

EL Día
MÁS IMPORTANTE
de tu vida

**TERRA
NATURA**
Murcia



ENHORABUENA POR *vuestro compromiso*

Desde todo el equipo de Terra Natura Murcia queremos agradecer de corazón por contar con nosotros para celebrar un momento tan especial.

Con mucha ilusión, hemos preparado este dossier con nuestros servicios para 2025, pensados con cariño para que vuestro día sea único e inolvidable.

Encontraréis toda la información para organizar vuestra boda, en nuestros.

Nuestro equipo estará a vuestro lado en cada paso, asesorándoos y cuidando cada detalle para hacer realidad la boda que soñáis.

¡Será un honor formar parte de vuestra historia!





LA BODA CON LA QUE sueñas
ESTÁ MÁS CERCA DE LO QUE crees



NUESTROS SERVICIOS INCLUYEN

Minutas personalizadas

Seating plan - Lista de invitados

Pack estándar de mantelería

Decoración floral en las mesas

Tarta nupcial para el corte

Proyector y pantalla para presentaciones

Monitores para niños

Parking privado

Asesoramiento personal

Organización integral de la celebración



CONSTRUYE EN TU MENÚ

En Terra Natura Murcia sabemos que el menú de tu boda será el segundo plato de una boda perfecta y para que no escatimes en detalle y dejes todo a tu gusto te ofrecemos una gran variedad de estaciones y platos para que elabores el guión de la comida o cena con la que siempre soñaste.

*Todos los menús que se elaboren, deben tener un precio total mínimo de 90€, incluyendo la bodega.



ESTACIONES

Estación de jamón ibérico con cortador profesional
(a determinar):

- Jamón ibérico de cebo
- Jamón ibérico cebo de campo
- Jamón 50% ibérico de bellota
- Jamón 100% ibérico de bellota



Estacion de salazones

Estación de quesos seleccionados nacionales e internacionales

Estacion de sushi

Estación de miniburguers a la parrilla en directo

Estación de ostras

Estación de zamburiñas

Estación de cervezas artesanales murcianas

Estación de vermouth



CÓCTEL

Patatas y aceitunas

Minimarineras

Hueva de mujol confitada con tierra de almendras

Canapé de sardina ahumada con pimientos caramelizados

Gazpacho de melón o tomate (según temporada)

Surtido de croquetas y gyozas variadas

Pan bao negro con gulas al ajillo

Cucharadita de pulpo a feira

Brocheta de gambon con mojo picón

Tosta con tartar de atún

Brocheta de calamar feo

Caballito crujiente con salsa tereyaky

Rocas de bacalao con salsa de mayolima

PARA COMENZAR

Hueva y mojama con almendra marcona

Surtido de ibericos y quesos de bodega con almendras marcona

Caballito crujiente con salsa tereyahy

Calamar a la andaluza con pimientos de padron

Gamba roja en escamas

Huevo poche sobre parmentier de trufa y peineta de torrezno

Sorbete al cava

ENSALADAS

Ensalada de burrata con tomates confitados, pesto y crujiente de jamón

Ensalada de jamón de pato, foe y mascarpone

Ensalada de queso de cabra caramelizado

PLATOS PRINCIPALES

Media paletilla de cordero al horno deshuesada

Carrillera de ternera al vino tinto

Solomillo ibérico sobre medallón de patatas con salsa Carnivore

Solomillo iberico sobre medallon de patata con salsa de foie

Paletilla de cabrito

Bacalao confitado en pimientos caramelizados

Lomo de lubina con verduritas

POSTRES

Milhoja de crema pastelera con chocolate caliente

Milhoja de amareto con hojaldre invertido caramelizado

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Fruta de temporada

SERVICIO DE DJ

Se encarga de la sonorización de todo el evento, desde el cóctel hasta la barra libre, pasando por el protocolo durante la comida o cena. Para ello se realizará una reunión previa en la que se personalizarán todo tipo de detalles de vuestro gran día. Precio: 550€ + IVA *Servicio integral (Hasta las 4 primeras horas de barra libre)

La proyección se gestionará con EL DJ DIRECTAMENTE . No se admiten videos de más de 12 minutos de duración (si son 2 o más, máximo 12 minutos en total)

BARRA LIBRE

3 HORAS 15€

4 HORAS 17€

5 HORAS 19€



PRECIO HORA ADICIONAL DE BARRA LIBRE 550€ + 60€ Hora extra del DJ

Abonado en el mismo momento en tarjeta o efectivo

La Barra libre terminará cuando los novios o contratantes abandonen el local, a pesar de que tengan contratadas más horas de barra libre. No se podrá quedar nadie sin

CONDICIONES

Para la reserva de comunión, será necesaria una contratación mínima de al menos 30 comensales adultos. En caso de que los comensales contratados sufran un descenso, al cobro deberá abonarse una desviación máxima a la baja del 10%. Por ejemplo, en el supuesto de contratar 40 personas adultas, el mínimo de adultos que irán a cobro serán 36, dando un margen de un 10% sobre lo contratado inicialmente.

El pago se hará del siguiente modo: 500€ mediante transferencia bancaria en concepto de entrega a cuenta por la reserva del local y servicios; 15 días antes del evento, deberá ser abonado un 50% del total de la reserva mediante transferencia. El saldo restante de los servicios contratados, se podrá abonar mediante tarjeta o transferencia el mismo día de la comunión.

Si el importe total del evento, incluyendo la entrada a cuenta, es igual a los 1000€, el abono completo se hará a través de transferencia bancaria o tarjeta, conforme a normativa estatal.

Cualquier modificación o comunicación debe ser confirmada por ambas partes por escrito a través de correo electrónico a restaurante.carnivore@terranatura.com

El restaurante no se hace responsable de los objetos personales que deben quedar bajo supervisión de los propietarios.

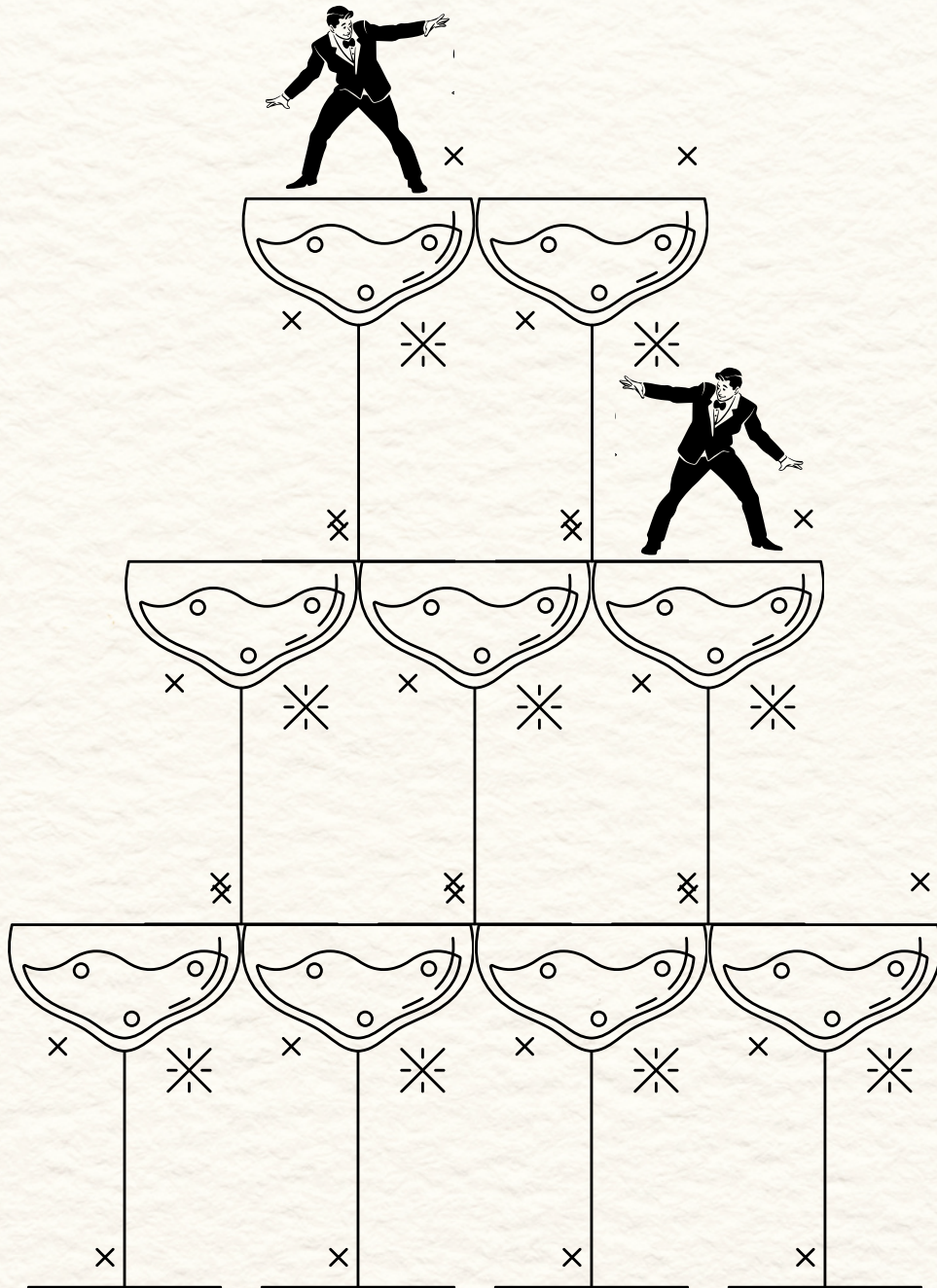
Terra Natura estará eximido de toda responsabilidad por cualquier servicio que no se pueda llevar a cabo debido a las inclemencias del tiempo, aunque no escatimará en medios para buscar otras alternativas.

Hasta la firma del contrato, este dossier es orientativo y puede estar sujeto a modificaciones. Los menús podrán modificarse y adaptarse a sus necesidades, intolerancias o alergias, si así lo desea.

El salón estará reservado desde su llegada hasta las 18:30 en horario de mediodía, y desde las 20:00 hasta las 01:00 en horario de cena. El horario de finalización del evento serán las 20:00 en horario de comida y las 01:30 en horario de cena, teniendo que desalojar las instalaciones superada esa hora.

No contamos con barra libre, el servicio de copas se hará mediante tickets previamente contratados y se servirá en Plaza de Leones en función de disponibilidad. Los tickets tienen un precio de 6,5€ la copa de marcas comerciales, 2,5€ refrescos o cerveza (caña) y 8,5€ las copas de marcas premium (consultar listado).

El cliente podrá contratar de forma externa las decoraciones o mesa dulce que desee, con las siguientes condiciones de montaje: se montará el mismo día del evento de 09:00 a 11:00 si es evento de comida y de 19:00 a 20:30 en horario de cena. Consulte disponibilidad de montaje fuera de este horario.



CONTACTO

eventos.murcia@terranatura.com

608 28 47 04