









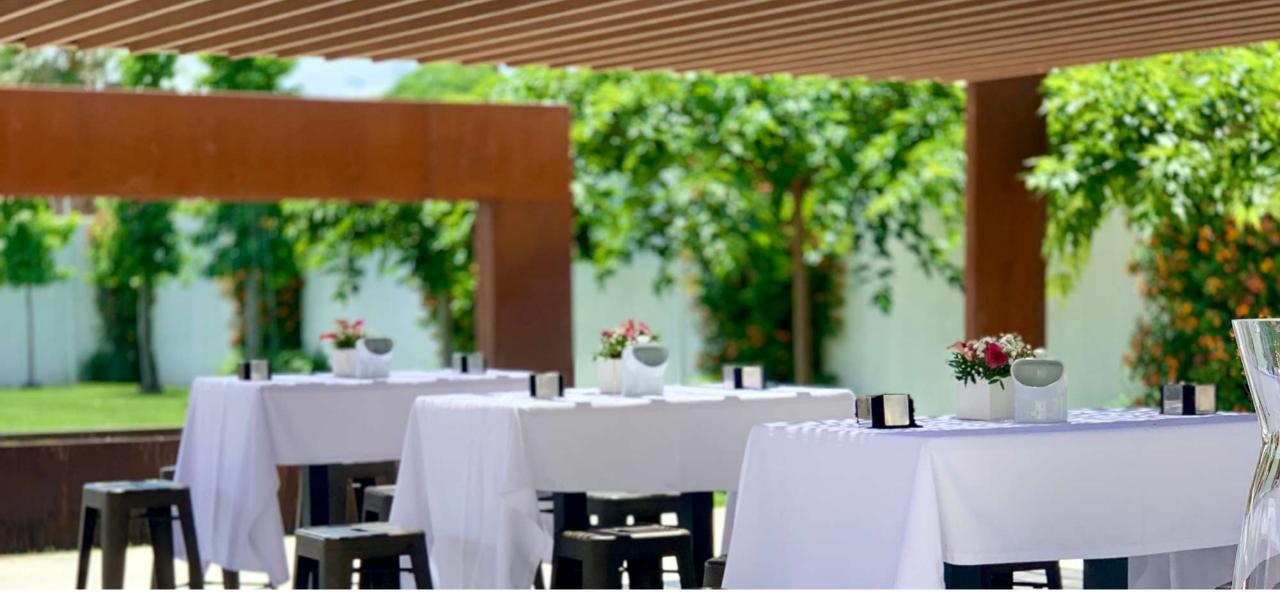
BIENVENIDOS A CASA CLAUDIO

Una isla de modernidad y vanguardia en la casa madre de la Torta del Casar D.O., rodeada de piedras con historia y encinares ibéricos. Un espacio con salones y jardines de diseño, que equilibra una cocina moderna con las raíces tradicionales de Casar de Cáceres en Extremadura, donde la calidad del producto es ley y la satisfacción del cliente una forma de vida.

Bienvenidos a Casa Claudio, donde tus sueños se hacen únicos e irrepetibles

- Casa Claudio vanguardia y tradición
- · Cocina propia conocida y reconocida
- Espacios únicos para una boda única
- Salones, comedores y jardines para personalizar tu boda
- Espacios funcionales, amplios y bien comunicados
- Perfectamente acondicionados para ser utilizados en cualquier época del año
- Un espacio diferente a escasos 10 minutos de Cáceres Capital





LA PÉRGOLA

El rincón de los Jardines Defelisa que permite albergar desde una romántica ceremonia al cóctel o la cena perfecta. Donde el sonido del agua arropa palabras y la fuerza del acero junto a la iluminación enmarcan las propuestas más atrevidas de nuestra cocina.



PARAGUA DE LUZ

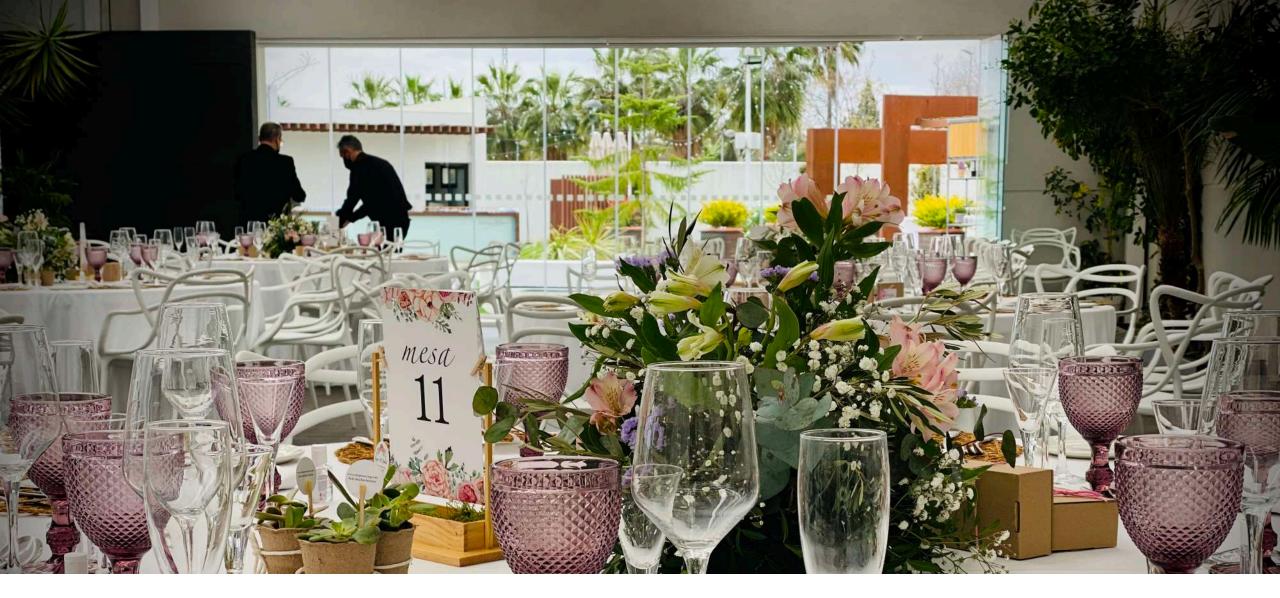
Compartiendo pared de agua con La Pérgola, se encuentra este espacio arbolado con alfombra de césped y una iluminación que, coronado por un paragua de luz, hace de este rincón del jardín, el lugar perfecto para las noches cálidas del año.

JARDÍN BELLAVISTA

De los Jardines Defelisa, el rincón con más encanto a vanguardia. Frente al comedor del mismo nombre, su vegetación y su decoración atrevida hacen de este espacio un comedor al aire libre, donde podrás encontrar intimidad y calidez en el mismo espacio sin perder la amplitud y las vistas a todo el jardín.







COMEDOR BELLAVISTA Y GASTROBAR

Conocido como terraza interior, nuestro comedor Bellavista, se sitúa en la planta baja del restaurante con unas generosas vistas al jardín y dos ambientes muy diferenciados. La vegetación es la esencia de la decoración, haciendo de este lugar un comedor donde las inclemencias del tiempo no son un problema para disfrutar de las sensaciones del aire libre.



SALÓN Dº CLAUDIO

Con el nombre del fundador, el salón Dº Claudio, corona nuestras instalaciones en la primera planta. Su capacidad para 380 comensales, conjuga la decoración elegante y actual, con la belleza y armonía que necesitas para tu celebración.



UNA COCINA CONOCIDA Y RECONOCIDA

Con tan sólo 16 años, Claudio Vidal cogió las riendas de una cocina que ha ido evolucionando gracias a la creatividad y la pasión que pone en cada uno de sus platos.

Se considera un cocinero autodidacta pero, a decir verdad, el cocinero Fernando Bárcena, le abrió la mente para fusionar el buen hacer aprendido de sus mayores con la cocina de vanguardia. Más tarde, perfeccionó su estilo con grandes maestros como Dani García, Martín Berasategui y las moderneces rabiosas de Dabiz Muñoz, haciendo que Restaurante Casa Claudio, haya renovado, nuevamente, su titulo como mejor restaurante de Extremadura 2022 y lleve más de veinte años siendo uno de los referentes culinarios de la provincia de Cáceres.

Su incesante lucha, el espíritu emprendedor y su vocación por este sector al servicio de los clientes hacen de esta, su casa, una isla de vanguardia al alcance de todos.

> "Cocinar es poner tu alma en aquello que haces Por ello, nuestros platos son únicos"

> > Claudio Vidal





PRESTACIONES DELUXE

• Servicio de coordinación de eventos, degustación y configuración del menú, menaje Deluxe, decoración Deluxe, minuta, protocolo y mesero Deluxe, Seating Plan Deluxe, espacio de corte de tarta o brindis, personal de servicio y cestas de amenities

INCLUYE: 5 snacks de espera, 4 aperitivos fríos, bodegón de queso, cortador de jamón, lomo y 4 aperitivos calientes

PRESTACIONES PREMIUM

 Bienvenida con cava rosado. Servicio de coordinación de eventos, degustación y configuración del menú, menaje Premium, decoraciones Premium, minutas, protocolos y meseros Premium, Seatings Plans, espacio de corte de tarta o brindis, personal de servicio y cestas de amenities

INCLUYE: 5 snacks de bienvenida, 4 aperitivos fríos, cortador de jamón, lomo, bodegón de quesos, bodega degustación o chiringuito de mojitos, tapería, 3 aperitivos calientes, arrocería (una variedad)

PRESTACIONES SUPREME

• Bienvenida con cava rosado. Servicio de coordinación de eventos, degustación y configuración del menú, menaje Supreme, decoraciones Premium, minutas, protocolos y meseros Premium, Seatings Plans, espacio de corte de tarta o brindis, personal de servicio y cestas de amenities

INCLUYE: 5 snacks de bienvenida, 4 aperitivos fríos, cortador de jamón, lomo, bodegón de quesos, bodega degustación o chiringuito de mojitos, tapería, 4 aperitivos calientes, arrocería showcooking

PRESTACIONES MENÚ CÓCTEL

• Bienvenida con cava rosado. Servicio de coordinación de eventos, degustación y configuración del menú, menaje cóctel, puestos en showcooking del Sur, tacos y fajitas, arrocería y brasas. Ocho aperitivos, mini magnum y postre, espacio de corte de tarta o brindis, personal de servicio y cestas de amenities

INCLUYE: 5 snacks de bienvenida, cortador de jamón, lomo, bodegón de quesos, bodega degustación o chiringuito de mojitos, estación de cervezas, barra libre durante el cóctel. Duración máxima cuatro horas

CÓCTEL

APERITIVOS FRÍOS

- Bombón de foie y manzana caramelizada
- Red velvet "salado"
- Taco de pollo 2024
- Bikini de foie con manzana, queso de cabra caramelizado y pan brioche
- Tartar de atún con shiso en tempura, guacamole y pico de gallo
- Pan cristal con sardina ahumada, guacamole y pico de gallo
- Pan cristal con ciervo curado, foie, queso trufado y vinagreta de chalotas y trufas
- Brioche tostado de steak tartar con mayo-trufa
- Saam de pollo de corral en escabeche con salsa César y cebolla crispy
- Buñuelo crujiente de parmesano, salmón y caviar
- Brioche de anchoa, papada ibérica y mantequilla ahumada
- Ensaladilla con salpicón de marisco y mahonesa kimchi
- Tartaleta con esfera de queso de cabra y membrillo
- Nigiri de atún rojo con ponzu
- Nigiri de presa ibérica con foie y teriyaki



CÓCTEL

APERITIVOS CALIENTES

- Mini tosta de boletus con jamón ibérico y ali oli gratinado
- Mini tosta de langostinos con ali oli gratinada
- Burritos de costilla ibérica deshuesada con crema agria y barbayaki
- Brioche de carrillera ibérica y curry verde
- · Croquetas líquida de gamba roja
- Croqueta melosa de chuletón de vaca madurada
- · Croqueta melosa de jamón con papada ibérica
- Langostinos con brick, albahaca y kimchi
- Filipino de chipirón con ali oli
- Lubina frita a la pimienta al estilo Thai
- Saam de langostino crujiente con mango y sweet Chile mandarina
- Latita carpaccio de pulpo a la gallega
- Boletus a la crema en una lata
- Buns de cochinita pibil ibérica
- Mini canelón gratinado de setas y salsa de foie



ENTRANTES

(D) = INCLUIDO DELUXE (P) = INCLUIDO PREMIUM (S) = INCLUIDO SUPREME

A ELEGIR

- Carpaccio ibérico con foie, queso trufado y vinagreta de chalotas (D) (P) (S)
- Gazpacho de cerezas con helado de Torta del Casar, cremoso de aguacate y sardina ahumada (D) (P) (S)
- Salmorejo cremoso con ensalada de salmón marinado, burrata, cherrys curados y pesto (D) (P) (S)
- Rabo de ternera envuelto en piquillos, jugo de hierbabuena y carpaccio de portobello (D) (P) (S)
- Sopita ahumada de puerros con pasta fresca, yema curada y brandada de bacalao (D) (P) (S)
- Gazpacho amarillo con tartar de atún y shiso en tempura (+2,50€)
- Sopa de ají con vieira asada, huevas en salazón y aceite de hierbas (+2,50€)
- Ensalada de perdiz deshuesada sobre pimientos confitados, cebolla caramelizada y ligero salmorejo (+2,50€) (s)
- Coca-ensalada de ciervo marinado con foie, queso trufado y vinagreta de chalotas (+2,50€) (\$)
- Ensalada de bogavante, salpicón de verduras, kimchi y salmorejo cremoso (+20,00€)



PESCADOS

(D) = INCLUIDO DELUXE (P) = INCLUIDO PREMIUM (S) = INCLUIDO SUPREME

A ELEGIR

- Lomo de salmón asado sobre zorongollo confitado, puré de coliflor y salsa bearnesa (D) (P) (S)
- Bacalao gratinado sobre pisto extremeño y jugo de ternera (D) (P) (S)
- Lomitos de bacalao en caldereta con mejillones, langostinos y salsa roteña (D) (P) (S)
- Lomo de merluza rellena de bechamel, jamón ibérico, cebolla confitada y salsa de hongos DP S
- Lomo de merluza asado sobre txangurro donostiarra y salsa holandesa (+3,00€)
- Lomos de lubina con crema de patata trufada, pack choy y beurre blanc de caviar de Arenque (+3,50€) (P) (S)
- Lomos de lubina rellenos de boletus y gambas con pisto extremeño y jugo de cerdo ibérico (+3,50€) (P) (S)
- Lomos de dorada rellenos de duxelle de setas, pisto y salsa roteña (+3,00€) (P) (S)
- Vieiras asadas con ragout de chipirones, langostinos y boletus (+4,00€)
- Rodaballo a la brasa con beurre blanc, crema montada de patata y brotes (+5,00€)
- Rape con gamba roja y salsa americana (+5,00€)
- Bogavante "limpio" con Beurre Blanc y caviar de Arenque (20,00€)



CARNES

D = INCLUIDO DELUXE P = INCLUIDO PREMIUM S = INCLUIDO SUPREME

A ELEGIR

- Solomillo de cerdo especial de la casa relleno de trigueros. Torta del Casar y nuestra salsa (D) (P) (S)
- Jacobinos de cerdo rellenos de jamón ibérico, Torta del Casar y salsa a la pimienta (D) (P) (S)
- Jarrete de cerdo ibérico confitado y glaseado con crema de patata y setas (D) (P) (S)
- Raviolis de ternera con pil pil de coliflor, boletus y jugo ibérico (D) (P) (S)
- Milhoja de carrillera ibérica con foie, glaseada al vino tinto, crema de patata y trufa (D) (P) (S)
- Canelón ibérico sobre crema montada de patata, salsa de foie y setas salteadas (D) (P) (S)
- Pluma ibérica marinada con brioche hojaldrado, espárragos verdes y salsa foyot (+5,00€) (P) (S)
- Pluma de cerdo ibérica marinada con boniato, pipas de calabaza y jugo (+5,00€) (P) (S)
- Coca de presa ibérica con cebolla caramelizada, salsa de ajillo y crema montada de patata y trufa (+5,00€) (P) (S)
- Cochinillo confitado y deshuesado con crema de coliflor y hoisin de fresas (+6,00€)
- Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional con patatas panaderas (+20,00€)
- Solomillo de vaca madurada con brioche hojaldrado, espárragos verdes y salsa foyot (+10,00€) (\$)
- Milhoja de solomillo de ternera con foie, manzana caramelizada y salsa bordalesa (+14,00€) (\$



POSTRES Y SORBETES

D = INCLUIDO DELUXE P = INCLUIDO PREMIUM S = INCLUIDO SUPREME

POSTRES

- Nuestra versión del Souflé Alaska con limón (D) (P) (S)
- Tarta de cacao con galleta, caramelo y helado de vainilla (D) (P) (S)
- · Torrija caramelizada con crema de almendras y helado de caramelo salado (D) (P) (S)
- Locura de chocolates (D) (P) (S)
- · Milhoja caramelizada de chocolate blanco y limón (D) (P) (S)
- Pan perdido caramelizado con nuestra típica leche guisada y helado de caramelo salado (D) (P) (S)
- Texturas de frutos rojos con mango y chocolate blanco (D) (P) (S)
- Milhoja de pistacho con sopa de chocolate blanco y sorbete de lima (D) (P) (S)

SORBETES DE HOY Y MAÑANA

- Sorbete tradicional de mandarina (D) (P) (S)
- Sorbete tradicional de manzana verde (D) (P) (S)
- Mini magnum de mojito DPS
- Mini magnum de caipirinha (D) (P) (S)
- Mini magnum limón y cava (D) (P) (S)
- Kalippo de lima limón (+1,00€) (P) (S)
- Kalippo de mojito de fresa (+1,00€) (P) (S)





DE LA ABUELA

 Pasta con salsa boloñesa tradicional + Pollo empanado con patatas fritas + Postre

COMBI

• Dos filetes de pollo empanado, croquetas melosas de jamón y calamares + Postre

HAPPY CLAU

 Burger de vaca con queso y bacon, pollo frito al estilo Kentucky y patatas fritas + Postre

Todos los menús incluyen bebidas, cóctel de bienvenida y barra libre. Hasta 15 años

MENÚ STAFF

¿Qué te parece este menú para aquellos que trabajan para que tu día sea perfecto?

PRIMEROS

 Ensalada de magret de pato, foie y manzana caramelizada o Selección de Ibéricos

SEGUNDOS

· Carne o pescado del menú de boda

POSTRE

· Del menú de boda

El menú incluye cóctel de bienvenida y bebida.



BODEGA

Tinto Viña Puebla Crianza
Tinto Palacio Quemado Crianza
Tinto Tempranillo Viña Puebla
Tinto Ruiz Torres Attelea Crianza
Blanco Fermentado en barrica Viña Puebla
Blanco semidulce Dulce Eva
Blanco semidulce Árabe
Blanco Ruiz Torres Verdejo
Blanco Frissante 10·12
Cava dorado
Cava rosado

CAFETERÍA

Café solo, café con leche, café cortado, etc Leche de vaca, vegetal, sin lactosa Cacao, infusiones, té

BAR

Refrescos con y sin gas Agua con y sin gas Zumos y batidos Licores, licores sin alcohol, cremas y orujos

PANADERÍA

Si eres un amante del pan, ponemos a tu disposición una gran oferta de panadería artesana de masa madre en distintos formatos, cereales y sabores











PARA EL CÓCTEL

PUESTO DE OSTRAS

iUna propuesta sofisticada! Un puesto de ostras abiertas y aderezadas al momento, acompañadas de la frescura del champán.

SHOWCOOKING RINCÓN GALLEGO

Si eres amante del pulpo, este es tu rincón. Un pulpeiro gallego con producto de primera calidad, cocinado y servido en directo.

ESTACIÓN SUSHI SIBUYA

iiO lo amas o lo odias!! Un trocito de Japón trabajado desde la visión de la marca Sibuya!

SHOWCOOKING DEL SUR

Gambas y atún rojo para un puesto de tortillitas de gamba cristal, fritas en directo y, sobre ellas, tartar de atún rojo. Un delicioso bocado del sur para un rincón con mucho aroma.

PUESTO MARISQUERÍA

Productos de la máxima calidad y frescura, servidos de forma individual y al momento: gambas blancas, langostinos y mejillón con nuestras salsas...

PUESTO DE NIGIRIS

Salmón, atún, presa ibérica o lubina, iuna auténtica delicia elaborada en directo!



PARA EL CÓCTEL

SHOWCOOKING DE BRASAS

Nuestras brasas echan humo con las suculentas Brochetas de gambones con papada ibérica, la Brocheta de entrecot de cerdo ibérico con chimichurri y nuestra Mini Burger ibérica con rulo y cebolla caramelizada.

BRASAS

BRASAS IBÉRICA

BRASAS VACA MADURADA

PUESTO DE TACOS Y FAJITAS

¿Qué tal un internacional...? Taco de pollo, Burritos de costilla, Fajitas de cochinita pibil o Fajitas de ternera con guacamole, ipara los cuates!

CROQUETERÍA SHOWCOOKING

iNo pasa desapercibido! Enamora a tus invitados con tres bocados melosos; chuletón, jamón, chipirón, bacalao o pollo al curry en forma de croqueta.

ARROCERÍA SHOWCOOKING

Tres tipos de arroz o fideuá cocinados, en directo, durante el cóctel y servidos en paellera individual.

IVA Incluido



ESTACIÓN DE CERVEZAS

Cuatro cervezas diferentes de la marca Mahou, servidas por tercios en un escenario muy especial. Un rincón perfecto para esos cerveceros.

PUESTO BODEGA DEGUSTACIÓN

No sólo es una bodega de vinos sino un rincón donde podrás disfrutar de los pinchos más tradicionales de una barra de bar.

ESTACIÓN DE GAZPACHOS Y SALMOREJO

¡Un rincón que siempre es un acierto! Gazpachos, salmorejo y/o ajoblanco, servidos de forma individual. Un rincón fresco y divertido para tu cóctel.

PUESTO COCKTAILS

iMojito, Caipiriña, Martini...! iNo sólo de vino y cerveza vive un cóctel! Sorprende a tus invitados con distintas propuestas de bebidas diferentes frescas y atrevidas.

IVA Incluido

COMPLEMENTA

FUEGOS ARTIFICIALES Y PIROTECNIA

Crea un ambiente romántico y muy mágico en el momento que más lo deseéis... sorprende a tus invitados a la entrada del banquete, durante el corte tarta o al comienzo de vuestra barra libre, etc... iPermite a los fotógrafos captar una imagen de ensueño para el recuerdo!

ANIMACIÓN INFANTIL

Ponemos a vuestra disposición un servicio profesional de entretenimiento y acompañamiento en mesa, para que los más pequeños se diviertan y recuerden este día tan especial. Cantajuegos, Paracaídas, Globoflexia, Pintacaras, Karaoke y mucho más Pídenos información acerca de nuestra empresa colaboradora y hazles felices en tu día.

TRANSPORTE

¿Tienes que trasladar a tus invitados? Lo ponemos muy fácil ya que tenemos una empresa de transportes que se encargará de su traslado con el precio más bajo del mercado, sin olvidar que; al superar los 100 invitados adultos, nosotros corremos con el gasto del primer autobús de entre 50 y 55 plazas, con un ratio máximo de 50km.





PARA TU CEREMONIA

Tres propuestas que os ayudarán a contar con todo lo necesario para que sea una ceremonia inolvidable.

DELUXE

• Sillas, atril, banco de novios, equipo de sonido, micrófono inalámbrico y servicio de coordinación.

PREMIUM

• Sillas, micrófono inalámbrico, equipo de sonido, decoración Premium, servicio de coordinación y Trío Cóctel.

SUPREME

• Sillas, equipo de sonido, micrófono inalámbrico, dos decoraciones a elegir, servicio de coordinación, Trío Cóctel y oficiante.

TRÍO CÓCTEL

Una isla refrescante para tu ceremonia donde podréis personalizar con: cocktails, limonada y/o agua.



BARRA LIBRE

En Casa Claudio no restamos importancia a nada que tenga que ver con tu boda, de ahí que, ponemos a vuestra disposición todo lo necesario. Una DISCOTECA perfectamente equipada con: equipo de sonido, cabina y D.J. profesional, tasas de SGAE, iluminación, máquina de humo, pantalla y proyector, todas las marcas en bebidas, refresco individual, personal uniformado, tratamiento de discoteca, etc., para que vuestra fiesta sea un éxito.

BARRA LIBRE

3 horas / 4 horas

SERVICIO DISC JOCKEY

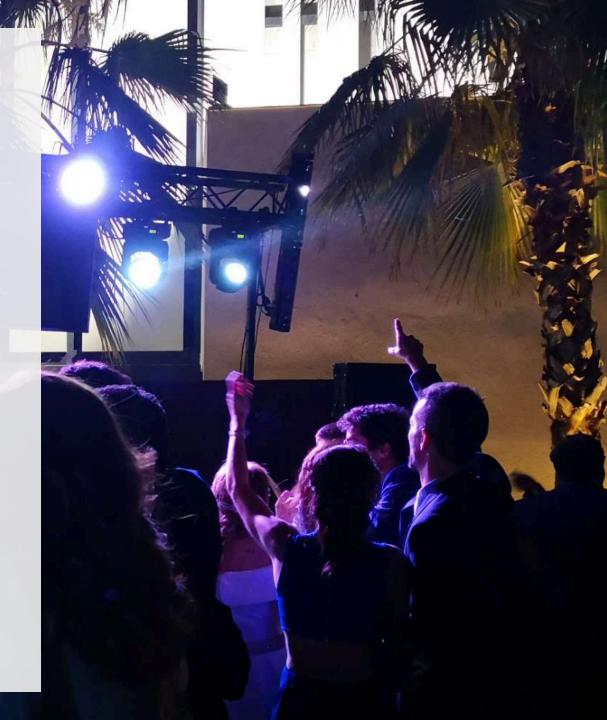
4 horas

ijY PARA MÁS FIESTA!!

Cañones de confeti Pistola de CO2 Fuego Frío Máquina de Palomitas Hora feliz Etc.

JESÚS VACA PRODUCCIONES

627465413



PARA LA BARRA LIBRE

CHIRINGUITO MOJITOS / CAIPIRINHAS

iHierbabuena, azúcar, lima, ron...! Una combinación refrescante para las noches de verano en el jardín, con una coqueta zona chill out. Haz del día más especial una fiesta tropical.

BARRA DE GIN TONIC PREMIUM

Citadelle, Bulldog, Martin Miller 's, etc. Una selección de las mejores ginebras del mercado serán preparadas con mimo por nuestro barman en una cómoda zona chill out al aire libre.

CARRITO DE GOLOSINAS

Un colorido y dulce festín para los invitados que hará las delicias de los más pequeños y no tan pequeños. ¡Les encantará!

MESA DULCE

Bizcocho, Donut glaseado y de chocolate, macarons, frutos secos, patatas fritas, gominolas varias....
Una mesa colorida, gustosa y decorada para sorprender a tus invitados más golosos. ¿Se podrán resistir?



PARA LA BARRA LIBRE

RECENA ESPAÑOLA

Jamón, queso y tortilla de patatas para rellenar unas pulguitas que serán todo un majar en un final de fiesta perfecto, iiY OLÉ!!

(mínimo 50pax)

RECENA AMERICANA

iiBienvenidos a las calles de...!! Imagina tu destino como final de fiesta con unas mini Burger, perritos y patatas fritas con un toque muy nuestro. ¿Preparados?

(mínimo 50pax)

RECENA ITALIANA

¿A quién no le apetece las mejores pizzas, nuestros paninis caseros y patatas fritas como despedida de la fiesta? Recién horneados y para todos los públicos. ¡¡¡BRAVA!!

(mínimo 50pax)





En Casa Claudio queremos agradeceros vuestra confianza y, que mejor manera de hacerlo que teniendo un detalle con vosotros. Si decidís celebrar vuestra boda con nosotros y tenéis más de 100 invitados adultos, podréis escoger: Un autobús para trasladar a tus invitados, una increíble noche de hotel en Cáceres o una invitación a la carta.

- Para formalizar la reserva de fecha es preciso la firma de un pre-contrato y el abono de un depósito de 500€ que serán descontados del coste total del evento
- Se confirmará el número de invitados con tres días de antelación
- La elección del menú se realizará tras la prueba (15 días antes de la fecha de la boda) Os invitamos a un menú degustación para 6 personas (a partir de 100 invitados adultos) y para 2 personas (en bodas inferiores a 100 invitados adultos). El resto de cubiertos para la degustación tendrán un coste de 35€
- Confeccionamos menús especiales para embarazadas, vegetarianos, diabéticos, celiacos y demás intolerancias alimenticias (el precio de estos menús será el mismo que el seleccionado para el resto de comensales)
- Si por cualquier circunstancia, cualquiera de los servicios no se pudiera realizar en el espacio previsto, el restaurante asignará otro espacio alternativo
- El pago se realizará mediante transferencia bancaria en un plazo máximo de 48 horas tras la celebración del evento
- Las bodas inferiores a 100 comensales adultos, consultar condiciones
- El restaurante se reserva el derecho de modificar los precios publicados sin previo aviso, siempre que no hayan sido confirmados al cliente
- Toda empresa externa que preste sus servicios en las instalaciones de Casa Claudio deberá enviar con antelación la documentación pertinente que acredite desarrollar su actividad de forma legal

