



Menús de Bodas

¿Listos para dar el sí?

Nosotros sí estamos listos para presentarte nuestra nueva oferta de menús todo incluido.

Queremos que nos confíes tu evento y nosotros lo haremos único

Este año queremos **personalizar tu boda** ofreciendo un servicio de todo incluido completo y variado. Nuestro galardonado Chef **Pedro Salas** nos propone 3 opciones de todo incluido desde 85€. Incluyendo aperitivo, menú, barra libre, suite nupcial, descuentos para invitados, detalle floral, minutas personalizadas, servicio de guardarropía...y "Toques extra" según la opción elegida

Todo esto aderezado con el esmerado y atento servicio de nuestro reputado jefe de eventos **Julián San Benito** y de todo su equipo

Cuidaremos todos los detalles para hacer de tu boda un momento inolvidable porque...

All you need is love



Menú 85 €

Aperitivo

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir

Primer plato, (Entrada o Pescado)

Ensaladilla acevichada de langostinos con brotes y flores

Tallarines de sepia confitada con ensalada de patata, emulsión de anchoas y trompetillas escabechadas

Cecina, avellanas, berenjena, queso de cabra y tomates a la estufa

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Taco de bacalao, confit de verduras y crema de boletus

Sorbetes

Limón al Cava

Naranja y cointreau



Carnes

Pastela de pato con frutas de hueso

Buey Black Angus, salsa de chipotle y chiles dulces, maduro y molondrón

Fricandó ibérico al vermut, con su guarnición aromática.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz

Postre (Servido como tarta)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y crema de yogurt y chocolate blanco

Tarta tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas

Pastel de limón, con helado artesano de fresas

Pastel de chocolate y nueces, helado de flores de azahar y curry.



Premiada con:



Menú 100 €

Aperitivo

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir

Entradas

Ensalada de mozzarella de búfala con fresas al balsámico, esponja de tomate de colgar, albahaca y menta.

Ensaladilla acevichada de langostinos con brotes y flores

Tallarines de sepia confitada con ensalada de patata, emulsión de anchoas y trompetillas escabechadas

Cecina, avellanas, berenjena, queso de cabra y tomates a la estufa

Curry-gazpachuelo de gamba roja y verduras

Pescados

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Dorada con fideua de codium, azafrán.

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas

Taco de bacalao, confit de verduras y crema de boletus

Rape y langostinos, en suquet aromatizado con hojas de limonero y un toque de curry rojo

Ravioli de gamba roja y boletus edulis

Lenguado relleno de mejillones y txangurro

Rodaballo asado con chipirones y ajos tiernos

Sorbetes

Limón al Cava

Caipiroska

Naranja y cointreau

Mojito

Carnes

Paletilla Cordero a las flores de Macís, anacardos y melocotones asados en agridulce.

Pastela de pato con frutas de hueso

Buey Black Angus, salsa de chipotle y chiles dulces, maduro y molondrón

Fricandó ibérico al vermut, con su guarnición aromática.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz



Postre (Servido como tarta)

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y crema de yogurt y chocolate blanco

Tarta de café y caramelo, helado de vainilla

Tarta de limón, helado de fresas

Tartita de frutas, salsa de mango y helado de leche merengada

Resopón

Bocadillos variados y coca de tomate

El toque Extra

Elige **uno** de nuestros toques extra, para hacer de tu boda algo especial

Menú 120 €

Aperitivo

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir

Entradas

Ensalada de bogavante, con su propia mayonesa y verduras de temporada

Ravioli de gamba roja y boletus edulis

Ensaladilla acevichada de langostinos con brotes y flores

Pescados

Merluza rellena de champiñones, salsa holandesa con jugo de galeras

Dorada con fideua de codium, azafrán.

Lubina con salsa de coco, cítricos, chile y avellanas

Taco de bacalao, confit de verduras y crema de boletus

Rape y langostinos, en suquet aromatizado con hojas de limonero y un toque de curry rojo

Lenguado relleno de mejillones y txangurro

Rodaballo asado con chipirones y ajos tiernos



Sorbetes

Limón al Cava

Caipiroska

Naranja y cointreau

Mojito

Carnes

Nuestro tournedó al Foie,

Solomillo de vaca, espuma de panceta ahumada, jugo de remolacha y chirivía frita

Paletilla Cordero a las flores de Macís, anacardos y melocotones asados en agridulce.

Pastela de pato con frutas de hueso

Buey Black Angus, salsa de chipotle y chiles dulces, maduro y molondrón

Fricandó ibérico al vermut, con su guarnición aromática.

Meloso de ternera, con aromas tostados, y maíz

Postres

Coco, yogurt y chocolate blanco

Versión dulce de un pesto Genovés

Centros de frutas frescas

Ensalada de frutas en infusión fría

Tarta Nupcial

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao y crema de yogurt y chocolate blanco.

Tarta de café y caramelo, helado de vainilla

Tarta de limón, helado de fresas

Tartita de frutas, salsa de mango y helado de leche merengada

El toque Extra

Elige **dos** de nuestros toques extra, para hacer de tu boda algo especial.

Aperitivos

Aperitivos fríos

- Rollitos vietnamitas de marisco
- Mejillón en escabeche de cítricos
- Terrina de foie gras y anguila del Delta
- Sardina ahumada, caviar de wasabi, aguacate y albahaca
- Espanja de tomate con anchoa y pan tostado
- Cucuruchos de brandada de bacalao con pimentón de la Vera
- Melón impregnado con lima y jengibre, caviar Ikura
- Nigiri de brie con trufa
- Causas con ensalada de cangrejo
- Falsos pétalos de rosa con foie-gras de pato

Aperitivos calientes

- Bikini de trufa
- Raviolis crujientes de pollo y gambas con verduritas especias y soja
- Las croquetas de puchero
- Croquetas de panceta ahumada y queso de oveja
- Empanadillas de gallina en pepitoria de de coco y citronella
- Mini Calzone cuatro formatges
- Langostinos en tempura
- Yakitori de panceta con salsa de anguila

Buffets Temáticos

- Trinchado de Jamón ibérico
- Buffet de Sushi
- Selección de Quesos afinados
- Buffet de Chacinas selectas



El toque Extra

- 2 variedades más en el aperitivo
- 1 buffet temático
- Buffet móvil de tartar de solomillo y Corvina sobre totopos de maíz
- Chocolates y migniardises para el café
- Resopón con mini bocadillos variados y cocas de tomate
- Resopón con carrito de Hot Dogs
- Carro de Licores Premium
- Barra de Mojitos
- Barra de Gin tonics Premium
- Fuente de chocolate
- Photocall personalizado en la recepción
- Decoración Premium
- Disponibilidad de la Suite el Día anterior a la boda
- Dos habitaciones dobles o una Junior Suite en alojamiento y desayuno

Bodega Incluida

Aguas minerales.
Cafés y licores.
Vino Blanco Dinastía d.o. Rueda.
Vino Tinto Azpilicuenta Crianza d.o. Rioja.
Cava Raimat Chardonnay Brut d.o. Cava.

Barra Libre durante 3 horas.

Varios

- Estos menús están cotizados y preparados, para bodas con un mínimo de 100 comensales.
- Reserva tentativa, válida durante 15 días desde la visita de los novios.
- Contratación de la misma, es necesario un depósito de 1.000 euros.
- Cualquier cancelación del banquete, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito.
- No sufrirán ningún incremento los menús contratados en 2017, para banquetes que se celebren en 2018.
- Definición del menú, deberá ser fijado como máximo 2 meses antes de la boda.
- SANIDAD. Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.
- Comunicación del número de personas definitivo, deberá ser comunicado 10 días antes del banquete.
- La amenización musical, corre por cuenta del cliente, si fuese necesario facilitaríamos los oportunos contactos para su contratación.
- El disfrute de música conlleva al pago de gastos por parte del cliente, de la Sociedad General de Autores y Editores, así como los de cualquier otra



sociedad de gestiones de derechos derivada de la propiedad intelectual.

Atenciones especiales

- Regalo de la Suite para los novios, con botella de cava.
- Minutas personalizadas.
- Centros decorativos en las mesas.
- Regalo conmemorativo.
- Descuentos especiales en habitaciones para los invitados.
- Parking gratuito, bajo disponibilidad, para los invitados durante el banquete.

