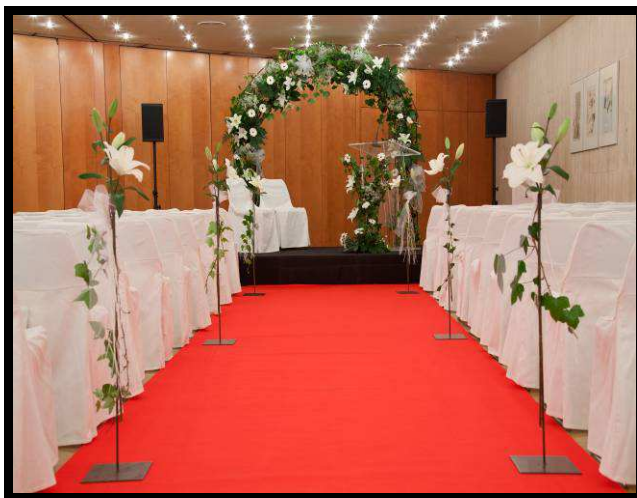


Menús de Bodas 2012



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.

Celebramos bodas civiles sin coste adicional. Únicamente deben hacerse cargo de la decoración floral de la sala, con nuestra florista o con la que ustedes propongan.

Aperitivos

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

Aperitivo de Bienvenida.....Incluido en el precio del menú

El capuchino de parmesano, almendras y albahaca

Yogur de foie

Palitos crujientes de chistorra

Cucharita de pimientos al horno con polvo de jamón

Croquetas de cocido y ceps

Bolitas crujientes de pollo y especias

Aperitivo Gourmet6,00 Euros

Incluye el aperitivo anterior, y además...

Canutillos de morcilla y manzana

Muslitos de codorniz glaseados con sésamo y miel

Gambas envueltas con patata al curry

Bocaditos de chipirón

Brocheta de foie y almendras

Cazuelita de fideua

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

Jamón ibérico con pan con tomate3,00 Euros

Risotto de pollo y setas al parmesano.....2,30 Euros

Menú N°1 69,00 Euros

Terrina de foie

con moscatel y miel de caña

Mojito de ron a la hierbabuena

Carrilleras de ternera melosas

al vino tinto con puré de patata al queso de Idiazábal

Nuestros Phoskitos

con frutos rojos y helado de mantecado

Tarta de celebración

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°2 73,00 Euros

Copa de ensalada de langostinos

con germinados y espuma de tomate

Sorbete de naranja y Campari

Jarrete de cordero lacado

y chutney de frutos secos

Nuestro cilindro de turrón tibio

con helado de capuchino

Tarta de celebración

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°3 75,00 Euros

Saquito de langostinos y setas

con salsa holandesa suave

Sorbete de maracuyá al cava

Rollito de carrilleras ibéricas

con salsa de otoño

Cre moso de yogur griego

con helado de pétalos de rosa

Tarta de celebración

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°4 82,00 Euros

Parmentier de boletus edulis

sobre vieira a la brasa

Colitas de rape al horno

con ajetes tiernos y langostinos

Sorbete de té verde a la hierbabuena

Solomillo ibérico a la broche

con hierbas aromáticas

Dulce de avellanas

con salsa de praliné y teja de almendras

Tarta de celebración

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°5 85,00 Euros

Copa de codorniz en escabeche

con espuma de jamón ibérico

Lomo de bacalao

sobre arroz cremoso de setas y pilpil de azafrán

Sorbete de manzana verde

Solomillo de buey al foie

Nuestro Ferrero Rocher

Tarta de celebración

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°6 89,00 Euros

Ensaladilla de bogavante

Lomos de lubina

a la crema de carabineros

Sorbete de agua de Valencia

Cordero deshuesado y rustido

con orejones y miel

Perfecto de café

con nueces garrapiñadas y helado de vainilla burbon

Tarta de celebración

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°7 92,00 Euros

Tatin de cebolla caramelizada
con foie y Oporto

Rodaballo al horno
sobre fideos de arroz y espinacas

Sorbete de lima al cava

Lomo de venado y aromas de bosque

Fresas, vino y leche

Tarta de celebración

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°8 100,00 Euros

Ensalada de foie y perdiz
a la vinagreta de mostaza

Besugo al horno
sobre cous cous de almejas

Sorbete de caipiriña

Cochinillo cocinado a baja temperatura con cítricos

Bizcocho fluido de chocolate
con helado de dulce de leche

Tarta de celebración

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

CONDICIONES GENERALES

- 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 2012, para banquetes que se celebren en 2013.
- Menú para niños, se compone de entremeses fríos y calientes, pechuga de pollo empanada con patatas fritas o canelones gratinados, helado y tarta. Su precio es de 25 euros.
- Prueba del menú. Se llevará a cabo de lunes a jueves, en fecha a concretar con el maître. Les ofrecemos sin cargo dos cubiertos, siendo el resto por cuenta del cliente. (6 cubiertos sin cargo en caso que la boda supere los 200 comensales)
- Definición del menú. Deberá ser fijado como máximo 21 días antes de la boda.
- Comunicación del número de personas definitivo. Deberá ser comunicado tres días antes del banquete, siendo este el número mínimo de cubiertos que les será facturado.
- Barra Libre y Música. El Hotel Castellón Center incluye en el precio de los menús el dúo musical) o la discomóvil, con la que disfrutar de tres horas de baile. Asimismo está incluida la barra libre por el mismo periodo de tiempo.
- Cada hora adicional de baile y barra libre, tiene un incremento de 2.50 euros por persona.
- El disfrute de música conlleva al pago por parte del cliente al hotel, de las cuotas legalmente establecidas 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 flores y botella de cava.
- Minutas personalizadas.
- Adornos de los centros de las mesas.
- Regalo conmemorativo.
- Descuentos especiales en habitaciones para los invitados.
- Parking gratuito para los invitados al banquete (sujeto a disponibilidad)
- Descuentos especiales. les ofrecemos un 5% de descuento sobre el precio del menú, para las bodas que se celebren en viernes o domingo, así como durante el mes de enero, febrero, agosto o diciembre.

IVA NO INCLUIDO