



Banquetes
2026

B
LA BASTILLA



2026

UNA NUEVA LA BASTILLA

*"El amor no consiste en mirarse el uno al otro,
sino en mirar juntos en la misma dirección."*

Antoine de Saint-Exupéry.



LA BASTILLA

Bienvenidos a vuestra Boda

Habéis llegado al lugar donde todo puede hacerse realidad: espacios llenos de encanto, propuestas inspiradoras, una gastronomía que emociona y detalles pensados para sorprender.

En La Bastilla creemos que cada boda es un viaje único. Y queremos acompañaros en cada paso para que ese viaje se convierta en la celebración más especial de vuestras vidas.





Bodas

Catálogo

2026

NOSOTROS



1 Calidad

Somos exigentes y apasionados por la calidad; cuidamos cada detalle para emocionar y satisfacer a nuestros clientes, entendiendo la calidad como una actitud de respeto y compromiso.

2 Calidez

Somos cercanos y auténticos; nos gusta escuchar, comprender y acompañar, transmitiendo calidez en todo lo que hacemos, porque lo que realmente importa es cómo hacemos sentir a las personas.

3 Cariño

Aportamos el detalle y la entrega en todo lo que hacemos; ponemos el corazón en cada gesto. Creemos que el cariño y el amor por nuestro trabajo dan sentido a La Bastilla.

4 Creatividad

Somos inconformistas y curiosos; nos gusta la innovación sin perder nuestra esencia, usando la creatividad para sorprender, emocionar y hacer que cada celebración sea única.

Sugerencias para el Cóctel

DELICIAS EN FRÍO

2,5€

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- Crema de erizos de mar, yema texturizada y huevas de trucha
- Bogavante y gambón con crema de maíz, kikos y cacao
- Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo
- La ensaladilla con gambas al ajillo
- Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo
- Piedras de parmesano
- Foie, membrillo, queso y pera
- Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

DELICIAS EN CALIENTE

2,5€

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano. (3€)
- Albóndiga de calamar y sepia
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Pan de agua con kebab de ternasco y salsa de yogur
- Croqueta de cochinita pibil, kimchee y cebolla frita
- Canelón de longaniza y salsa de salmorejo
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister (3€)



SUGERENCIAS CÓCTEL



Canelón de longaniza
y salsa de salmorejo



Sugerencias para el Cóctel

PUESTOS GASTRONÓMICOS

4€

- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE *
- Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli
- Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite
- Parrilla de hortalizas con salsa romesco (calabacín, berenjena, trigueros y pimiento)
- Parrilla de tacos de entrecot de ternera con pimiento verde y sal maldom

2,5€

- Zuritos de gazpacho con guarnición



- Jamón de Cebo de Campo Ibérico Fuente Cruz al corte con picos de pan*
- Puesto de encurtidos y vermut (pepinillo con atún, gilda de boquerón, patatas chips con mejillones; y 4 variedades de vermut)
- Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata

5€

- Surtido de quesos aragoneses con pasas, nueces, uvas: Jose Pardina (vaca)
Gavarnie (oveja)
San Pelegrin Alvino (cabra)
- El carrito de caviar Per Sé

6€

- El rincón de las ostras

8€

- Jamón BEHER de bellota 100% Ibérico Pata Negra ORO al corte*

10€

*Corte a la vista a partir de 75 personas

SUGERENCIAS PARA CÓCTEL

▼
Surtido de quesos
aragoneses con pasas,
nueces, uvas, orejones y
variedad de panecillos



Para comenzar

• Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones	15€	• Lubina rellena de zamburiñas y txangurro con menier • Lenguado relleno de mousse de gambas con langostinos y salsa de carabineros	18€
• Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros • Tartar de salmón marinado con crema de guisantes y aguacate con kikos	16€	• Rape con arroz frito, frutos secos y un toque de curry	20€
• Rollito de lenguado con langostinos con salsa de hortalizas al Chardonnay • Bocaditos de merluza con mozzarella, salsa de mantequilla y pisto aragonés	17€	• Rodaballo con tomate infusionado y edamame con AOVE • Bogavante en dos cocciones	22€ 28€



PARA COMENZAR



Bocaditos de merluza
mozzarella, salsa de
mantequilla y pisto
aragonés



Una pausa

Sorbetes



COSMOPOLITAN

PETRONI AP

4,5€

4,5€



LIMONCELLO

TEQUIMANGO

4,5€

4,5€



*Las mejores cosas de la vida merecen
ser compartidas. Gracias por ser parte
de nuestra historia.*



Para continuar...

• Ravioli de carrillera con crema de boletus y champiñón 17€

• Lingote de ternasco sobre pastel de patata y bacon con salsa de setas y piñones 18€

• Paletilla de ternasco al horno con patatas panadera



• Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura y caramelizada con gajos de patata 19€

• Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas

• Solomillo de ternera sobre roll plain con salsa de trufas y foie 20€

• Medallones de solomillo con guarnición Wellington y chalota 21€

• Centro de solomillo con foie y salsa de oporto 26€



Postres

POSTRES A LA MESA

- Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit
- Crema de mascarpone y mousse de dulce de leche entre capas de marino con helado de pistacho
- Macaron de cacao con crema de lotus y helado de yogur con frutos rojos
- Crema pastelera y nata entre capas de pasta filo con frutos rojos y almendras con helado de vainilla
- Mousse de coco, ganache de mango sobre bizcocho de cacao con helado de yogur
- Yema tostada, chocolate blanco con almendra, chocolate con leche y frutos rojos y helado de fresa ácida

10€

- Selección de postres mini

14€

EN TU BODA CÓCTEL

BUFFET DE POSTRES

20€

Compuesto de: pastel Ruso , trenza de Huesca , mini pastel de San Lorenzo, mini coulant , hojaldre de frutas y crema pastelera, profiteroles, piruletas de chocolate blanco, gofres y crepes (nata, sirope de fresa y sirope de chocolate), chocolateros, rocas de almendra, sorbetes, brocheta de frutas naturales y tartas al corte.



LOS POSTRES



Macaron de cacao con
crema de lotus y helado de
yogur con frutos rojos



Bodega

BLANCOS	Precios por persona	TINTOS	Precios por persona
- Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena - Corona de Aragón D.O. Cariñena - Nuviana Ribera de Cinca - Viñas del Vero Macabeo Chardonnay D.O. Somontano	1€	- Care Tinto Sobre Lías D.O. Cariñena - Corona de Aragón D.O. Cariñena - Nuviana Ribera de Cinca - Viñas de Vero Roble D.O. Somontano	1€
- Glárima Blanco D.O. Somontano - Care Chardonnay - Coto de Hayas Verdejo D.O. Campo de Borja 3404 Gewürztraminer Chardonnay Somontano	2€	- Glárima Tinto D.O. Somontano - Care Garnacha Nativa D.O. Cariñena - Coto de Hayas Crianza D.O. Campo de Borja	2€
- Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano - Azzulo D.O. Campo de Borja - Legaris Verdejo D.O. Rueda	3€	- Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano - Azpilcueta Crianza D.O. Rioja - Beronia Crianza D.O. Rioja - Legaris Roble D.O. Ribera del Duero - Viña Pomal Crianza D.O. Rioja	3€
Sommos Varietales Blanco D.O. Somontano	4€	- Sommos Varietales Blanco D.O. Somontano - Care XCLNT - Coto de Hayas Garnacha Centenaria Campo Borja - Legaris Crianza D.O. Ribera del Duero - Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja	4€
Viñas de Vero Gewürztraminer D.O. Somontano	5€	3 de Tres Mil Pago Aylés D.O. Cariñena	5€
		Fagus D.O. Campo de Borja	6€



Bodega

CAVAS	Precios por persona
- Codorníu Prima Vides - Care Brut	1€
- Freixenet Mía Moscato - Reyes de Aragón	2€
- Anna de Codorníu Ice Edition - Anna de Codorníu Ice Edition Rosse - Anna de Codorníu Blanc de Blancs	3€
Juve & Camps Reserva de la familia	6€

CHAMPAGNE	Consumo por botella
Mumm Cordon Rouge	45€
Moët & Chandon Brut Imperial	65€
Veuve Clicquot Brut	75€



Menús

Pudes personalizar tu menú desde cero. Aquí te dejamos algunas propuestas que pueden ayudarte en tu elección.



Menú Celebración



BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- Crema de erizos de mar, yema texturizada y huevas de trucha
- Cornete de longaniza de Graus con asadillo
- Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

APERITIVOS CALIENTES

- Albóndiga de calamar y sepia
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Croqueta de cochinita pibil, kimchee y cebolla frita
- Canelón de longaniza y salsa de salmorejo

PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE **
- Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.
** Corte a la vista a partir de 75 personas

PARA COMENZAR

- Ensalada de foie y jamón de pato con mango y piñones

PARA CONTINUAR

- Lingote de ternasco sobre pastel de patata y bacon con salsa de setas y piñones

UN TOQUE DULCE

- Yema tostada, chocolate blanco con almendra, chocolate con leche y frutos rojos y helado de fresa ácida

BODEGA

- Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena
- Tinto Care Sobre Lías D.O. Cariñena
- Care Brut
- Aguas, cafés y copa de sobremesa

Restaurante Gayarre:	152€ + 10% IVA
La Bastilla Go:	157€ + 10% IVA*
Las Fincas:	142€ + 10% IVA*

Menú Celebración



BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Bogavante y gambón con crema de maíz, kikos y cacao
- Salmón marinado y ahumado con salsa de sésamo
- Piedras de parmesano

APERITIVOS CALIENTES

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Canelón de longaniza de Graus y salsa de salmorejo
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Puesto de encurtidos y vermut
- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE**
- Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli

PARA COMENZAR

- Ensalada de langostinos con bogavante, trigueros y aceite de carabineros

PARA CONTINUAR

- Ravioli de carrillera con crema de boletus y champiñón

UN TOQUE DULCE

- Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit

BODEGA

- Viñas del Vero Chardonnay Macabeo D.O. Somontano
- Viñas del Vero Roble D.O. Somontano
- Cava Codorníu Prima Vides
- Aguas, cafés y copa de sobremesa

Restaurante Gayarre: 154,5€ + 10% IVA

La Bastilla Go: 159,5€ + 10% IVA*

Las Fincas: 144,5€ + 10% IVA*

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.
** Corte a la vista a partir de 75 personas

Menú Celebración



BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- La ensaladilla con gambas al ajillo
- Piedras de parmesano
- Foie, membrillo de queso y pera
- Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

APERITIVOS CALIENTES

- Albóndiga de calamar y sepia
- Pan de agua con kebab de ternasco y salsa de yogur
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
- Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite

PARA COMENZAR

Bocaditos de merluza, mozzarella, salsa de mantequilla y pisto aragonés

PARA CONTINUAR

Solomillo de ternera sobre roll plain con salsa de trufas y foie

UN TOQUE DULCE

Crema de mascarpone y mousse de dulce de leche entre capas de marino y helado de pistacho

BODEGA

- Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena
- Tinto D.O. Cariñena
- Cava Codorníu Prima Vides
- Aguas, cafés y copa de sobremesa

Restaurante Gayarre: 156,5€ + 10% IVA

La Bastilla Go: 161,5€ + 10% IVA*

Las Fincas: 146,5€ + 10% IVA*

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.
** Corte a la vista a partir de 75 personas

Menú Celebración



BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- La ensaladilla con gambas al ajillo
- Piedras de parmesano
- Foie, membrillo, queso y pera
- Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

APERITIVOS CALIENTES

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Surtido de quesos del Pirineo con pasas, nueces, uvas y orejones: San Pelegrin Alvino (cabra)
- Jamón de cebo de campo ibérico fuente cruz al corte con picos de pan

PARA COMENZAR

- Lenguado relleno con mousse de gambas, langostinos y salsa de carabineros

PARA CONTINUAR

- Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura y caramelizada con gajos de patata

UN TOQUE DULCE

- Crema pastelera y nata entre capas de pasta filo con frutos rojos y almendras con helado de vainilla

BODEGA

- Coto de Hayas Verdejo D.O. Campo de Borja
- Coto de Hayas Crianza D.O. Campo de Borja
- Cava Anna de Codorniu Blac de Blancs
- Aguas, cafés y copa de sobremesa

Restaurante Gayarre:	163€ + 10% IVA
La Bastilla Go:	168€ + 10% IVA*
Las Fincas:	153€ + 10% IVA*

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.
** Corte a la vista a partir de 75 personas

APERITIVOS



Pan de agua con kebab de
ternasco y salsa de yogur.





Menú Cóctel

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- Crema de erizos de mar, yema texturizada y huevas de trucha
- Bogavante y gambón con crema de maíz, kikos y cacao
- La ensaladilla con gambas al ajillo
- Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo

APERITIVOS CALIENTES

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Pan de agua con kebab de ternasco y salsa de yogur
- Croqueta de cochina pibil, kimchee y cebolla frita
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
- Surtido de quesos del Pirineo con pasas, nueces, uvas y orejones
- Pulpo a la parrilla con aceite de pimentón y crema de patata
- Fideuá de pescado y marisco emplataada a la vista con alioli

PLATO PRINCIPAL

Lechazo asado al estilo tradicional con patatas y setas

UN TOQUE DULCE

Crujiente y templada de manzana con crema inglesa y helado de biscuit

BODEGA

Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena
Care Tinto Sobre Lías D.O. Cariñena
Cava Codorníu Prima Vides
Aguas, cafés y copa de sobremesa

Restaurante Gayarre 154€ + 10% IVA

La Bastilla Go 159€ + 10% IVA*

Las Fincas 144€ + 10% IVA*

**En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.*



Restaurante Gayarre:	150,5€ + 10% IVA
La Bastilla Go:	155,5€ + 10% IVA*
Las Fincas:	140,5€ + 10% IVA*

Menú Gran Lunch

Apuesta por un menú más informal

BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

- Taco de langostino en hoja de cogollo con guacamole
- Bogavante y gambón con crema de maíz, kikos y cacao
- La ensaladilla con gambas al ajillo
- Cornete de longaniza de Graus batida con asadillo
- Piedras de parmesano
- Foie, membrillo, queso y pera
- Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

APERITIVOS CALIENTES

- Zamburiña rellena de mousse de gambas gratinada con parmesano
- Albóndiga de calamar y sepia
- Focaccia de burrata, pesto y tomate seco
- Pan de agua con kebab de ternasco y salsa de yogur
- Croqueta de cochina pibil, kimchee y cebolla frita
- Foie a la plancha con reducción de Jägermeister

PUESTOS GASTRONÓMICOS

- Puestos de encurtidos y vermouths
- Jamón de Teruel al corte, pan con tomate y AOVE **
- Surtido de quesos del Pirineo con pasas, nueces, uvas y orejones
- Fideuá de pescado y marisco emplatada a la vista con alioli
- Brocheta de langostinos a la plancha con ajoaceite

UN TOQUE DULCE

- Selección de postres mini

BODEGA

- Care Blanco Sobre Lías D.O. Cariñena
- Care Sobre Lías D.O. Cariñena
- Cava Codorníu Prima Vides
- Aguas, cafés y copa de sobremesa

*En estos precios no está incluido el alquiler de espacio. Consultar según elección.

** Corte a la vista a partir de 75 personas

Menú Infantil

Nuestro menú para los más pequeños

APERITIVOS	A LA MESA
Jamón de Teruel Croquetas de jamón Nuggets de pollo Rabas de calamar Langostino rebozado Mini pizzas	Pasta con tomate, costillas de ternasco a la plancha y patatas fritas Helado Kínder Refrescos y agua
	Restaurante Gayarre: 55 + 10% IVA (Incluye servicio de monitores/as a partir de 10 menús infantiles)
	La Bastilla Go: 45 + 10% IVA (Servicio de monitores/as no incluido, consultar presupuesto)
	Las Fincas: 45 + 10% IVA (Incluye servicio de monitores/as a partir de 10 menús infantiles, no incluyendo el importe del espacio)



Menús especiales



PARA INVITADOS

Celiacos, veganos, vegetarianos, intolerancias alimentarias y necesidades especiales se tratarán de forma personalizada.

Nuestro equipo de cocina adaptará al máximo posible el menú según las necesidades de alimentación e intolerancias que nos comuniquéis, dando la mejor alternativa y con la misma calidad del menú elegido para vuestra celebración.

Cada uno de estos menús tendrá un suplemento de 10€ debido a la elaboración aislada de cada aperitivo y plato para evitar contaminaciones cruzadas.



PARA STAFF

El menú para vuestros proveedores será el mismo que el elegido para vuestros invitados.

Precio por persona: 67€ + 10% IVA



Servicios extra

Te ofrecemos todas
las opciones para una
celebración perfecta hasta el
último detalle.



Servicios incluidos

EL EVENTO

La duración del evento será de **nueve horas*** desde la llegada de los invitados a la finca, previamente acordada con vosotros.

Si la ceremonia civil se celebra en cualquiera de los espacios, se dispondrá de una hora adicional.

DEGUSTACIÓN

En bodas superiores a 100 invitados la degustación **estará incluida para seis personas**. En caso de no alcanzar este número, será para dos personas.

Elegiréis los platos principales de nuestro catálogo para disfrutarlos con vuestra familia o amigos; ellos os ayudarán a la elección definitiva del menú, además de contar si lo necesitáis, con el consejo de nuestro equipo tanto de cocina, como de organización de vuestra boda.

**En restaurante Gayarre, la duración será de una hora menos.*



DECORACIÓN PERSONALIZADA

Minutas, meseros y seating plan a elegir entre siete diseños, o su impresión, si decidís aportarlo vosotros.

Mantelería para elegir entre varias opciones según espacios. Si nuestras opciones no se ajustan a vuestras preferencias, disponemos de un amplio abanico de posibilidades de mantelerías, sillas, menaje, etc para la personalización de vuestro banquete. Podréis solicitar más información a vuestra persona de confianza del equipo y os asesorará.

Decoración floral para las mesas que podréis decidir con la floristería asignada

BARRA LIBRE

Disponemos de un amplio surtido de **primeras marcas incluidas en vuestra barra libre**, pero abiertos a que nos solicitéis otras específicas para su cotización.



Protocolo

Servicio incluido

COORDINACIÓN DEL EVENTO

Incluye:

Coordinación del evento y aportación de ideas creativas

Recepción de regalos días previos a la boda

Colocación de detalles en mesa

Montaje y desmontaje de rincones de decoración acordados previamente

Supervisión de la colocación de elementos decorativos

Coordinación sorpresas y regalos especiales

Coordinación con proveedores externos día de la boda

Atención de las necesidades de los invitados y resolución de imprevistos

Contacto continuo con la pareja para atender sus necesidades

Atención de intolerancias, alergias y especialidades alimentarias

Un detalle especial

Servicio no incluido

PARA LA BIENVENIDA

El cóctel incluye el servicio de bebidas durante el aperitivo, además de una barra con vinos, vermut, cava, refrescos, etc., y un puesto de botellines de cerveza Ámbar.

BRINDIS DE LLEGADA

1,5€ / Persona

Recibe a tus invitados con fresas naturales en una cama de hielo pilé y una fría copa de cava.

PARADA DE CERVEZAS ESPECIALES

2€ / Persona

Para los más cerveceros, donde se podrán degustar las cervezas Ámbar, 1900, Morena, Export, Ipa y Radler.

MOJITOS ELABORADOS

3€ / Persona

Barra para disfrutar de la preparación del cóctel por excelencia, bien en su versión original o con frutas naturales



La Ceremonia

Servicio no incluido

COORDINACIÓN DE LA CEREMONIA CIVIL

Induye:

Ensayo días previos de la ceremonia

Recepción de invitados

Coordinación con el maestro de ceremonia

Coordinación de música o grupo de música en vivo

Supervisión de la colocación de elementos decorativos

Atención durante el transcurso de la ceremonia

Guión fotográfico

CEREMONIA CIVIL

El momento más importante para vivir con la familia, una boda civil para disfrutar de ese instante mágico con todos los invitados.

Pregúntanos si necesitas maestro de ceremonias o algún otro detalle.

Incluye sillas invitados y novios, mesa oficiante, opción de moqueta, sonorización de ceremonia y puesto de aguas (no incluye decoración floral ni maestro de ceremonias).

500€ + 10% IVA

Especiales

Servicio no incluido



SGAE Y AGEDI 2,05€ /pers. + IVA

Impuestos musicales y derechos de autor.

SONORIZACIÓN DEL EVENTO Y DISCOMÓVIL

Los precios varían según el espacio elegido:

Feel y Torre Mirahuerta: 1200€ + 10% IVA

Otros espacios: 1000€ + 10% IVA

Gayarre: 800€ + 10% IVA

Este servicio incluye la sonorización total del banquete.

PROLONGACIÓN BARRA LIBRE 900€ / Hora + 10% IVA

Podréis disfrutar hasta las 00:00 en bodas de mediodía y hasta las 6:00 en bodas de noche, incluyendo también el servicio de discomóvil.

Para los que cierran la fiesta

Servicio no incluido

MERIENDA O RECENA

Pizza Loa	3,5€ / persona
Pulguitas de calamares un poco bravos	3,5€ / persona
Mini tortillas de patata trufadas o de cebolla caramelizada en pan brioche	5€ / persona
Puesto de perritos calientes completos (cebolla crujiente, dados de tomate, guacamole, ketchup y mostaza)	6€ / persona

CÓCTELES PREMIUM

Atrévete con la nueva gastronomía molecular, donde cada degustador se encontrará con una experiencia. única de texturas y sabores. Elige los sabores preferidos de combinados para tus invitados y sorpréndelos.	3€ / persona
---	--------------

LA HORA LOCA

Llevamos la diversión a tu boda. ¿Cómo? ¡Sorprendiendo a todo el mundo! En el momento que menos se lo esperan, los invitados serán sorprendidos con una animación totalmente personalizable y tematizada. Nuestro equipo se encargará de que todos los asistentes vivan al máximo la que será la mejor fiesta de su vida. Todo con una puesta en escena impresionante ¡y muy loca!	Consultar
---	-----------



LA BASTILLA

*Muchas gracias por pensar en La Bastilla para uno
de los momentos más importantes de vuestra vida.*

*Pondremos todo de nuestra parte para que vuestra
celebración sea perfecta.
Y os deseamos que seáis muy felices.*