



CASA SICILIA
1707

D O S S I E R B O D A S 2 0 2 4





Imagina tu boda en una finca de principios del siglo XVIII, en un entorno natural, rodeada de viñedos y a las faldas del santuario modernista de Sta. M^a Magdalena.

Un lugar donde vuestros invitados son recibidos con toda la calidez y la luz

del mediterráneo, para que os acompañen en un momento tan especial.

En Casa Sicilia podréis hacer realidad vuestros sueños.

*tantos siglos. tanto mundo.
tanto espacio...y coincidir.*



Queremos que Casa Sicilia sea vuestra casa. Deseamos que inundéis sus espacios exteriores, paséis por sus amplios jardines, que sus ventanales descubran vuestra celebración en ese momento único y que cada salón se llene de vuestra ilusión.

Los viñedos se alimentarán de vuestra alegría para llevarla a todos los que caten sus vinos.

*una boda se vive tres veces:
al soñarla, al celebrarla y al recordarla.*





LA CEREMONIA

Aquí comienza vuestro gran "felices para siempre". Si deseáis que el camino empiece en Casa Sicilia, os ayudaremos a organizar vuestra boda civil en nuestros jardines.

Cuidamos de cada detalle para que vuestro día sea inolvidable.

GASTRONOMÍA

Nuestro equipo de cocina inspirado en el producto mediterráneo ha preparado un menú tipo y una selección de platos para que podáis crear vuestro menú especial. Para personalizar vuestro cóctel sugerimos una gran variedad de mesas temáticas.



propuesta
MENÚ TIPO

CÓCTEL

10 aperitivos de nuestra selección

EN MESA

Entrante

Piruleta de gamba y verduras

Primero

Zamburiña gratinada al parmesano con pilpil de gambas

Principal

Solomillo de cerdo con reducción de vino y sésamo dorado

POSTRE

Tarta nupcial

*Sabores a elegir de la propuesta de nuestro maestro pastelero.

BODEGA

Vinos de Nuestra Bodega

90€ Por persona IVA incluido

propuesta

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE INDIVIDUAL

Patatas

Jamón y Queso

Croquetas Casa Sicilia

Calamares a la andaluza

PRINCIPAL

Arroz a banda o hamburguesa con patatas

POSTRE

Coulant con helado

BEBIDA

Refrescos, zumos y agua

30€ Por persona IVA incluido

CONFECCIONA
TU PROPIO MENU

tu boda, tus reglas





Confecciona tu propio menú cóctel

FRÍOS

Tartaleta de guacamole y salmón
Bombón de foie y chocolate
Mini cono de ensaladilla
Dedal de queso Idiazabal con membrillo
Crujiente de queso de cabra con mermelada de tomate
Palitos de crema con roquefort
Pulguitas variadas
Rollito de salmón mediterráneo
Mini croissant vegetal
Cucharita de mini quiche
Brocheta de Cherry con mozzarella
Bombón de queso y membrillo

CALIENTES

Gyozas de pollo
Gyozas de verdura
Gyozas de ternera
Brocheta de calamar a la andaluza
Mini pan bao relleno de carrillera
Mini hamburguesa con queso
Mini gofre de salmón y queso
Mini croqueta de marisco
Samosa vegetal
Brocheta de langostino katafi
Gamba gabardina con salsa de soja
Croquetas de jamón
Croquetas de rabo de toro
Croquetas de gambas
Brocheta de langostinos
Piruleta de gamba y verduras

Confecciona tu propio menú

INDIVIDUAL

Alcachofa confitada rellena de gambas con pilpil de espárragos
Timbal de salmón marinado con mango y mousse de queso crema
Canelón de rabo de toro con crema de foie y ciruelas
Tulipa de bacalao ahumado con muselina de azafrán
Brocheta de rape y langostino en tempura con mayonesa de lima
Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y tomate concassé
Voula-vent de pulpo al ajo suave con patatas al pimentón
Tartaleta de salmón con aguacate de lima y perlas de trucha
Zamburiña gratinada al parmesano con pilpil de gambas
Canelón de carrillera con boletus y bechamel de trufa
Milhoja de queso de cabra, berenjena y reducción de miel de caña

PESCADOS

Lomo de lubina con muselina de marisco
Merluza con crema de setas y brocheta de gamba
Dorada con tomate confitado y almendras garrapiñadas
Corvina al horno con almejas y bisquet de gambas
Bacalao confitado con cremoso de patata y tallarines de verdura
Rodaballo con salsa de azafrán y patata parisina
Rodaballo gratinado al parmesano y muselina de espárrago verde

CARNES

Solomillo ibérico con parmentier trufado, rulo de cabra y crema moscatel
Presa ibérica con crema de almendras tostadas y calabaza confitada
Secreto ibérico con mostaza a la antigua y crujiente de cebolla
Solomillo de ternera con foie y piñones
Cordero al horno con couscous de ciruelas y pasas
Entrecot con verduritas al vapor y crema de boletus
Codillo confitado con cebollitas glaseadas al vino tinto
Jarrete de cordero al horno con patata violeta y crujiente de trigueros
Carrillera ibérica con parmentier de patata al parmesano
Solomillo de cerdo con reducción de vino y sésamo dorado

NUESTRA PROPUESTA

incluye

Prueba de menú
(*6 personas a partir de 120 invitados)

Tarta nupcial

Minutas impresas y personalizadas

Detalles florales en mesa

Uso de espacios para reportaje fotográfico

Distribución de mesas











GRANDE LAITIÈRE

LAIT FRAIS



Coffee SINCE 1975

STORAGE

SERVICIOS ADICIONALES

Coche antiguo para novios
300€

PARA LA COMODIDAD DE TUS INVITADOS

Autobuses
Animación infantil

PARA EL CÓCTEL

Mesas temáticas
Jamón al corte
Show cooking de arroz

ATENCIÓN AL CLIENTE

Decoración floral y mobiliario

PARA LA FIESTA

DJ
3h - 400€
5h - 550€

Barra libre
3h - 16€ por persona
5h - 24€ por persona

Fotomatón

Resopón
Crianza: cocas saladas, totilla, minipulguitas
variadas y coca de almendra 6€ por persona

VIP. minipizzas miniperritos minihamburguesas,
tortilla y coca boba de almendra 9,5€ por
persona



FORMALIZACIÓN

RESERVA

Confirmación reserva de fecha y espacio – 1.000€

15 DÍAS ANTES

Entrega del 80% del importe total del evento (si no se cancela)

15 DÍAS ANTES

Confirmación número de invitados

PAGO FINAL

Primer día hábil posterior a la celebración de la boda

Music
Is the
answer



LOS PEQUEÑOS DETALLES

que hacen inolvidable cada momento

MESAS DULCES PERSONALIZADAS

Belles Tentations

Raúl Asencio

IMÁGENES INOLVIDABLES

Clarooscuro Fotografía

Imagine Love Cinema

DECORACIONES EXCLUSIVAS

Arte Floral

Floristería Eva

Ángela Florista

Regalateate

Más que globos

Packandthings

Mantelería vajillas exclusivas y mobiliario

PARA QUE TODOS DISFRUTEN

Macabi Animación

Eventual Música, audio, iluminación

PARA QUE LOS INVITADOS NO TENGAN QUE PREOCUPARSE DE NADA

Servicio de transporte de autobús para vuestros invitados

Vectalia

ANOTA TUS IDEAS
nosotros te ayudamos

ANOTA TUS FAVORITOS
posibles opciones

TU CITA

programala

no dudes en consultarnos:

eventos@casasicilia1707.es
tlf: 965 60 37 63 | www.casasicilia1707.es
Paraje de Alcaydías 4, 03660, Novelda, Alicante



GRACIAS
equipo Casa Sicilia



CASA SICILIA
1707

DOSSIER BODAS 2024

www.casasicilia1707.es eventos@casasicilia1707.es