



UNOS *jardines*
QUE DEFINE
VUESTRO *amor*

Nosotros

Mabel Cervantes, un lugar especial ubicado en Alcázar de San Juan y Campo de Criptana.

Contamos con dos espacios para celebrar tu boda, distribuidos entre jardines, con capacidad para todo tipo de eventos.

Nuestro punto fuerte: Los jardines



MABEL JARDINES ALCÁZAR

Mabel Jardines Alcázar convierte vuestros sueños en realidad, **personalizando cada detalle** con un amplio abanico de servicios, con la mejor atención y asesoramiento de nuestro equipo de profesionales. **Un entorno inigualable** formado por dos jardines naturales y dos amplias salas para celebrar una boda por todo lo alto.

Un lugar único lleno de rincones mágicos... Nuestras instalaciones reúnen todo lo necesario para que el día más esperado, sea inolvidable.





MODERNIDAD Y NATURALIDAD

Nuestros jardines e instalaciones se encuentra en una zona perfecta para hacer que tu boda sea la más recordada: **naturaleza, tranquilidad y un clima excepcional.**



VERSATILIDAD, DISEÑO Y ARMONÍA

Amamos cuidar de los detalles. Todo el diseño del recinto está pensado para el disfrute absoluto. **Amplios espacios, zonas verdes, iluminación de ensueño...**



UN SERVICIO DE EXCEPCIÓN

Contamos con una extensa experiencia en la **organización de bodas**. Cada pareja tiene su propia personalidad y nos adaptamos a ella.



DISEÑO DE PLATOS

Adoramos los detalles y nos encanta explotar la **creatividad en nuestras presentaciones** donde el producto es lo primero.



COCTELERÍA

Nuestros *bartenders* preparan **deliciosos y divertidos** cócteles clásicos y vanguardistas para acompañar los momentos más inolvidables de la fiesta.



JARDÍN NATURAL

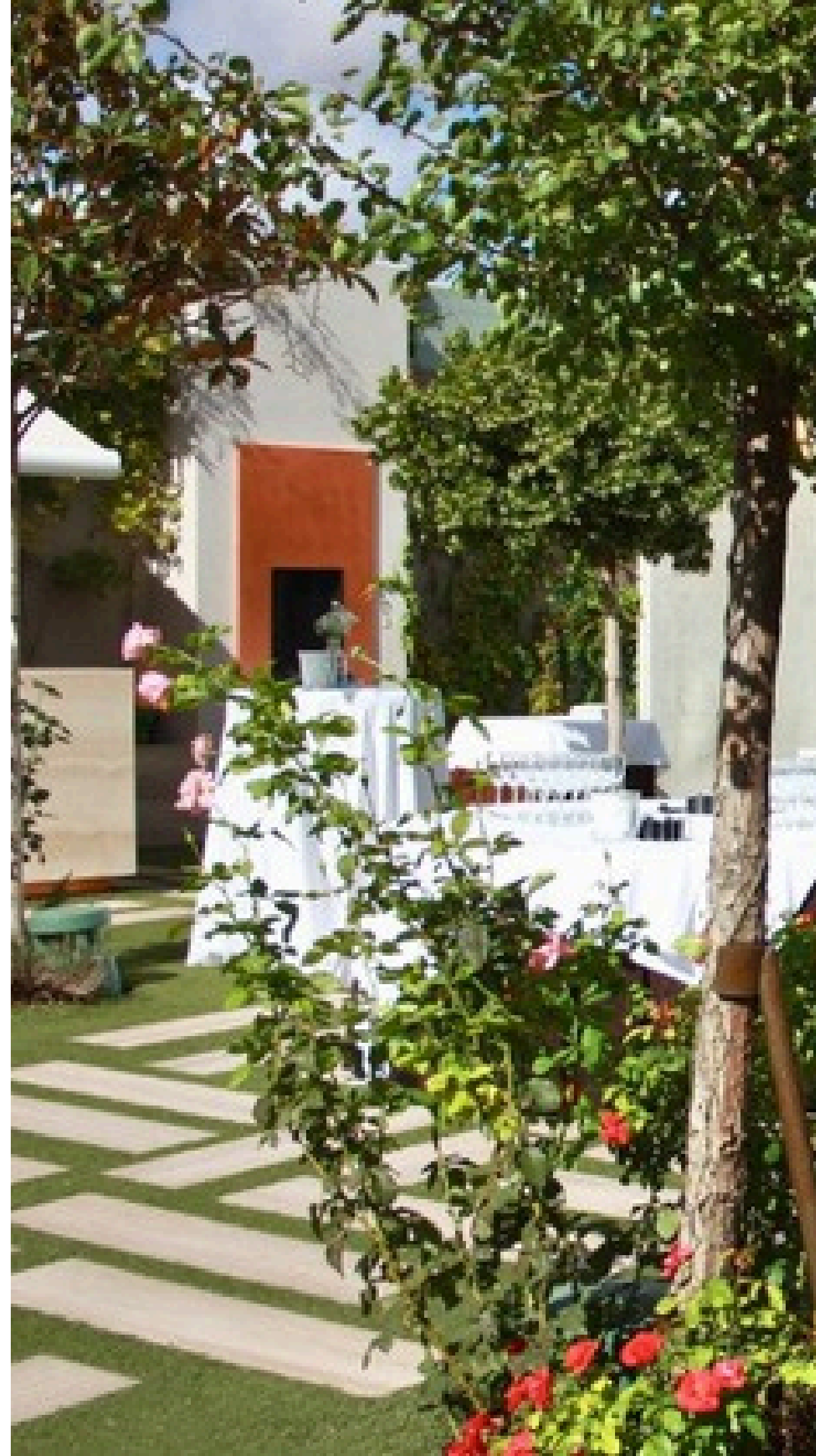
En nuestro mágico jardín, cada hoja y susurro de la brisa se unen para crear el **escenario perfecto** donde el amor florece en armonía con la naturaleza.

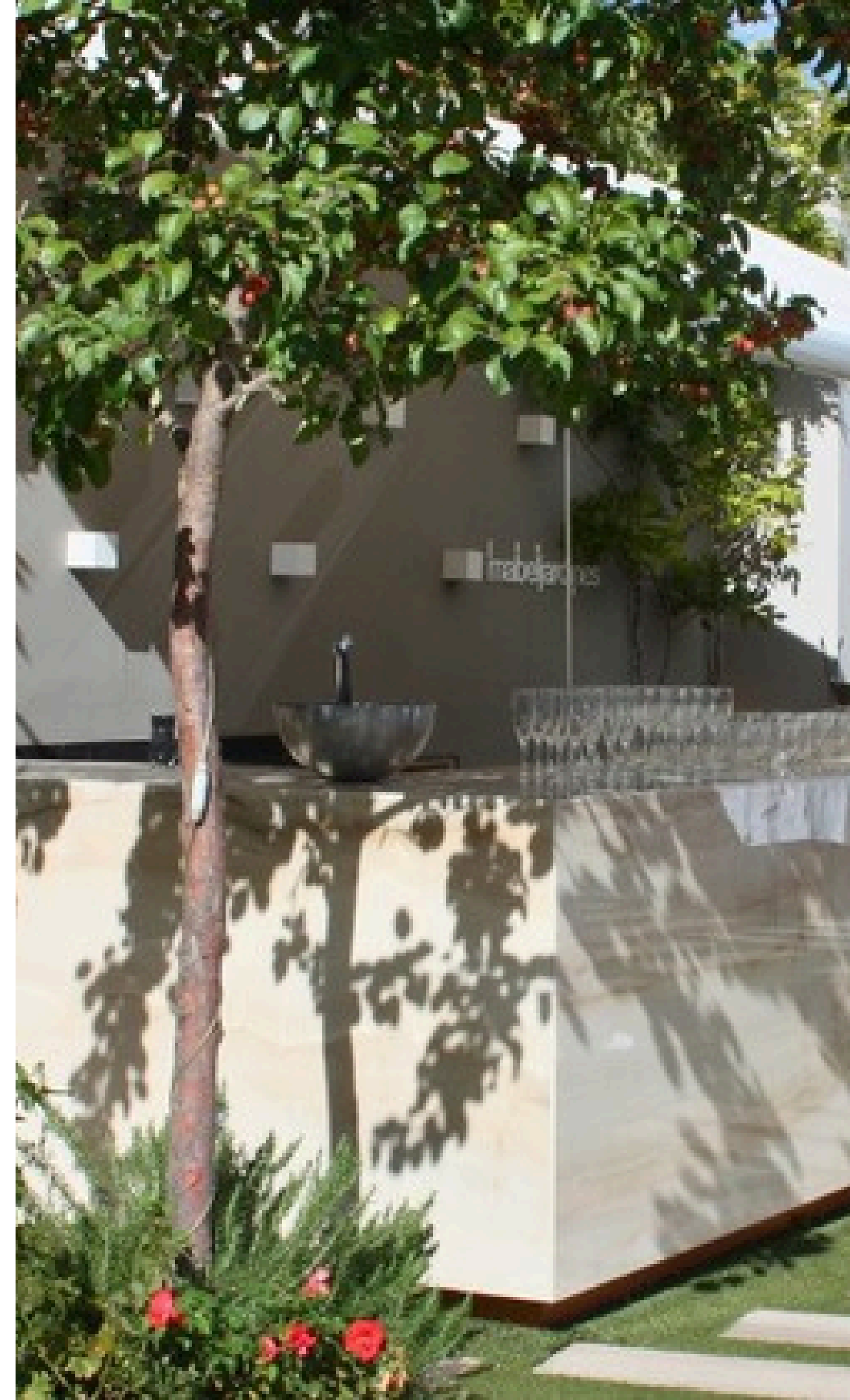


The image shows an outdoor dining area, likely a restaurant terrace or garden. In the foreground, a round table is covered with a white tablecloth and is elegantly set with white plates, folded white napkins, and several pieces of bread. The table is surrounded by white wooden chairs. In the background, more tables and chairs are visible, along with a large, leafy tree and a building. The scene is bathed in the warm, golden light of late afternoon or early evening. The text "NUESTROS" is written in a bold, white, sans-serif font, while "jardines" is written in a flowing, yellow, cursive script. A thin yellow diagonal line separates the two words.

NUESTROS

jardines

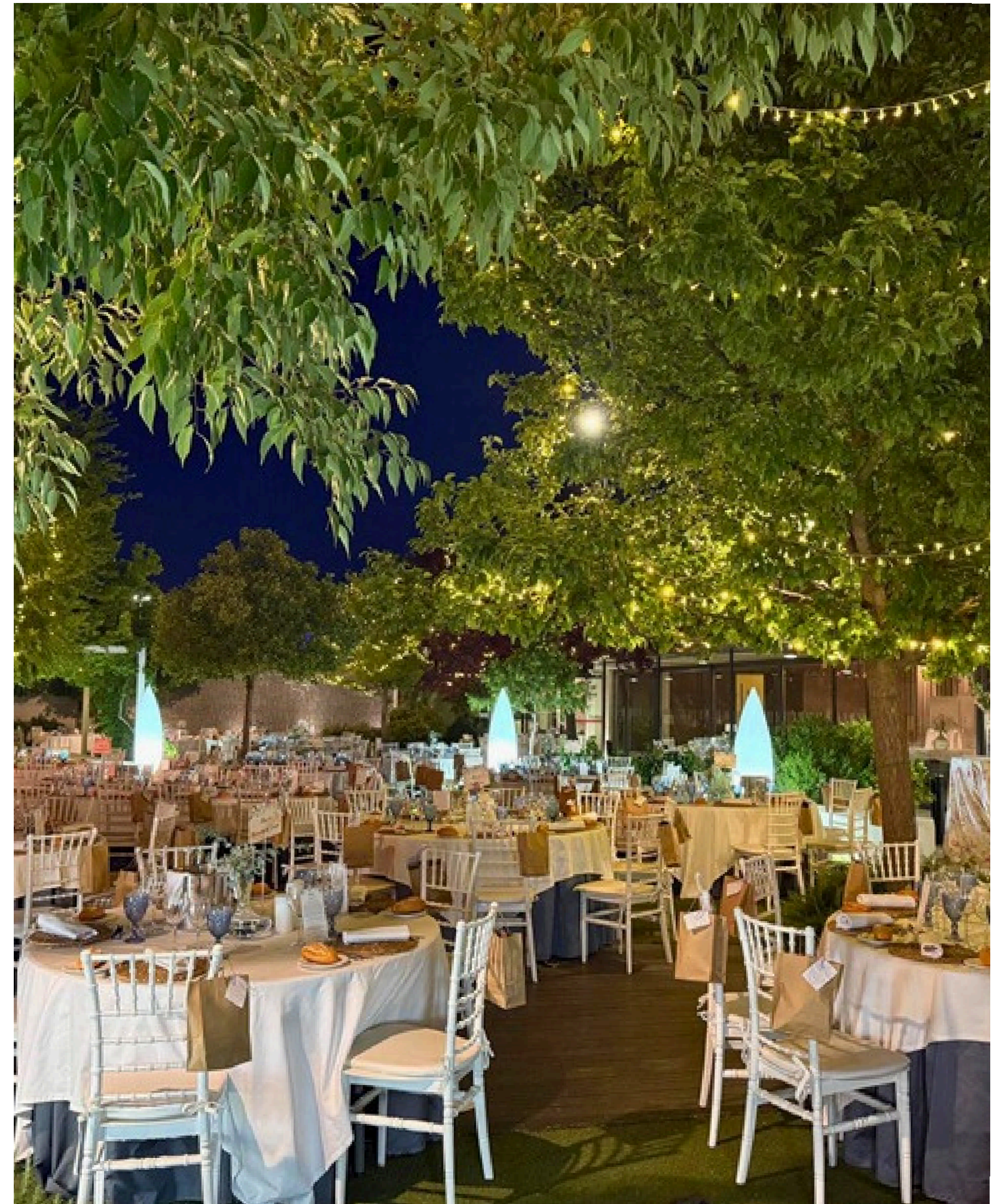




JUNTOS HAREMOS REALIDAD LA BODA PERFECTA EN MABEL JARDINES

En cualquier época del año, cuidaremos de vosotros.
Personalización, alta cocina, decoración... Es **vuestro día** y nadie lo olvidará.

Durante las estaciones, **nuestros jardines cambian de color**, pero cada rincón sigue manteniendo esa magia capaz de captar las miradas.







CEREMONIAS CIVILES

Tenemos el **entorno ideal para que celebréis vuestra ceremonia civil en nuestros jardines**, incluso disponemos de plan B si las condiciones meteorológicas no acompañan.

Vosotros ponéis la ilusión, el amor y el deseo de convertir este momento decisivo de vuestras vidas en un día mágico, **nosotros nos encargamos de todos los detalles.**

Coordinación de la ceremonia

Alquiler de atriles y megafonía

Sillas Tiffany

Isla de aguas y limonadas

Decoración floral, banco ceremonial y alfombra nupcial (wedding planner)



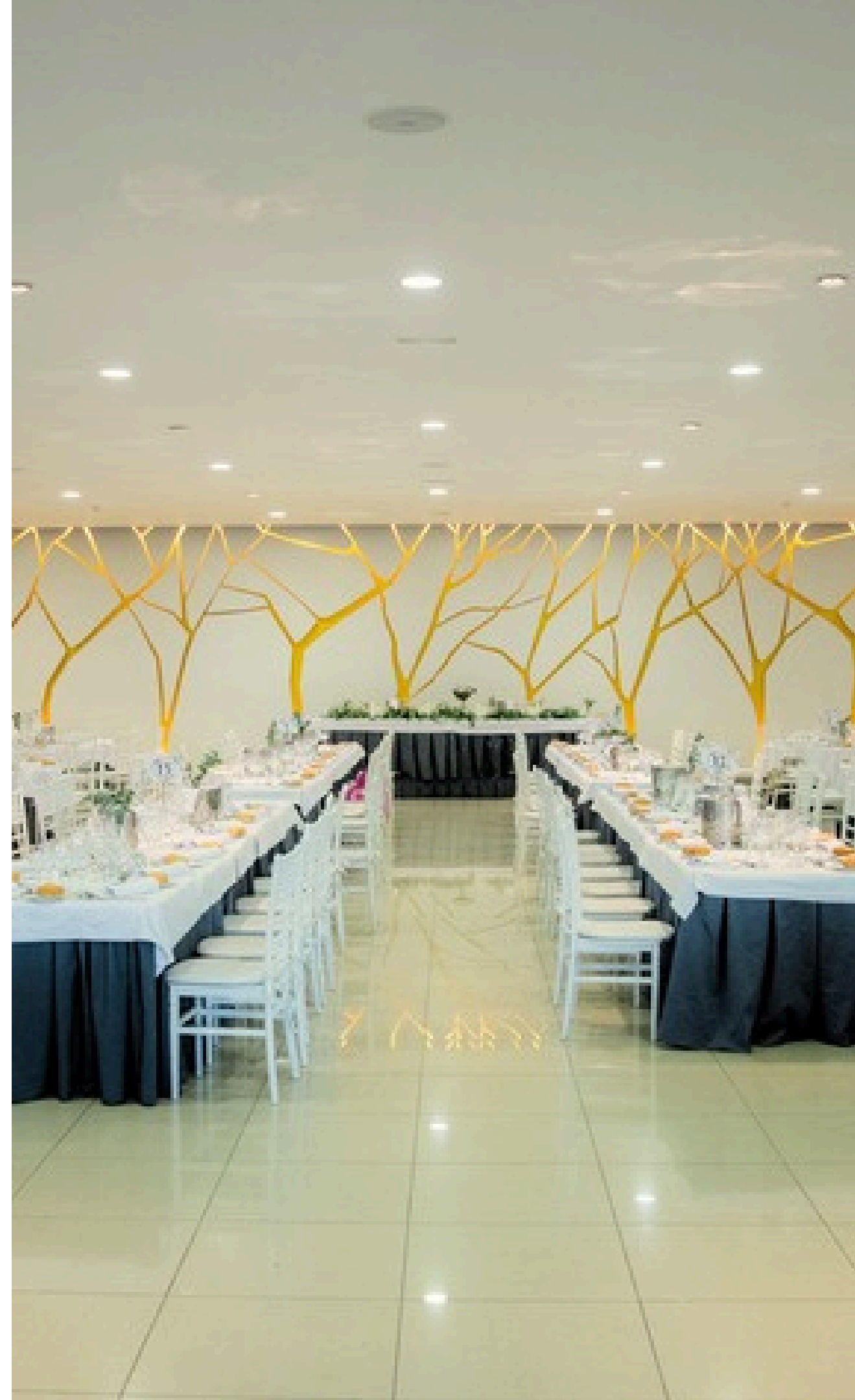


Podrás celebrar tu banquete en este encantador jardín. Una **sinfonía de sabores**, donde cada plato es una nota y cada **rincón floral** es parte de la decoración que sorprenderá a tus invitados.





NUESTROS *valores*



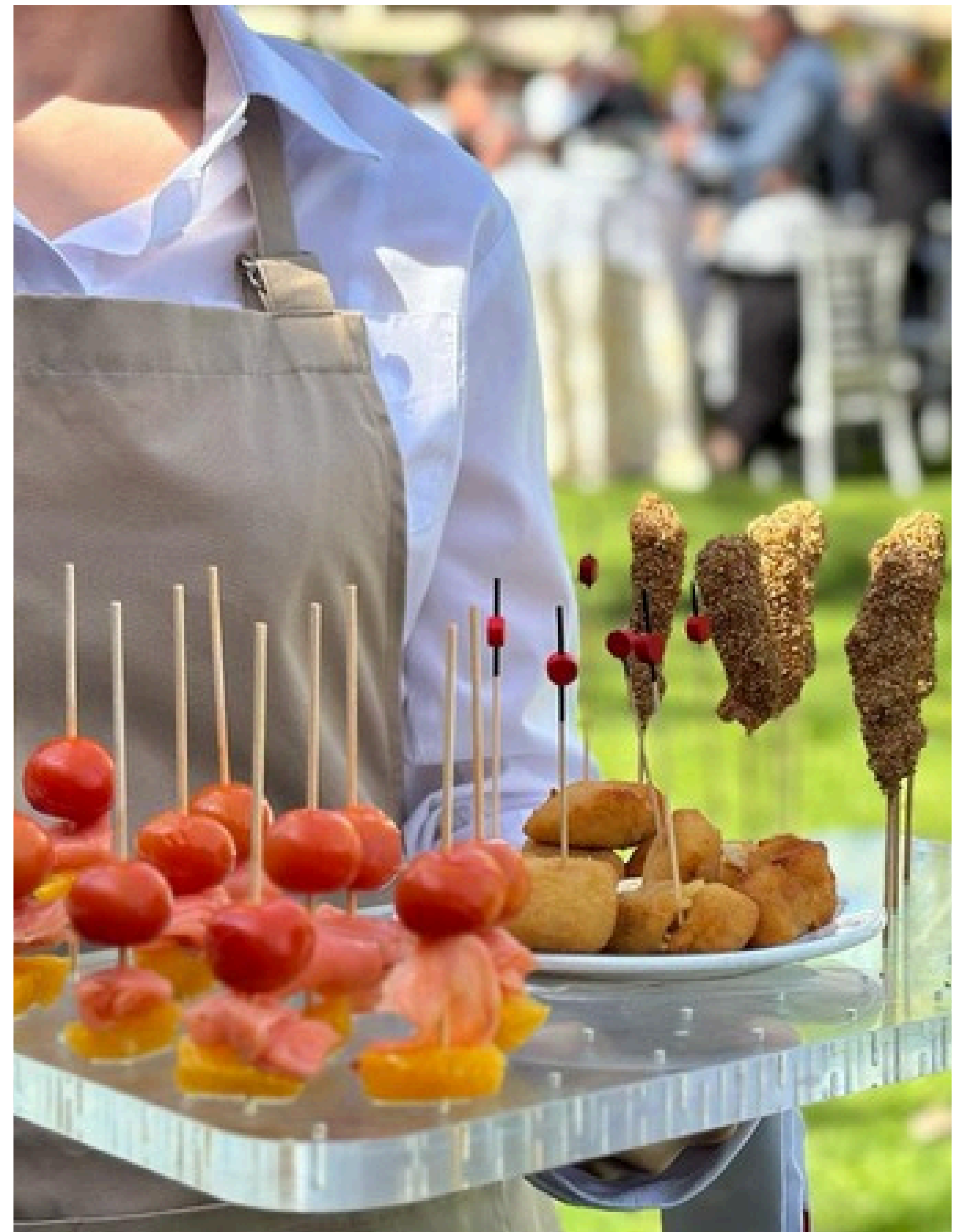
NUESTRA *cocina*



PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD

Pensado **para responder a todos los gustos**, incluye desde propuestas clásicas basadas en la cocina mediterránea hasta opciones más atrevidas inspiradas en las últimas tendencias.

Para no descuidar ningún detalle, nos reunimos contigo para decidir **el menú más excepcional** y que tus invitados disfruten de una velada inolvidable





**NUESTROS CHEFS
SIEMPRE APUESTAN POR
APERITIVOS DIVERTIDOS,
VANGUARDISTAS Y CON
MUCHO SABOR.**



**PARA CREAR MENÚS
EXCELENTES, SE
NECESITAN COCINEROS
EXCELENTES.**



**NUESTRO EQUIPO TE
ACOMPañARÁ Y
ACONSEJARÁ EN LA
CREACIÓN DE UN MENÚ
QUE SORPRENDA A TUS
INVITADOS.**



CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Jamón ibérico al corte con picos y regañás
- Córner de quesos nacionales y frutas
- Chacinas de Guijuelo
- Bombones de foie, chocolate y almendra
- Gilda de antxoa
- Pintxos vascos
- Ensalada de tabulé
- Corneto de perdiz, queso fresco y caviar
- Ensalada de tabulé
- Hummus con pulpo asado
- Piruletas de foie, manzana y tomate
- Salmorejo cordobés y de cerezas
- Verduras en témpura con miel de romero
- Croquetas artesanas
- Dados de calamar a la andaluza
- Ensalada de perdiz y pimientos asados
- Ventresca de atún rojo y encurtido chalota
- Arepas mini de rabo de toro y parmesano
- Ensaladilla rusa del mar
- Brochetas de pollo marinado a la parrilla
- Bombón de cecina y cherry
- Lanceros de verduras con salsa de soja
- Esferas de gorgonzola con pistacho
- Brioche con papada ibérica y caviar
- Ying-Yang de gambas estilo Thai
- Nuestras conservas: mejillones escabechados, matrimonio, bacalao y naranja
- Yogurt de crema de patata y morcilla
- Cecina de buey con apio y parmesano
- Pan Bao de costilla asada y cebolla encurtida
- Chips de patata con chistorra en brocheta
- Selección blinis: salmón, anchoa, cabracho, huevas
- Taquitos de cazón en adobo bienmesabe
- Saam de antxoa y guacamole
- Saam de salmón ahumado, yogurt y eneldo
- Crujiente salado con pulpo asado y salsa kimchi
- Causa limeña de atún, caviar y salsa ponzu
- Gyozas de pollo y verduras con soja, veganas
- Taquitos de tortilla de patatas y punto de ali-oli
- Cestas de crujientes de pasta filo:
 - Saquitos de verdura al wok
 - Crujientes de arroz y chipirones
 - Dim-Sum de gambas al ajillo
 - Delicias de mariscos con tinta de calamar



mabel
cervantes





PUESTOS Y CÓRNER DE SHOW-COOKING

- **Arroces:** Negro de tinta de calamar y suave ali-oli, senyoret de gambas, risotto y parmesano.
- **Típicos:** Tiznaos de bacalao, albóndigas en pepitoria, migas de pastor con uvas airén, lomo de orza casero y tostas crujientes, ajoarriero de bacalao.
- **Nikkei:** Sushi con nigiris, makis, futomakis y california roll, tiraditos de salmón con huevas de arenque, tartar de atún y mango, tataki de atún con guacamole, fresas y cherrys, gyozas de pollo y verduras con salsa teriyaki y sésamo.
- **Rincón argentino con barbacoa:** Brochetas de solomillo ibérico, pollo marinado, entraña de ternera, chorizos criollos, chistorra con bacon.
- **Moluscos:** Navajas, almejas, zamburiñas y mejillones.
- **Vermut y encurtidos:** Boquerones en vinagre, mejillones escabechados, chips de patata, anchoas en salazón, aceitunas gordal, brochetas encurtidas, berenjenas mini, vermut casero de anís y naranja.
- **Tex – Mex:** Tacos naturales y crujientes, fajitas de pollo y verduras, yuca, guacamole, pico de gallo y jalapeños rellenos de cheddar.
- **Ahumados** con bacalao, salmón, palometa y anchoa, saam de salmón y sardinas ahumadas, cecina con escamas de parmesano y apio encurtido, mojama de atún con almendra y arbequina, pan de cristal, salsas de yogurt y eneldo, vinagreta de alcaparras.
- **Vasco** con pintxos y tapas vascas, txacolí en txikitos, chistorra con chips de patata , queso Idiazábal, gildas de antxoas y boquerones.



ENTRANTES Y PRIMEROS PLATOS

- Canelón de buey y capón gratinado con bechamel trufada y salsa perigord.
- Ensalada de burrata fresca con vinagreta de albahaca y granada.
- Salmorejo de cerezas y langostinos tigre con piñones y brotes.
- Pimientos asados rellenos de merluza sobre reducción de salsa americana.
- Ensalada de langostinos de Vinaroz, guacamole y pico de gallo
- Érase una vez un foie que quiso ser trufa...
- Pulpo braseado con patata rota y emulsión de ali-oli y soja.
- Ensalada de bacalao ahumado con naranja, cherrys y olivada de arbequina.
- Calamar de anzuelo a la parrilla sobre salsa romesco y crudité de verduras.
- Salmón noruego marinado, aguacates y crema helada de mostaza de Dijon.
- Tataki de atún rojo sobre guacamole con frambuesas, alga wakame y salsa teriyaki.
- Carpaccio de pulpo cocido con vinagreta de alcaparras y cilantro fresco.
- Timbal de salmón ahumado, pepino, yogurt y berros con salsa tzatziki.
- Ensalada de perdiz con cherrys y escabeche templado de manzana verde.

MARISCOS

- Langostino de Sanlúcar.
- Gamba blanca de Huelva.
- Gambón de Tabarca.
- Carabinero de Huelva.
- Cigala de tronco a la parrilla.
- Gamba roja alistada de Denia.
- Zamburiñas al horno y navajas gallegas a la parrilla.
- Vieira con sofrito marinero al Jerez o con bechamel gratinada.
- Pimiento asado relleno de mariscos con vinagreta de granada.
- Pechos y patas de cangrejo real.



mabel
cervantes



PESCADOS

- Mero salvaje al horno con salsa verde y moluscos
- Merluza de pincho con vinagreta templada de Jerez y chalotas
- Merluza de pincho al horno sobre parmentier de guisantes
- Corvina asada al horno con hinojo y anís
- Salmón noruego a la brasa con reducción de teriyaki, sésamo y cilantro
- Lubina salvaje a la parrilla con salsa donostiarra y berros
- Bacalao Club Ranero
- Bacalao al horno, cobertura de hojaldre y salsa tártara
- Bacalao a la parrilla con salsa bilbaína y brotes tiernos
- Bacalao gratinado con holandesa de lima y espárragos verdes
- Bacalao albardado con crujiente de su piel y tártara de tinta de calamar
- Bacalao negro confitado a baja temperatura y salsa bearnesa
- Rodaballo a la parrilla con salsa meuniere de cítricos y láminas de jamón ibérico





CARNES

- Cochinillo confitado y deshuesado con patata asada y su jugo
- Lomo bajo de ternera madurada a la parrilla y fusión de pimientas
- Costilla de ternera wagyu al horno y reducción de teriyaki
- Carrillera de ternera con reducción de P. X. y pera a la vainilla
- Chuletón de ternera blanca de Ávila a la parrilla y salsa Perigueux
- Solomillo ibérico a la brasa, salsa Strogonoff y pastel de patata
- Filet Mignon de ibérico con dulce de zanahoria y reducción de Syrah
- Solomillo de ternera a la brasa con salsa demi-glace y flor de sal
- Solomillo ibérico a la parrilla con crema de boletus y patata trufada
- Solomillo ibérico con textura de foie y jugo de Oporto
- Lechona asada y confitada rellena de chalotas, boletus y foie
- Carrilladas ibéricas estofadas a los aromas de vino de Jerez
- Solomillo ibérico con curry rojo, coco, jengibre y lasaña de patata
- Asado de cordero estilo Castilla al romero con patatitas baby y padrones

POSTRES

- Hojaldre, frutas y merengue sobre creme brulée
- Bizcocho artesano, turrón helado y chocolate especiado
- Coulant de queso cremoso y fondo de frutos rojos
- Red Velvet en texturas con frambuesas
- Lemon pie con merengue tostado y sablé de mantequilla
- Carrot Cake con crema fresca de vainilla
- Torrija de brioche, leche de coco y helado de chocolate blanco
- Cremoso de mascarpone, yogurt, frutos rojos y miel de romero
- Brownie, crema inglesa, helado de mantecado y chocolate caliente
- Tarta de chocolate Toblerone y helado de cheesecake
- Tarta American Cookies y helado de stracciatella
- Tarta Lotus con dulce de leche y helado de caramelo

SORBETES

- Manzana verde y arbequina, piña tropical, mandarina
- Mojito con ron añejo, del trópico con licor de coco
- San Francisco, fresas y champagne, limón y frutos rojos



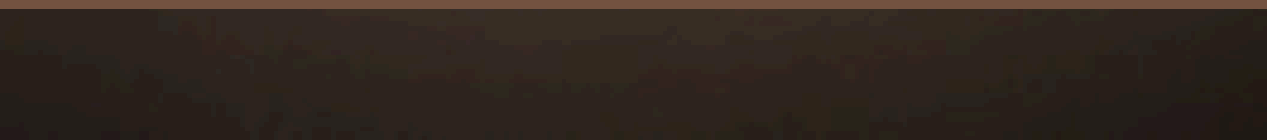


SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENÚ

- Asesoramiento personalizado
- Servicio de guardarropa
- Exclusividad del espacio
- Degustación de menú para los novios
- Elaboración de menús especiales (veganos, vegetarianos y para alérgenos)
- Minutas impresas personalizadas



Tras el "sí, quiero", llega el momento de abrir la pista de baile y disfrutar. En Mabel Jardines, además de un sinfín de **bebidas refrescantes, contamos con deliciosos y exclusivos cócteles. Llenos de color y sabores distintivos.**





BARRA DE COCTELERÍA

Todo tipo de cócteles: San Francisco, Mojito con y sin alcohol, Spritz de Aperol. Además, se puede complementar con un córner de cervezas Premium.



BRIGADA EXCLUSIVA DE SUMILLER

Para que el servicio de vinos y bebidas durante el menú esté atendido constantemente por profesionales.



BARRA LIBRE

Con bebidas Premium de calidad, así como licores sin alcohol y coctelería. Se podría complementar con una barra exclusiva de gin-tonics con una selección de las mejores ginebras.



MÚSICA EN VIVO

El sonido Bose del que disponemos en los jardines es el complemento ideal para animar el “momento cóctel”. No obstante, si queréis marcar la diferencia, nada mejor que amenizar el cóctel con grupos de música en vivo.



AMENITIES PARA LOS BAÑOS

Para que el servicio de vinos y bebidas durante el menú esté atendido constantemente por profesionales.



RECENA

La recena es una parte necesaria y muy agradecida por los invitados para complementar el baile y la barra libre. Hay varios tipos para seleccionar.



CANDY BAR

El montaje de un córner de dulces con pastelería americana, tartas, bombones, chocolates, piruletas y gominolas hará las delicias de grandes y pequeños.



SERVICIO DE AUTOBUSES

Queremos que vosotros solo disfrutéis, por eso tenemos acuerdos con empresas especializadas que nos permiten gestionar todos los trayectos que necesiten vuestros invitados.



ANIMACIÓN INFANTIL

Ponemos a vuestra disposición a los mejores animadores infantiles. No solo harán que los niños se diviertan, si no que también se encargarán de su cuidado y continua supervisión.



NOS CASAMOS EN LOS JARDINES MABEL DE ALCÁZAR DE SAN JUAN. ALLÍ FUE TODO, LA CEREMONIA, Y POSTERIOR INVITACIÓN. NOS AYUDARON A QUE FUESE MÁS SENCILLO. ESE DÍA NO ME TUVE QUE PREOCUPAR POR NADA. ELLOS ESTUVIERON AL CARGO DE TODO PARA NOSOTROS PODER DISFRUTAR. UN SERVICIO BUENÍSIMO, EL MENÚ ESPECTACULAR, LOS CAMAREROS MUY ATENTOS. ¡COMIDA Y BEBIDA DE MUY BUENA CALIDAD! ¡GRACIAS!

GRACIAS A ELLOS HEMOS PODIDO TENER UNA BODA ESPECIAL... LA QUE SOÑÁBAMOS DESDE UN PRINCIPIO. A PESAR DE APLAZARLA CUATRO VECES, SIEMPRE NOS AYUDARON Y APOYARON. SIN DUDA LOS MEJORES.





***NOS CASAMOS EN EL JARDÍN DE ALCÁZAR Y TODO FUÉ GENIAL.
EL TRATO, EL SITIO, LA COMIDA...
DESDE EL MINUTO 1 SABÍAMOS QUE SI ALGÚN DÍA NOS
CASASEMOS LO HARÍAMOS ALLÍ Y ASÍ FUÉ.
LOS INVITADOS NOS HAN DICHO QUE TODO GENIAL,
CONTENTOS Y MUY BIEN ATENDIDOS. GRACIAS POR TODO!***

***ESTAMOS MUY CONTENTOS DEL RESULTADO Y VOLVERÍAMOS A
REPETIR SIN DUDARLO, HA SIDO UNA EXPERIENCIA INCREÍBLE,
HAN ESTADO MUY ATENTOS DURANTE TODO EL PROCESO Y EL
DÍA DE LA BODA NO PUDIMOS ESTAR MÁS ARROPADOS POR
TODO EL PERSONAL. MUY RECOMENDABLE.***





**SI VUESTRA IDEA ES TRASPASAR
LO CONVENCIONAL, MABEL
JARDINES ES EL LUGAR PERFECTO
PARA SORPRENDER A LOS
INVITADOS.**

VEN A VISITARNOS

MEJOR VERLO QUE CONTARLO, ¿NO? VEN A VISITARNOS EN PERSONA PARA QUE PODAMOS ENSEÑARTE CADA UNO DE NUESTROS RINCONES ESPECIALES.

MABEL JARDINES ALCÁZAR
AVENIDA DE HERENCIA | ALCÁZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)
926 547 662
CONTACTO@SALONESMABEL.COM

 **@SALONES_MABELCERVANTES**

 **SALONESMABELCERVANTES**