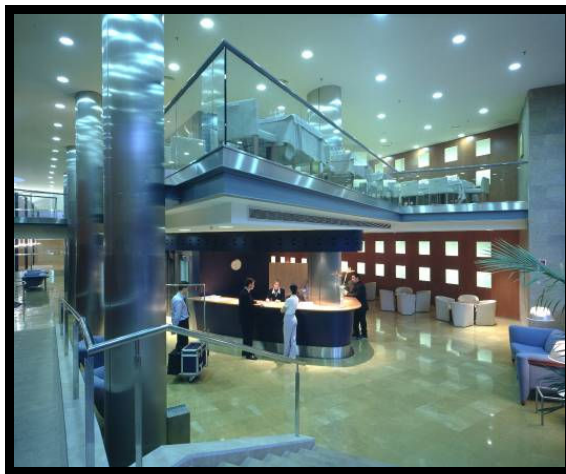




Menús de Boda 2010

En nuestro salón de banquetes podrán disfrutar de una cocina excepcional, respetuosa con la tradición y el producto.

Personalizamos cada celebración para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.



Aperitivos

Estas opciones están compuestas principalmente por una selección de vinos, vermouths, cervezas y refrescos acompañada de las siguientes elaboraciones:

Aperitivo bienvenida Incluido en el precio del menú

Brocheta de pollo marinado con salsa de soja
Brocheta de langostino con salsa picante
Chupito de vichyssoise con huevas de trucha
Chupito de gazpacho con mejillones de roca
Croquetas de pollo al curry
Croquetas de cuatro quesos
Tiras de calamar a la romana

Aperitivo completo de bienvenida 6,00 Euros

Incluye el aperitivo anterior, y además...

Tartaleta de mousse de pimientos con anchoas
Tartaleta de guacamole con langostinos
Tartaleta de mousse de morcilla con piñones
Brocheta de foie y almendras
Brocheta de solomillo ibérico con salsa de mostaza
Chupito de bloody mary con anchoa
Croquetas de morcilla
Guacamole con nachos

Jamón de Teruel con pan con tomate..... 2,00 Euros

Jamón ibérico con pan con tomate..... 3,00 Euros

Buffet rissoto de pollo al parmesano 2,30 Euros

Menú N°1 69,00 Euros

Aperitivo

Mousse de escalibada con mojama
al aceite de albahaca

Mojito de ron a la hierbabuena

Carrilleras de ternera melosas
al vino tinto con puré de patata al queso de Idiazábal

Hojaldre tibio de manzana
con helado de Baileys

Tarta de celebración

Bodega Castellón Center
Barra libre y Orquesta

Menú N°2 72,50 Euros

Aperitivo

Ensalada de brotes con jamón Ibérico, hígado de pato asado
y caramelo de balsámico

Sorbete de naranja y Campari

Solomillo ibérico a las finas hierbas
patatas duquesa y hatillo de espárragos trigueros

Coulant de chocolate con helado de leche merengada

Tarta de celebración

Bodega Castellón Center
Barra libre y Orquesta

Menú N°3 75,00 Euros

Aperitivo

Colitas de rape al horno
a la crema de ajos tiernos

Sorbete de lima al vodka

Confit de pato al horno
en salsa de ciruelas maceradas al vino de Madeira y juliana de melocotón asado

Brownie de chocolate y avellanas
con helado de vainilla Bourbon

Tarta de celebración

Bodega Castellón Center
Barra libre y Orquesta

Menú N°4 82,50 Euros

Aperitivo

Crema de boletus edulis
sobre lecho de espárragos trigueros y aceite de trufas

Turbantes de lenguado
rellenos de espinacas y carabineros con salsa de marisco suave

Sorbete de limón al cava

Carré de cordero al horno
con tomillo, menta y crujiente de patatas

Dulce de avellanas
con salsa de praliné y teja de almendras

Tarta de celebración

Bodega Castellón Center
Barra libre y Orquesta

Menú N°5 85,00 Euros

Aperitivo

Ensalada de bogavante

Con mesclum de lechugas selectas, espárragos verdes y vinagreta de Jerez

Sorbete de mandarina

Solomillo de ternera a la brasa

con emulsión de romero, volcán de patata y calabacín relleno de setas

Helado de miel de azahar

con nueces caramelizadas teja de almendras

Tarta de celebración

Bodega Castellón Center

Barra libre y Orquesta

Menú N°6 88,00 Euros

Aperitivo

Terrina de verduras de la estación

con salmón marinado y mayonesa suave de eneldo

Lomos de lubina

al vapor con esencia de azafrán

Sorbete de manzana verde y calvados

Paletilla de cordero

al horno con patatas al romero

Mousse de tres chocolates

con salsa de amaretto

Tarta de celebración

Bodega Castellón Center

Barra libre y Orquesta

Menú N°7 92,00 Euros

Aperitivo

Crujiente de marisco
con salsa holandesa suave

Rodaballo
en suquet de langostinos

Sorbete de agua de Valencia

Solomillo de ternera al foie
con selección de setas, patatas gratinadas y hatillo de puntas de espárragos trigueros

Crujiente de mousse de pera
con chocolate amargo

Tarta de celebración

Bodega Castellón Center
Barra libre y Orquesta

Menú N°8 100,00 Euros

Aperitivo

Ensalada de bogavante
con verduritas y salsa de mostaza

Lomos de merluza
en salsa de manzanas reinetas y pasas

Sorbete de menta y vodka

Lomo de venado asado
con salsa de higos y pastel de patata

Bavaroise de café
con dulce de leche y bastoncitos de chocolate

Tarta de celebración

Bodega Castellón Center
Barra libre y Orquesta

CONDICIONES GENERALES

1.- Estos menús están calculados para un mínimo de 100 comensales adultos. En caso de no alcanzar esa cifra, el precio de los menús se verá incrementado. Consulten al Maitre

2.- Reserva tentativa, válida durante 7 días desde la visita de los novios.

3.- Contratación de la misma. Es necesario un depósito de 1.000,00 euros. Cualquier cancelación del banquete, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito. Se respetarán las tarifas del año 2010, para banquetes que se celebren el año 2011, siempre y cuando se hayan contratado antes del 31 de octubre de 2010.

4.- Existen tres menús para niños a un precio de 30,00 euros

Entremeses variados

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

O

Escalope de ternera empanado con patatas fritas

O

Spaghetti a la boloñesa

Helado

Tarta nupcial

Agua mineral y refrescos

5.- Prueba del menú. Se llevará a cabo de lunes a jueves, en fecha a concretar con el maître. El Hotel Castellón Center les ofrece sin cargo dos cubiertos (*), siendo el resto por cuenta del cliente.

(*) 6 cubiertos sin cargo en caso que la boda supere los 200 comensales

6.- Definición del menú. Deberá ser fijado como máximo 21 días antes de la boda.

7.- Comunicación del número de personas definitivo. Deberá ser comunicado siete días antes del banquete, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el Hotel Castellón Center.

8.- Forma de pago. Se liquidará el importe total del banquete, 72 horas antes de la celebración del mismo.

9.- Para aquellas personas que requieran alojamiento, les podemos ofrecer un descuento especial en las habitaciones del hotel. Consulten con el Maître.

10.- El precio de los menús incluye la decoración floral de las mesas así como las minutas individuales de recuerdo.

- 11.- La Bodega Castellón Center se compone de
Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)
Vino tinto Ramón Bilbao crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

INFORMACIONES VARIAS

- 1.- Amenización musical por tres horas.-

Los menús incluyen una orquesta compuesta por tres músicos, y con una actuación de tres horas. En caso de desear aumentar este tiempo, consulten con el Maitre.

- 2.- Barra Libre.-

Los menús incluyen una barra libre, con la misma duración que la actuación musical. En caso de desear prolongar este tiempo, consulten con el Maitre.

- 3.- Promoción "Días Mágicos"

Todas las bodas que se celebren en Viernes, Sábado a mediodía o Domingo, disfrutarán de las siguiente ventaja:

100 % de descuento en el Aperitivo nº 2.

- 4.- Atenciones Especiales

- 4.1.- Regalo de la júnior suite para los novios, con botella de cava.
- 4.2.- Minutas individuales de recuerdo
- 4.3.- Centros de flores en las mesas
- 4.4.- Descuentos especiales en habitaciones para los invitados
- 4.5.- Cena de 1º Aniversario en el Restaurante del Hotel

Todos los precios anteriores son por persona y no llevan el IVA incluido.