchego
Croquetas Caseras al Estilo Latores
Empanada de Compango

Bebidas Incluidas

P.v.p. 8 euros(IVA incluido)

Recepción – Aperitivo 1

Piruletas de langostinos crujientes con Tártara
Bolitas de Foie Almendra y Polvo de Kikos
Volován de Pastel de Marisco con langostino
Tacos de Queso Manchego
Croquetas Caseras al Estilo Latores
Sobres de morcilla matachana
Con Peras al Vino
Cono minero de Espuma de fabada asturiana
Mousse de barreño con gelatina de manzana y crocanti de almendra

Bebidas Incluidas

p.v.p. 14 euros(IVA incluido)





Menú N° A

Paté de cabracho

Arroz Caldoso con Marisco del Cantábrico

Carrilleras de Ternera al Vino Tinto con Cremoso de Patata

Helado Peñasanta con Frutos de Bosque y Toques Salados

Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco rueda

Café y Licor.

P.V.P: 28,00 € (IVA incluido)

Menú N° B

Entradas a Compartir

Pate de Cabracho

Cecina de León con Queso

Setas a la Crema con Jamón

Fritos de Merluza

Arroz del Cantábrico con Pixín, Oricios, Algas y Berberechos

Helado Peñasanta con Frutos de Bosque y Toques Salados

Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco rueda

Café y Licor.

P.V.P: 30,00 € (IVA incluido)

Nos Adaptamos a cualquier presupuesto o sugerencia





Menú Nº C

Entradas a Compartir

Jamón Ibérico con Pan Tumaca

Surtido de Tomates en Aceite de Oliva y Vinagre de Módena

Calamares a la Romana

Croquetas Caseras

Fritos de Merluza

Crema de Andaricas

Entrecot de Ternera Asturiana al Estilo de la Abuela

Tarta San Marcos

Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco del Rueda

Café y Licor.

P.V.P: 35,00 € (IVA incluido)

Nos Adaptamos a cualquier presupuesto o sugerencia





Menú N° D

Crema de Pixín

Merluza del Cantábrico con Langostinos en Salsa de Marisco

Lechazo de Castilla al Horno con Patatinos y Ensalada

Tarta San Marcos

Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco de Rueda

Café y Licor.

P.V.P: 38,00 € (IVA incluido)

Menú N° E

Langostinos Imperiales Tres Gustos

Pixín de Barriga Negra con Refrito de Ajos Tiernos

Paletilla de Lechazo de Castilla al Horno Patatinos y Ensalada

Semifrio de Turrón

Bodega: Vino Tinto Rioja, Blanco de Rueda

Café y Licor.

P.V.P: 45,00 € (IVA incluido)

Nos Adaptamos a cualquier presupuesto o sugerencia





MENÚ CELIACOS

Parrillada de Verduras a la Plancha

Consomé de Ave

Merluza ó Entrecot Plancha

Arroz con Leche

MENÚ VEGETARIANO

Parrillada de Verduras a la Plancha

Crema de Guisantes de Nuestra Tierra

Risotto de Boletus y Verduras

Macedonia de Frutas

MENÚ INFANTIL

PARA MENORES DE 13 AÑOS

Plato de Embutidos Ibéricos

Calamares y Croquetas Caseras

Escalopines de Ternera con Patatas

Helado Peñasanta o Similar

Agua ó Refresco

P.V.P: 18,00 € (IVA incluido)





Servicios Extras

Barra libre

- *BARRA LIBRE 3 HORAS* -14 €./PAX
- *BARRA LIBRE HORA EXTRA* -4 €./PAX
- *BARRA LIBRE CON COCTELERIA* -24 €/PAX.

Música

- *D.J 3 HORAS* -150 €
- *D.J HORA EXTRA* -100 €
- *PANTALLA CON PROYECTOR Y SONIDO* -100 €
- *MEGAFONIA* -CONSULTAR
- *MEGAFONIA PROFESIONAL CON TECNICO* -500 €

Varios

- *AUTOBUSES OVIEDO-LATORES/LATORES-OVIEDO* 200 €+IVA
- *AUTOBUSES OTRAS ZONAS* CONSULTAR

SERVICIOS INCLUIDOS PARA MAS DE 100 COMENSALES

- *DEGUSTACION PARA 4 PERSONAS.*
- *SERVICIO DE MEGAFONIA*
- *ANIMACION MUSICAL DE REGALO*
- *MINUTAS DE BANQUETE PERSONALIZADAS.*
- *PROTOCOLO, MAPA DEL SALON Y PERSONALIZACION DE LAS MESAS*
- *AMPLIO APARCAMIENTO*
- *MENU ESPECIALES PARA NIÑOS, CELIACOS, VEGETARIANOS, E.T.C...*
- *ESTOS PRECIOS SON VALIDOS PARA TODO EL AÑO 2018, EXCEPTO EL DIA 31 DE DICIEMBRE.*

