









“COMPARTIENDO LOS MOMENTOS DE HOY,
QUE ESTARÁN EN TU CORAZÓN MAÑANA”

 Calle Gobernador, 151 28300 Aranjuez, Madrid

 647 73 28 58

 info@tbo-events.com

 www.tbo-events.com

 TBOeventosAranjuez  #tboevents

Eventos

SOCIALES

CORPORATIVOS

TBO Events nació en 2012 con todo el espíritu creativo e innovador de su fundadora, Teba Guzmán.

Con la idea de facilitarte la organización de tu evento corporativo o social y llevando al extremo el cuidado detalle y la personalización, hemos construido una gran reputación entre nuestros clientes.

Asesoramiento, profesionalidad, trato personalizado y resultados son nuestra seña de identidad.

“Si puedes imaginarlo, podemos organizarlo” no es solamente nuestro slogan, sino el reflejo más fiel de nuestra filosofía de empresa.

Confiar la organización de su evento a una empresa especializada como **TBO Events** supone ponerse en manos de un socio experto que asegura el éxito del acontecimiento.

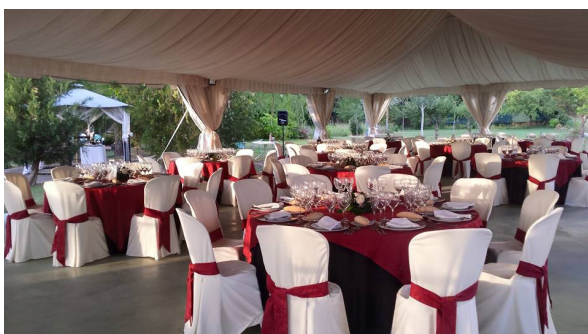
Optimizarás el coste adicional gracias a nuestra coordinación de equipos propios y variedad de servicios.

PICO VIVERO

¿Buscáis un enclave único donde celebrar todos los acontecimientos de ese día especial? Pico Vivero es el espacio ideal para celebrar eventos en un entorno natural ubicado en la emblemática y romántica localidad de Aranjuez. Con unos amplios exteriores, unas instalaciones espectaculares y un equipo de profesionales a vuestra entera disposición, esta finca no os dejará indiferentes.

En una antigua casa de labranza rehabilitada encontraréis un magnífico jardín donde celebrar el cóctel o el banquete al aire libre. La finca posee seis habitaciones, tres cuartos de baño y dos cocinas, todo dividido en 2 plantas junto con un salón anexo de 100 m² y una capacidad total de hasta 21 plazas para que os podáis alojar en la casa.

Por otro lado, disponen de una carpa con capacidad para 150 personas así como un salón de más de 100 m² con numerosas posibilidades.



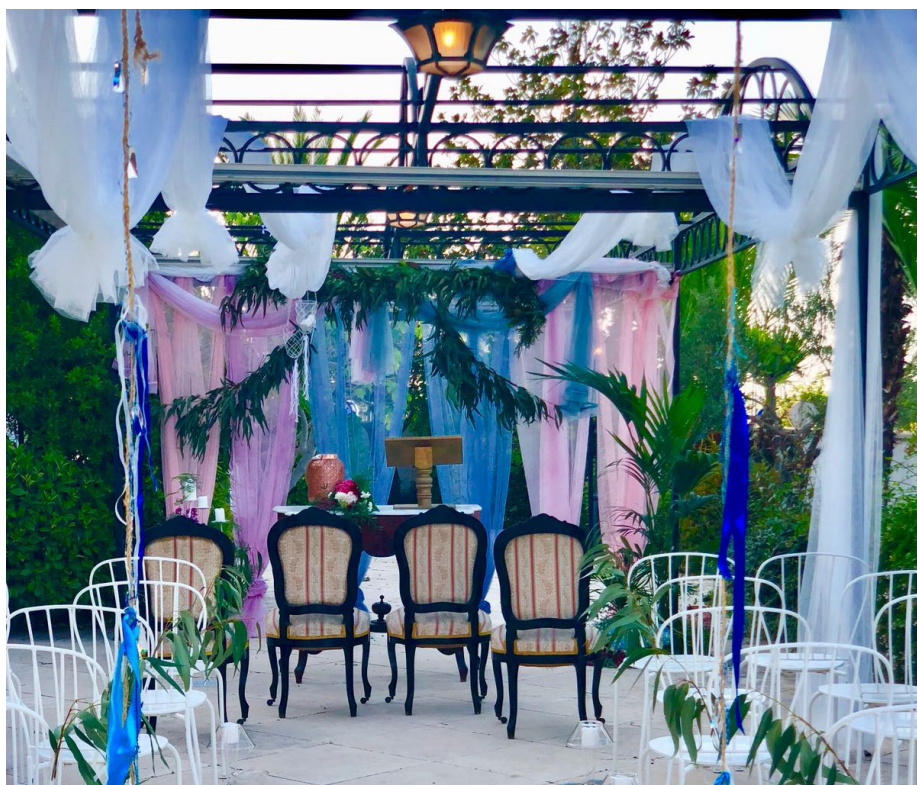
PRECIO: desde 1.200 € / fin de semana alojamiento turístico
desde 3.000 € / fin de semana alojamiento por evento

DECORACIÓN INTEGRAL

BODAS CIVILES

Momentos de hoy que estarán en tu corazón mañana.

- Atrezzo floral
- Altar civil
- Mobiliario de ceremonia
- Fotografía y Video
- Atrezzo textil
- Oficio civil (inglés / español)
- Efectos especiales
- Beauty para novios e invitados
- Elección trajes nupciales y alianzas



PRECIO: desde 350 €

RAMOS DE NOVIA Y DECORACIÓN FLORAL

Las flores son muy especiales y hay para todos los gustos. Elige las flores correctas y déjate guiar por profesionales.

- Ramo de novia
- Tocados y diademas de flores
- Botonier para el novio
- Flores para el pelo de los niños
- Detalles para invitados
- Ramos para regalo
- Decoración de mesas
- Guirnaldas



PRECIO: consultar

ALQUILER DE MOBILIARIO



Aportamos personalidad y carácter a tu evento con muebles y atrezzo que van del siglo XVIII a la actualidad. Diferentes líneas y diseños para que elijas el que más se adapta a tu celebración.

MANTELERÍA Y MENAJE

Disponemos de amplia gama de lisos, colores y estampados que complementan y dan vida a tu mesa. También trabajamos con conceptos a medida.



PRECIO: Consultar

MESAS DULCES

A nadie le amarga un dulce, elegir un combinado de chuches y divertidos pasteles para tu momento especial es apuesta ganadora.

Diseño, preparación, y ubicación idónea para que encaje perfectamente en tu evento.

- Tarta de boda
- Tarta de Comunión
- Cumpleaños / Aniversarios
- Candy Bar



PRECIO: desde 150 €

IMAGEN Y SONIDO

FOTOMATÓN Y VIDEOMATÓN

Eventos para recordar.

Los invitados entran y salen del videomatón para dejar sus mensajes originales e ilimitados. Pueden usar los accesorios que encontrarán en la puerta del box para hacer los vídeos o fotos más interactivos. En los días posteriores nos pondremos en contacto contigo para entregarte un usb o 2 dvds con todos los mensajes que hayan dejado tus invitados



PRECIO: desde 500 €

Video booth 360°

Una experiencia única desde todos sus ángulos.

Aporta un toque mágico y original a todos tus eventos.

Photo booth 360° es un dispositivo giratorio que crea videos en modo selfie con efectos de cámara lenta, todos visibles EN VIVO.

Consiste en una cámara que gira alrededor de una plataforma sobre la que se encontrarán los protagonistas mientras hace un vídeo. De esta manera, se podrán captar los movimientos de los invitados en slow motion.

¡Diversión garantizada para todos tus invitados!

PRECIO: 665,50 €



FOTOGRAFÍA Y VIDEO

Tanto para eventos sociales como corporativos.

Cada evento es una historia y nosotros nos hemos propuesto que podáis disfrutarlo desde todas las perspectivas.

- Fotografía
- Vídeo
- Dron

PRECIO: Reportaje fotográfico desde 500 € (100/120 fotos)

Vídeo desde 600 €

Dron desde 500 €

DJ - DISCO SET

Disfrutamos con nuestros eventos y hacemos que tus invitados disfruten también; con la música, iluminación, visuales, espectáculo, puesta en escena y una brillante velada llena de sonrisas.

- DJ Set
- Discoteca móvil
- Pantallas audiovisuales
- Piano
- Trío/cuarteto de Jazz
- Grupos y bandas
- Violín, saxo, y flauta travesera



PRECIO: Desde 750 €

MÚSICA, ESPECTÁCULOS Y ANIMACIÓN

RINCÓN DE JUEGOS

- 4 en raya gigante
- Twister gigante
- Juego de la rana
- Carrera de sacos
- Dominó gigante
- Tres en raya de suelo
- Dardos gigantes
- Diana
- Tiro con arco
- Jenga gigante
- Paracaidas
- Bingo
- Cucharas y huevos
- Rayuela
- Trivial familiar
- Memorie Game gigante
- Skies en pareja

PRECIO: desde 150 € (5 juegos)

MAGIA



Un divertido espectáculo de Magia y Humor para todos los públicos que mantendrá en todo momento un ambiente de risas muy participativo para adultos y niños.

PRECIO: 250 € +21% IVA .

DURACIÓN DEL EVENTO: 60/90 minutos.

MÚSICA EN DIRECTO

Dependiendo del carácter de tu evento, ameniza la velada con una amplia gama de música en directo.

- Música clásica
- Bandas
- Flamenco

PRECIO: desde 250 € (90 minutos)



BAILE

Disfruta de nuestros shows de baile o participa en modo taller. Enfocado a grupos a partir de 12 personas. Disponible a domicilio o en nuestras fincas y espacios.

- Baile contemporáneo
- Flamenco
- Bollywood

PRECIO: desde 150 €

CIRCO

Todos nuestros artistas de circo tienen la capacidad de fusionar diferentes técnicas circenses con las tendencias más contemporáneas de las artes escénicas para crear espectáculos de un atractivo visual único.

Es apto tanto para niños como para adultos.

- Talleres
- Malabares
- Espectáculo

Consulta otros talleres



PRECIO: desde 250 €

JUEGOS PARA ADULTOS

Es momento de brillar con estilo propio.

Ponemos a vuestra disposición todo un despliegue de efectos especiales que convertirán tu evento en un momento de película. Ameniza la velada con hinchables para adultos o diviértete con casino y mesas de juegos para mayores de edad.

- Confeti y serpentinas
- Burbujas
- Humo frío
- Nieve y viento
- Espuma
- Hinchables para adultos
- Casino y juegos de mesa



PRECIO: desde 100 €

NOVIAS: PEINADOS Y MAQUILLAJE

Queremos ser tus cómplices para el día de tu boda. Diseñamos el look de cada novia en nuestro Beauty Room y creamos el look ideal adaptado a tu estilo y personalidad. Tanto el maquillaje como el peinado serán inspirados y diseñados solo para ti.



Nos desplazamos donde tú te encuentres y atendemos con total esmero a tus familiares, damas de honor e invitados que quieran lucir un look espectacular el día de tu boda.

- Prueba de Maquillaje y Peinado de Novia
- Peinado y Maquillaje para la novia el día de la Boda
- Diseño de Cejas
- Pestañas Postizas

Precio solo válido con desplazamiento, consultar tarifas por kilometraje en otras provincias o cercanías de Aranjuez. Consultar recargo adicional fuera de horarios laborales, domingos o festivos.

PACK ESPECIAL A DOMICILIO: Peinado y maquillaje de NOVIA
con pruebas incluidas 418 €



BEAUTY BRIDAL ROOM

Si sólo deseas maquillarte o prefieres peinarte el día de tu boda por nuestros profesionales te ofrecemos nuestro servicio en nuestro Atelier Beauty Wedding:

- 1 prueba de Maquillaje o peinado de Novia
- Diseño de Cejas
- pestañas postizas

■ **PRECIO:** 231 €

PRUEBA DE MAQUILLAJE O PEINADO

Ideal para invitadas o familiares que quieran diseñar su look antes del gran día. Las pruebas sólo se realizan en días de semana y previa disponibilidad de nuestros estilistas. También para las novias que quieran realizar pruebas adicionales a las incluidas en el pack contratado.

■ **PRECIO:** 66 €

MAQUILLAJE O PEINADO DE **INVITADA O FAMILIAR**

■ **PRECIO:** 88 €

PACK PEINADO Y MAQUILLAJE INVITADAS Y FAMILIARES Precio válido para atender donde se encuentre la novia con traslado a domicilio/hotel el día de la Boda.

■ **PRECIO:** 165 €

MAQUILLAJE O PEINADO PARA **MADRINA Y NOVIO**

■ **PRECIO:** 220 €

MAQUILLAJE Y PEINADO para la sesión **PRE Ó POST BODA**

■ **PRECIO:** desde 94 €

NUESTRAS CORNER

CHILL OUT

Si lo que te apetece es convertir tu espacio en otro mundo estás con el equipo adecuado.

Hacemos de tu idea o temática, un escenario de realidad, siendo fiel a nuestro lema "¡¡si puedes imaginarlo, podemos organizarlo!!"

- Alquiler de mobiliario
- Mantelería básica o con diseño especiales
- Bar corner / Mojito Bar / Gin Bar
- Mesas dulces
- Smoking Corner (cachimbas con tabaco de sabores)
- Muebles luminosos
- Café y té
- Música
- Terapias naturales
- Alquiler de alfombras



PRECIO: desde 250 € + IVA

MOJITO BAR / GIN BAR

Elaboración paso a paso de tu perfect serve.

Elige **Mojito Bar** o **Barra de Gin Tonic** para tus celebraciones o momentos puntuales dentro de tu negocio.

Acompañado siempre de botánicos y barman especializados que amenizan y favorecen un ambiente distendido para los invitados.

Incluye:

- Barra y montaje
- Cristalería
- Bebidas alcohólicas
- Ron, ginebra, frutas, hielo y botánicos
- Barman



PRECIO: desde 350 €

MIXOBOTÁNICA

Elaboración paso a paso de tu perfect serve.

Cocktail Show.

Elaboración y degustación de cócteles siguiendo la tendencia de “Bump Green” para la degustación de coctelería sana, sabrosa y sostenible.

Su trabajo se caracteriza por la utilización de frutas, verduras, hortalizas, hierbas aromáticas, algas, plantas, sus tallos, raíces y flores, aprovechando lo efímero de la naturaleza y obteniendo lo mejor de ellos cuando se encuentran en temporada.

COCTAIL BAR

Incluye:

- Barra y montaje
- Cristalería
- Bebidas alcohólicas
- Frutas y vegetales de temporada y hielo
- Barman exclusivo



TALLER COCTAIL / COCKTAIL SHOW

Incluye:

- Taller exclusivo de mixobotánica
- Elaboración de tres recetas (consultar lista por temporadas)
- Cristalería
- Bebidas alcohólicas
- Frutas y vegetales de temporada y hielo
- Guía de taller especializado



COCKTAIL BAR: desde 500 €

COCKTAIL SHOW: desde 500 € - Duración: 70/90 minutos

CATA DE CERVEZAS

Para los más sibaritas que no pueden pasar sin una cerveza bien fría, disfruta de taller de elaboración y cata de cervezas artesanales. Disponible en nuestras fincas o a domicilio.



PRECIO: desde 500 € / 10 personas

DONUTS BAR

Una fiesta de colores, sabores y texturas, para que todo el mundo tenga su bocado dulce. Diseña tu donuts bar según tus preferencias. Disponible alérgicos.



PRECIO: desde 150 €



- CAPRICCE -

COCKTAIL CAPRICCE

- Chupito de gazpacho de fresón
- Croquetas cremosas de rabo de toro
- Crujientes de cochinillo
- Brocheta de jamón de pato con gouda
- Cornete de mousse de piquillos
- Cucharita de fideuá
- Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
- Tatín de costillas y pimientos asados
- Cazuelitas de secreto ibérico confitado a baja temperatura
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Mini hamburguesita de ternera Wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Samosas de pollo al curry
- Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Tartar de gambón, aguacate y salsa Teriyaki
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Tartaleta de pisto con huevo de codorniz
- Brioche de sobrasada y queso de cabra
- Brocheta de pollo yakitori
- Piruleta de langostino con alga espirulina
- Queso brie empanado con miel y nueces

2 ESTACIONES

- 1 cortador de jamón
- Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva
- Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas



- CAPRICCE -

MENÚ CAPRICCE

Primer plato

Gazpacho de espárragos verdes de Aranjuez con crujiente de jamón ibérico

Segundo plato

Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de pistachos

Sorbete a elegir: Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón

Plato principal a elegir

Lomo de merluza al graten y timbal de calabacín con cebolla roja

Ave pintada con ciruela, manzana con muselina de pimientos y parmesano

Postre

Sinfonía de chocolate intenso

O

Tarta nupcial o celebración

Cava brût nature

Café expreso

RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas

Tortilla española en croûtons

Mini sandwich variados

Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca

Medias noches de york y queso

Mini croissant rellenos

Brioche de salmón



BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda 4 rayas

Vino blanco D.O Madrid A pasado un Ángel

Vino tinto D.O Rioja Ugalde crianza

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

3 horas de barra libre primeras marcas

PRECIO

110,50 € / persona. I.V.A. Incluido.



- DELICCE -

COCKTAIL DELICCE

- Chupito de gazpacho de fresón
- Croquetas cremosas de rabo de toro
- Crujientes de cochinillo
- Brocheta de jamón de pato con gouda
- Cornete de mousse de piquillos
- Cucharita de fideuá
- Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
- Tatín de costillas y pimientos asados
- Cazuelitas de secreto ibérico confitado a baja temperatura
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Mini hamburguesita de ternera Wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Samosas de pollo al curry
- Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Tartar de gambón, aguacate y salsa Teriyaki
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Tartaleta de pisto con huevo de codorniz
- Brioche de sobrasada y queso de cabra
- Brocheta de pollo yakitori
- Piruleta de langostino con alga espirulina
- Queso brie empanado con miel y nueces

2 ESTACIONES

- 1 cortador de jamón
- Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva
- Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas



- DELICCE -

MENÚ DELICCE

Primer plato

Rape en salsa americana con carabineros y patatas risoladas
Sorbete a elegir: Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón

Segundo plato

Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de pistachos
Sorbete a elegir: Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón

Plato principal

Solomillo de ternera con micuit de pato con reducción de Pedro Ximénez con gratén de boletus

Postre

Nuestro CAKE ROCKY ROAD con helado de vainilla bourbon

O

Tarta nupcial o celebración

Cava brût nature

Café expreso

RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas

Tortilla española en croutons

Mini sándwich variados

Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca

Medias noches de york y queso

Mini croissant rellenos

Brioche de salmón



BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda 4 rayas

Vino blanco D.O Madrid A pasado un angel

Vino tinto D.O Rioja Ugalde crianza

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

3 horas de barra libre primeras marcas

PRECIO

124,85 € / persona. I.V.A. Incluido.



- LE BROCHE -

COCKTAIL LE BROCHE

- Chupito de gazpacho de fresón
- Croquetas cremosas de rabo de toro
- Crujientes de cochinitillo
- Brocheta de jamón de pato con gouda
- Cornete de mousse de piquillos
- Cucharita de fideuá
- Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
- Tatín de costillas y pimientos asados
- Cazuelitas de secreto ibérico confitado a baja temperatura
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Mini hamburguesita de ternera Wagyū con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Samosas de pollo al curry
- Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Tartar de gambón, aguacate y salsa Teriyaki
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Tartaleta de pisto con huevo de codorniz
- Brioche de sobrasada y queso de cabra
- Brocheta de pollo yakitori
- Piruleta de langostino con alga espirulina
- Queso brie empanado con miel y nueces

2 ESTACIONES

- 1 cortador de jamón
- Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva
- Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas



- LE BROCHE -

MENÚ LE BROCHE

Primer plato

Ensalada de brotes verdes con langostinos, granada y vinagreta de lima

Segundo plato

Concha de Vieira gratinada y carabinero con brotes de cebolleta y vinagreta de bisque

Sorbete a elegir: Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón

Postre

Dueto de torrija caramelizada sobre crema inglesa y peta zeta de chocolate con leche

O

Tarta nupcial o celebración

Cava brût nature

Café expreso

RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas

Tortilla española en croutons

Mini sándwich variados

Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca

Medias noches de york y queso

Mini croissant rellenos

Brioche de salmón



BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda 4 rayas

Vino blanco D.O Madrid A pasado un angel

Vino tinto D.O Rioja Ugalde crianza

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

3 horas de barra libre primeras marcas

PRECIO

116,05 € / persona. I.V.A. Incluido.



- ROYAL -

MENÚ COCKTAIL ROYAL + ESTACIONES

- Chupito de gazpacho andaluz
- Croquetas cremosas de rabo de toro
- Crujientes de cochinillo
- Brocheta de jamón de pato con gouda
- Cornete de mousse de piquillos
- Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
- Mini arepas
- Tatín de costillas y pimientos asados
- Mini hamburguesita de ternera Wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Caramelos de bogavante y aire de coco
- Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Cucharita de tartar de gambón
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Vol au vent de pisto con huevo de codorniz
- Brioche de sobrasada y queso de cabra
- Tartaleta de ensalada de bogavante
- Gyozas de pollo con salsa raita
- Cucharita de matrimonio con esferificación de aceitunas
- Brocheta de mozzarella y cherry con aceite de arbequina
- Langostino envuelto en alga espirulina
- Tataki de atún rojo
- Street roll new york style
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Samosas de verduritas y picantón con salsa de yogur
- .-Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Tosta de sardina ahumada, esparrago triguero y mahonesa de kimchi
- Brocheta de pollo yakitori
- Mini canelón de foie con salsa de boletus



4 ESTACIONES

1 cortador de jamón

Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva

Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas

Estación de sushi variado

Estación tex mex:

Alitas de pollo original sweet, virginia style

Finger de pollo Kentucky

Finger de pollo corn flake

Jalapeños verdes cheddar

Finger de mozzarella original style

Pasteleria Francesa

Dados de brownie con nueces pecanas

Cava brüt nature

Café expreso

RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas

Tortilla española en croutons

Mini sándwich variados

Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca

Medias noches de york y queso

Mini croissant rellenos

Brioche de salmón



BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda 4 rayas

Vino blanco D.O Madrid A pasado un angel

Vino tinto D.O Rioja Ugalde crianza

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

3 horas de barra libre primeras marcas

86,35 € i.v.a incluido



- ROYAL -

MENÚ COCKTAIL ROYAL + PLATO PRINCIPAL

- Chupito de gazpacho andaluz
- Croquetas cremosas de rabo de toro
- Crujientes de cochinillo
- Brocheta de jamón de pato con gouda
- Cornete de mousse de piquillos
- Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
- Mini arepas
- Tatín de costillas y pimientos asados
- Mini hamburguesita de ternera Wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Caramelos de bogavante y aire de coco
- Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Cucharita de tartar de gambón
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Vol au vent de pisto con huevo de codorniz
- Brioche de sobrasada y queso de cabra
- Tartaleta de ensalada de bogavante
- Gyozas de pollo con salsa raita
- Cucharita de matrimonio con esferificación de aceitunas
- Brocheta de mozzarella y cherry con aceite de arbequina
- Langostino envuelto en alga espirulina
- Tataki de atún rojo
- Street roll new york style
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Samosas de verduritas y picantón con salsa de yogur
- .-Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Tosta de sardina ahumada, esparrago triguero y mahonesa de kimchi
- Brocheta de pollo yakitori
- Mini canelón de foie con salsa de boletus



2 ESTACIONES

1 cortador de jamón

Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva

Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas

Sorbete a elegir: Manzana verde, mango, mandarina, mojito y limón

Plato principal a elegir

Lomo de merluza con salsa a la toscana y timbal de calabacín con cebolla roja

Ave pintada con ciruela, manzana con muselina de pimientos y parmesano

Lomo de salmón a baja temperatura con aceite de vainilla y especias

Terrón de cordero deshuesado con sus jugos y patatas parís a las finas hierbas

Rape en salsa americana con carabineros y patatas risoladas

Solomillo de ternera con mi-cùit de pato con reducción de Pedro Ximénez con gratén de boletus

Postre

Tarta de celebración o postre individual

Cava brût nature

Café expreso

RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas

Tortilla española en croutons

Mini sándwich variados

Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca

Medias noches de york y queso

Mini croissant rellenos

Brioche de salmón



BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda 4 rayas

Vino blanco D.O Madrid A pasado un angel

Vino tinto D.O Rioja Ugalde crianza

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

3 horas de barra libre primeras marcas

103,95 € i.v.a incluido



- ROYAL -

MENÚ COCKTAIL ROYAL + SEGUNDOS

- Chupito de gazpacho andaluz
- Croquetas cremosas de rabo de toro
- Crujientes de cochinitillo
- Brocheta de jamón de pato con gouda
- Cornete de mousse de piquillos
- Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
- Mini arepas
- Tatín de costillas y pimientos asados
- Mini hamburguesita de ternera Wagyu con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Caramelos de bogavante y aire de coco
- Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Cucharita de tartar de gambón
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Vol au vent de pisto con huevo de codorniz
- Brioche de sobrasada y queso de cabra
- Tartaleta de ensalada de bogavante
- Gyozas de pollo con salsa raita
- Cucharita de matrimonio con esferificación de aceitunas
- Brocheta de mozzarella y cherry con aceite de arbequina
- Langostino envuelto en alga espirulina
- Tataki de atún rojo
- Street roll new york style
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Samosas de verduritas y picantón con salsa de yogur
- .-Nuestro wrapp mexicano con guacamole
- Tosta de sardina ahumada, esparrago triguero y mahonesa de kimchi
- Brocheta de pollo yakitori
- Mini canelón de foie con salsa de boletus



4 ESTACIONES

1 cortador de jamón

Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva

Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas

Estacion de sushi variado

Corner showcooking

Secreto ibérico

Nuestra costillas BBQ estilo Texas

Tiras de entrecotte

Brochetas de verduras

Sentados

Sorbete a elegir: Manzana verde, mojito, mandarina, mango, limón

Segundo a elegir

Solomillo a la parrilla

O

Bacalao a la vizcaína

Postre

Tarta de celebración o postre individual

Cava brût nature

Café expreso



RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variados
Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant rellenos
Brioche de salmón

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda 4 rayas
Vino blanco D.O Madrid A pasado un angel
Vino tinto D.O Rioja Ugalde crianza
Cerveza con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

3 horas de barra libre primeras marcas

111,65 € i.v.a incluido



- OPCIONES -

PRIMER PLATO

- Gaspacho de cerezas con nubes de queso de cabra, pistacho y emulsión de albahaca
- Milhojas de pimientos con ventresca y anchoas del Cantábrico sobre espejo de salmorejo
- Concha de vieira gratinada y carabinero con vinagreta de bisque
- Salmorejo de espárragos de Aranjuez sobre tartar de calamar, trufa y mango
- Ensalada de verduras rojas con alga wakame y lascas de bogavante con vinagreta de cítricos
- Tartar de atún y aguacate y raf con vinagreta de pistachos
- Crema de nécoras con cigalita en tempura
- Ensalada de langostinos y pomelo con vinagreta de frambuesa
- Ensalada de batavia y canónigos con foie, queso de cabra y vinagreta de Jerez
- Consomé de la abuela con crujiente de jamón ibérico y huevo poché

SEGUNDO PLATO

- Lomo de salmón a la naranja en perfecto lacado de almendras y cigarrillos de espárragos verdes
- Suprema de lubina hojaldrada con corazón de carabineros y salsa café de París
- Merluza braseada a la gallega con pulpitos de Betanzos y brocheta de verduritas
- Lomo de merzula al gratén y timbal de calabacín con cebolla roja
- Rape tostado en salsa templada de vierias con cigalas y caramelizado de cebollita
- Rape en salsa americana con carabineros y patatas París



CARNES

- Medallón ibérico sobre parmentier trufado con salsa de oporto
- Solomillo de ternera con milhojas de membrillo y ricotta en demi-glacé
- Solomillo de ternera en salsa Teriyaki
- Solomillo de ternera con mi-cûit de oca y reducción de Pedro Ximénez con patatas París
- Tronco meloso de rabo de toro y patatas panaderas de la abuela
- Terrina de cordero deshuesado a baja temperatura con sus jugos con tatin de verduras
- Brownie de pollo de corral con foie, setas shitake y patatas trufadas
- Ave pintada con ciruela, manzana y mi-cûit de pato con muselina de espárragos con parmesano
- Carrilladas estofadas a baja temperatura con gratinado de patata y boletus
- Sorbetes a elegir: mojito, mango, gin-tónico, limón al cava, frambuesa, mandarina, manzana verde, frutos rojos, piña colada, maracuyá

POSTRES

- Dueto de torrija caramelizada de brioche
- Nuestro cheesecake con relleno de fresa
- Sinfonía de chocolate intenso
- Biscuit de nata y yema tostada
- Carrot cake con crema de queso y naranja
- Tarta tatin con helado de higos al Pedro Ximénez



NUESTRAS ESTACIONES

Corner Manhattan roll

Mini hamburgusitas

Perritos calientes con salsas a elegir y cebolla frita

Sandwich Club

+3.00/persona

Corner "La manchega"

Huevos fritos de codorniz con tostaditas de sobrasada

Cazuelitas de migas

Pucheros de rabo de toro

+ 6.00€/persona

Desde Rusia con amor

Crujientes con caviar ruso e iraní

Chupitos de vodka ruso y polaco

+42.00 €/persona

L´amour de la france

Mini blinis de mantequilla con mi-cûit de pato

Champagne Moët & Chandon

+18.60 €/persona

Sushi-corner

Makis, niguiris y california roll

+8,00€/persona

Corner de "La arroceria"

Arroz negro, paella valenciana y fideuá con setas shitake y champiñón Portobello

+5.00€/persona



La pulperia

Nuestro maestro pulpeiro con el mejor pulo gallego

+15.00€/persona

Arabia

Tajin de pollo con cous cous y pan de pita con hummus

+3.00€/persona

Corner de smoothies naturales

4.00€ por persona

Barra de mojitos & piña colada + sex on the beach

5.00€/persona/hora +70,00€ apertura



Jamón ibérico con su cortador, con picos camperos y regañás de oliva
Mesa de quesos nacionales e internacionales con uvas, nueces, grisinis y picos

Estación la manchega
Cazuelitas de pochas con Perdiz
Cuencos de estofado de ciervo
Migas

DEGUSTACIÓN DE QUESOS EN CONOS DE SABORES

MESAS DE EMBUTIDOS

Lomo
Butifarras
Chorizo
Salchichón
Morcón
Cabeza de jabalí

SHOWCOOKING

Costillas al mas puro estilo tejano
Brochetas de verduras
Tiras de entrecotte
Brochetas de pollo al curry
Secreto iberico
Morcilla
Choricillos
Chorizos criollos
Calabacín

FRITURA

Bienmesabe de cazón
Boquerones a la andaluza
Chopitos fritos



PLANCHA

Salmón
Salmonetes
Lubina
Dorada

BUFFET DE ENSALADA LIBRE

Lechugas variadas
Rúcula, maíz, zanahoria
Tomates, cebollas, aceitunas, huevos y picatostes

CENA TEMATIZADA

Conos de salchipapas
Pizzas
Perritos
Hamburguesitas
Algodón de azúcar
Gofres
Crêpes
Carro de palomitas

4 horas de barra libre

POSTRE A ELEGIR

Volcan de limón
Torrija caramelizada
Tarta tatin de frambuesa
Cake Rocky Road
Brownie
Tarta Sacher
Tarta personalizada

BODEGA

Vino Blanco D.O. Rueda 4 rayas
Vino blanco D.O Madrid A pasado un Ángel
Vino tinto D.O Rioja Ugalde Crianza
Cerveza con y sin Alcohol Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

111,10 € I.V.A. Incluido

www.tbo-events.com

Calle Gobernador, 151, 28300 Aranjuez, Madrid

Incluye decoración floral en mesas



- I N F A N T I L -

Propuesta Infantil 1

PLATO ÚNICO

Hamburguesa de ternera, lechuga, tomate, queso cheddar y bacón

Mini pizza de jamón york

Nuggets de pollo

Croquetas de jamón

Patatas fritas

postre

43.00 € I.V.A. Incluido

Propuesta Infantil 1

Entremeses fríos y calientes

y

Suprema de pollo con patatas fritas

Postre

48.50 € I.V.A. Incluido



Propuesta Infantil 3

Entremeses fríos y calientes

Y

Chuletitas de cordero lechal

Postre

49.50 € I.V.A. Incluido

Los menús incluyen bebidas

Refrescos y agua



COFFE BREAK DE BIENVENIDA

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Pastas artesanas

9,50 €

COFFE BREAK 1 DULCE

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla

Mini berlina de frutos rojos

Mini donuts de chocolate/glase

Palmeritas de chocolate

12.30 €

COFFE BREAK 2 DULCE

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla

Mini berlina de frutos rojos

Mini donuts de chocolate/glase

Mini muffins variados

Napolitanas mini de chocolate y crema

Yogur con azúcar de caña y muesli

Brochetas de fruta de temporada

13.40 €



COFFE BREAK 1 DULCE / SALADO

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla

Mini berlina de frutos rojos

Mini donuts de chocolate/glase

Wrap de pollo con aguacate y pico de gallo

Pan de cristal con tumaca

Sandwich vegetal con pan de cereales

15.00 €

COFFE BREAK 2 DULCE / SALADO

Café artesano

Leche variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla

Mini muffins variados

Palmeritas de chocolate

Yogur con azúcar de caña y muesli

Brochetas de fruta de temporada

Pan de cristal con tumaca

Brioche de salmón, queso crema y rúcula

Bocaditos de tortilla española

Pan de pita con aguacate, tomate y pollo crujiente

16.30 €



COFFE BREAK HEALTHY

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant integral

Baguetinas de pan integral vegetales

Yogur con azúcar de caña y muesli

Pan tramezzino con pavo manzana y queso fresco

Vasito de fruta de temporada

Smoothies variados

Pan de cereales con salmón, queso feta y rúcula

Pan de cristal, jamón ibérico y tumaca

14.00 €

COFFE BREAK MEDITERRANEO

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant integral

Tortilla española en croutons

Palmeritas

Chocolate con churros

Panes, tomate y aceite de oliva virgen extra

Embutidos variados

Jamón ibérico de bellota con tostas de centeno y tumaca

15.20 €



MENU DE TRABAJO

Primer plato (a elegir un plato)

Ensalada cobb

Raviolis de rabo de toro son salsa de setas shitake

Salmorejo cordobés con ventresca, crujiente de jamón ibérico y huevo de corral

Asadillo manchego con queso de cabra caramelizada y ajos confitados

Patatas guisadas a la marinera

Segundo plato (a elegir un plato)

Pollo de corral thay con arroz jazmin y leche de coco

Ragout de ternera al vino tinto con dados de patata monalisa

Bacalao confitado con cama de hummus y espinacas

Auténticas costillas bbq al estilo Orleans

Lomo de salmón a baja temperatuta con aceite de vainilla y cítricos

Postre (a elegir un plato)

Torrija de brioche caramelizada

Sinfonías de chocolate

Nuestra Carrot Cake

Café expreso

Bodega

32.00 €



- MENÚ 1 COMUNIÓN -

Chupito de gazpacho andaluz

Crujientes de carabineros

Croquetas jamón ibérico

Vol au vent a la toscana

Monedero tway de verduras

Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel & mostaza

Tacos de verduras y pollo picantón con guacamole

Cucharitas de pulpo a la gallega con pimentón de la Vera

Samosas de atún con sofrito mediterráneo

Mini burger de ternera gallega con queso de cabra y cebolla caramelizada

Brochetas de cecina

Piruleta Street roll new york

Chistorritas a la sidra en pan payés

Delicias de salmón y queso con tomate cherry y pesto verde

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

Jamón y lomo con picos camperos

Brochetas de pollo teriyaki

Fideuá de boletus y portobello con foie

Langostinos cocidos al laurel con mahonesa de cítricos

Sorbete de limón

SEGUNDOS A ELEGIR

Ternera asada a baja temperatura con verduritas y patatas braseadas

Costillar a la barbacoa estilo Tejano

Tartar de salmón y aguacate

Delicias de tarta Sacher o tarta de celebración

Café expreso



BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero o similar

Vino Blanco D.O. Rueda o similar

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

MERIENDA

SHOWCOOKING

Tiras de entrecote

Secreto ibérico confitado

Panceta a la barbacoa

Dueto de morcillitas y choricillos

Hot dogs al gusto

Mini hamburguesitas con queso de cabra y cebolla caramelizada

PRECIO

70.00 €/persona cocktail corto + menú

Merienda 20.00 € persona

(iva incluido)



- MENÚ 2 COMUNIÓN -

- Chupito de gazpacho
- Piruleta de langostinos con alga espirulina
- Croquetas jamón ibérico
- Jamón ibérico con picos camperos
- Monedero tway de verduras
- Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel & mostaza
- Tacos de verduras y pollo picantón con guacamole
- Cucharitas de pulpo a la gallega con pimentón de la Vera
- Samosas de atún con sofrito mediterráneo
- Mini burger de ternera gallega con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Brochetas de cecina
- Piruleta Street roll new york
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Delicias de salmón y queso con tomate cherry y pesto verde

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

- Carpaccio de pulpo confitado
- Crujiente de carabineros
- Surtidos de quesos nacionales

PLATO INDIVIDUAL

- Crema de nécoras o Vichyssoise fria

SEGUNDOS A ELEGIR

- Terrón de cordero deshuesado confitado a baja temperatura con verduritas y patatas braseadas
- Costillas lacadas con patatas picantonas
- Calamar relleno con guarnición de quinoa con verduras
- Delicias de tarta Sacher o tarta de celebración



Café expreso

BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero o similar

Vino Blanco D.O. Rueda o similar

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

MERIENDA

SHOWCOOKING

Tiras de entrecotte

Secreto ibérico confitado

Costillas con salsa barbacoa al estilo Canadiense

Hot dogs al gusto

Mini hamburguesitas con queso de cabra y cebolla caramelizada

PRECIO

70.00 €/persona cocktail corto + menú

Merienda 19.00 € persona

(iva incluido)



- MENÚ 3 COMUNIÓN -

- Chupito de salmorejo
- Crujientes de carabineros
- Croquetas jamón ibérico
- Vol au vent a la toscana
- Monedero tway de verduras
- Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel & mostaza
- Tacos de verduras y pollo picantón con guacamole
- Cucharitas de pulpo a la gallega con pimentón de la Vera
- Samosas de atún con sofrito mediterráneo
- Mini burger de ternera gallega con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Brochetas de cecina
- Piruleta Street roll new york
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Delicias de salmón y queso con tomate cherry y pesto verde
- Mini blini francés con Espinacas, pasas y piñones

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

- Patatas a la francesa con trufa blanca
- Croquetas de cola de toro
- Pimientos rellenos de setas shitake y langostinos

PLATO INDIVIDUAL

- Salmorejo andaluz con virutas de jamón ibérico

SEGUNDOS A ELEGIR

- Confit de pato con verduritas y patatas braseadas
- Carrilleras de ternera al vino tinto con zanahoria baby y patatas torneadas



Merluza en salsa verde con guisantes y patatas panaderas
Delicias de tarta de queso con arándanos o tarta de celebración

Café expreso

BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero o similar

Vino Blanco D.O. Rueda o similar

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

MERIENDA

SHOWCOOKING

Tiras de entrecotte

Secreto ibérico confitado

Costillas con salsa barbacoa al estilo Canadiense

Hot dogs al gusto

Mini hamburguesitas con queso de cabra y cebolla caramelizada

PRECIO

70.00 €/persona cocktail corto + menú

Merienda 19.00 € persona

(iva incluido)



- MENÚ 4 COMUNIÓN -

Chupito de gazpacho

Crujientes de carabineros

Croquetas jamón ibérico

Vol au vent a la toscana

Monedero tway de verduras

Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel & mostaza

Tacos de verduras y pollo picantón con guacamole

Cucharitas de pulpo a la gallega con pimentón de la Vera

Samosas de atún con sofrito mediterráneo

Mini burger de ternera gallega con queso de cabra y cebolla caramelizada

Brochetas de cecina

Piruleta Street roll new york

Chistorritas a la sidra en pan payés

Delicias de salmón y queso con tomate cherry y pesto verde

Mini blini francés con espinacas, pasas y piñones

ENTRANTES AL CENTRO PARA COMPARTIR

Jamón y lomo con picos camperos

Arroz con carabineros

Tataki de atún tojo

Ensalada de aguacate con salmón ahumado

Langostinos cocidos al laurel con mahonesa de lima

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo de salmón a baja temperatura con aceite de vainilla y especias

Terrón de cordero deshuesado

Solomillo de ternera con tomates a la parrilla con patata asada

Brownie con helado de vainilla o tarta de celebración

Café expreso



BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero o similar

Vino Blanco D.O. Rueda o similar

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)

MERIENDA

SHOWCOOKING

Tiras de entrecotte

Secreto ibérico confitado

Costillas con salsa barbacoa al estilo Canadiense

Hot dogs al gusto

Mini hamburguesitas con queso de cabra y cebolla caramelizada

PRECIO

70.00 €/persona cocktail corto + menú

Merienda 19.00 € persona

(iva incluido)



- MENÚ 5 COMUNIÓN - Formato cocktail

Chupito de gazpacho de cerezas o Vichyssoise

Jamón y lomo con picos camperos

Crujientes de carabineros

Croquetas jamón ibérico

Vol au vent a la toscana

Monedero tway de verduras

Brioche de salmón ahumado con cama de queso del pastor

Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel & mostaza

Tacos de verduras y pollo picantón con guacamole

Pan tramezzino de masa madre con pavo salvaje al curry

Cucharitas de pulpo a la gallega con pimentón de la Vera

Samosas de atún con sofrito mediterráneo

Saquitos de morcilla con piñones

Mini burger de ternera gallega con queso de cabra y cebolla caramelizada

Brochetas de cecina

Brochetas de pollo yakitori

Piruleta Street roll new york

Panecillos de roast beef con pepinillos macerados y mostaza antigua

Croissant de mantequilla con atún rojo y tomate kumato

Chistorritas a la sidra en pan payés

Delicias de salmón y queso con tomate cherry y pesto verde

Mini pan bao con carne kebab y salsa mediterránea

Mini burger de buey Angus con queso de cabra y cebolla caramelizada

Mini blini francés con espinacas, pasas y piñones

Tartaleta de carrilleras ibéricas con salsa de ciruelas



MESA DEGUSTACION QUESOS

Queso curado

Queso Parmigiano

Queso Emmental

Queso Gouda al pesto

Regañás, grisinis y picos camperos

PUESTO DE ARROCES Y FIDEGUA

Arroz negro con calamarcitos y ali oli

Fideuá con setas shitake champiñón portobello y foie

Pastelería francesa

Sorbete de mandarina

Mini brownie

Café expreso

BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero o similar

Vino Blanco D.O. Rueda o similar

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)



MERIENDA

SHOWCOOKING

Tiras de entrecotte

Secreto ibérico confitado

Costillas con salsa barbacoa al estilo Canadiense

Hot dogs al gusto

Mini hamburguesitas con queso de cabra y cebolla caramelizada

PRECIO

55.00 €/persona menú de cocktail

Merienda 19.00 € persona

(iva incluido)



- MENÚ 5 COMUNIÓN - Formato mixto

Chupito de gazpacho de cerezas o Vichyssoise

Jamón y lomo con picos camperos

Crujientes de carabineros

Croquetas jamón ibérico

Vol au vent a la toscana

Monedero tway de verduras

Brioche de salmón ahumado con cama de queso del pastor

Mini cono hojaldrado de crema de piquillos y bacon a la miel & mostaza

Tacos de verduras y pollo picantón con guacamole

Pan tramezzino de masa madre con pavo salvaje al curry

Cucharitas de pulpo a la gallega con pimentón de la Vera

Samosas de atún con sofrito mediterráneo

Saquitos de morcilla con piñones

Mini burger de ternera gallega con queso de cabra y cebolla caramelizada

Brochetas de cecina

Brochetas de pollo yakitori

Piruleta Street roll new york

Panecillos de roast beef con pepinillos macerados y mostaza antigua

Croissant de mantequilla con atún rojo y tomate kumato

Chistorritas a la sidra en pan payés

Delicias de salmón y queso con tomate cherry y pesto verde

Mini pan bao con carne kebab y salsa mediterránea

Mini burger de buey angus con queso de cabra y cebolla caramelizada

Mini blini francés con espinacas, pasas y piñones

Tartaleta de carrilleras ibéricas con salsa de ciruelas

- COMUNIÓN -



MESA DEGUSTACION QUESOS

Queso curado

Queso Parmigiano

Queso Emmental

Queso Gouda al pesto

Regañás, grisinis y picos camperos

PUESTO DE ARROCES Y FIDEGUA

Arroz negro con calamarcitos y ali oli

Paella mixta

PLATO PRINCIPAL

Lomo de salmón ahumado con madera de encina y aceite de vainilla o

Cordero deshuesado con reducción de sus jugos con compota de calabaza y patatas parís a la mantequilla o

Solomillo de ternera con reducción de Pedro Ximénez, setas shitake salteadas y patatas torneadas

POSTRE

Delicias de tarta Sacher con helado de vainilla o tarta de celebración

Café expreso

BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero o similar

Vino Blanco D.O. Rueda o similar

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc)



MERIENDA

SHOWCOOKING

Tiras de entrecotte

Secreto ibérico confitado

Costillas con salsa barbacoa al estilo Canadiense

Hot dogs al gusto

Mini hamburguesitas con queso de cabra y cebolla caramelizada

PRECIO

65.00 €/persona menú de cocktail largo + plato sentado y postre

Merienda 19.00 € persona

(iva incluido)

DETALLES Y REGALOS

Los pequeños detalles los que marcan la diferencia.

Emocionantes propuestas repletas de inspiradoras ideas para regalos. Una buena combinación de los productos más vendidos, funcionales y divertidos, modernos y coloridos para completar tu evento, proporcionándote un servicio que ofrece valor añadido. Sin olvidar nuestros tres valores fundamentales: Innovación, inspiración y calidad.

- Regalos para Bodas, Comuniones y Bautizos.
- Atrezzo para eventos sociales (kit de baño, bengalas, bolsas arroz y pétalos...).
- Detalles corporativos (banderines para mesas, plv, bolígrafos, tazas,...).
- Visual merchandising.



PRECIO: A consultar

CLÁSICOS

Vehículos con líneas clásicas para deslumbrar en ese día tan especial.

Para novios tanto clásicos como modernos o menos convencionales, que desean tener un coche exclusivo de la época en su boda.

Tenéis donde elegir: desde un coche con un aire agresivo como el de los años 50 pero con toques de sofisticación, hasta coches largos, llamativos por su tamaño, pero con diseños sencillos y colores neutros, o escarabajos descapotables, con un tamaño muy pequeño pero un diseño súper original y exclusivo.

- Clásicos Vintage
- Clásicos populares
- Vespa
- Carruajes



PRECIO: Según modelo

HINCHABLES

Por motivos de mantenimiento y disponibilidad, los modelos pueden sufrir variaciones y mayor gama de modelos. Consúltanos.

- **MINIS**

Capacidad: 5-6 niños

Edad: 1 a 3 años

Castillos básicos donde los más pequeños pueden disfrutar de forma segura.



- **ESTANDAR**

Capacidad: 5-6 niños

Edad: 4 a 7 años

Más diversión. Castillos con obstáculos.



PRECIO: Pequeños 95 € / día

Medianos 120 € / día

Grandes 160 € / día

- **MEDIANOS**

Capacidad: 5-6 niños

Edad: 6 a 9 años

Desde los más básicos hasta aquellos que incluyen los obstáculos más entretenidos.

- **BIG**



Capacidad: 5-6 adultos o niños

Edad: A partir de 8 años

Aumentamos en tamaño y dificultad. Un hinchable grande apto para adultos y niños.

- **SUPERBIG**


Capacidad: dependiendo del tamaño


Edad: A partir de 8 años


¿Te atreves con nuestras fortalezas hinchables? Momentos de diversión para grandes y pequeños.







 Calle Gobernador, 151 28300 Aranjuez, Madrid

 647 73 28 58

 info@tbo-events.com

 www.tbo-events.com

 TBOeventosAranjuez  @tboevents