



CASA SICILIA
1707

D O S S I E R B O D A S 2 0 2 5

DOSSIER BODAS 2025



BODEGA RESTAURANTE
en Novelda





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

Canelón de rabo de toro con crema de foie y ciruela

Primero

Corvina al horno con almeja y bisquet de gamba

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

95€ 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

Tarta de la abuela

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
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
Brocheta de calamar a la andaluza
Mini pan bao relleno de carrillera
Mini hamburguesa con queso
Mini gofre de salmón y queso
Samosa vegetal
Brocheta de langostino katafi
Gamba gabardina con salsa de soja
Croquetas de jamón
Croquetas de rabo de toro
Croquetas de boletus
Brocheta de langostinos

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
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
Canelón de carrillera con boletus y bechamel de trufa

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

CARNES

Solomillo ibérico con parmentier trufado, rulo de cabra y crema moscatel
Secreto ibérico con mostaza a la antigua y crujiente de cebolla
Solomillo de ternera con foie y piñones
Entrecot con verduritas al vapor y crema de boletus
Carrillera ibérica con parmentier de patata al parmesano
Solomillo de cerdo con reducción de vino y sésamo dorado
Lingote de cordero con cremoso de patata violeta y crujiente de batata
Carrilera de ternera al vino tinto con patata trufada y boletus
Pularda con crema de ciruela y orejones

NUESTRA PROPUESTA

incluye

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

Tarta nupcial de corte 50€

Minutas impresas y personalizadas

Uso de espacios para reportaje fotográfico

Distribución de mesas











GRANDE LAITERIE
LAIT FRAIS

Coffee
SINCE 1975

SERVICIOS ADICIONALES

Coche antiguo para novios
(sin salir de la finca)

300€

PARA LA COMODIDAD DE TUS INVITADOS

Autobuses
Animación infantil

PARA EL CÓCTEL

Mesas temáticas
Jamón al corte
Quesos

PARA LA FIESTA

DJ
Precio personalizado a sus necesidades

Barra libre
3h - 20€ por persona
4h - 24€ por persona

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

Raúl Asencio

Las cositas de perla

DECORACIONES EXCLUSIVAS

Floristería Eva

MANTELERÍA VAJILLAS EXCLUSIVAS Y MOBILIARIO

Packandthings

Kava

PARA QUE TODOS DISFRUTEN

Bambini Animación

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:

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



GRACIAS
equipo Casa Sicilia



D O S S I E R B O D A S 2 0 2 5

www.casasicilia1707.es eventos@casasicilia1707.es