



## Bodas 2012





---

En nuestro salón de banquetes, podrán disfrutar de la mejor cocina actual, los espacios más actuales, y una excepcional acogida.

Personalizamos cada celebración con el único fin de satisfacerles. Para ello les ofrecemos las más variadas posibilidades en cuanto al protocolo de la boda, montaje de la sala, decoración, etc.

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.

La capacidad máxima de la sala es de 300 comensales. Todo ello en unos espacios amplios y luminosos, con siete metros de altura y fácil acceso para clientes con movilidad reducida, como carritos de niño.

Disponemos de parking en el propio edificio, a disposición de todos sus invitados, sin cargo adicional alguno.

Podemos realizar presentaciones audiovisuales de fotos o vídeos, en la Sala de Fiestas, en tres espectaculares pantallas de 3x3 metros.

Ofrecemos a los asistentes, la posibilidad de acogerse a una oferta especial de alojamiento y desayuno, con lo que al terminar su banquete no tendrán que desplazarse más allá de su habitación.

Más información en nuestra página web [www.salonesnodo.com](http://www.salonesnodo.com) o en el propio hotel.

IVA no incluido.

## Aperitivos y buffets temáticos

La Copa de Bienvenida, está incluida en el precio de los menús. A partir de ahí, pueden añadir las propuestas que les adjuntamos, con los siguientes suplementos.

### Copa de bienvenida .....Incluida

Vino blanco, vino tinto y cava (los mismos del menú)  
Cervezas, vermouths y refrescos

### Aperitivo nº 1 ..... 6,00 Euros

California roll	Capuchino de calabaza, parmesano y trufa
Croquetas de puchero	Tataki de salmón con hierbabuena
Raviolis fritos de pollo y gamba tandoori	Pulpo thai con mango, lima y jengibre

### Aperitivo nº 2 .....10,00 Euros

Bombón de foie con sésamo garrapiñado	Mini lasagna de pato y foie con salsa de ceps
Croquetas de puchero	Capuchino de calabaza, parmesano y trufa
California roll	El langostino ibérico con teriyaki
Raviolis fritos de pollo y gamba tandoori	Tataki de salmón con hierbabuena
Pulpo thai con mango jengibre y lima	Minipipo de idiazabal con polvo de tomate

### Carro de quesos afinados ..... 4,20 Euros

Queso Parmesano con caramelo de aceto balsámico de Módena  
Queso de Cabrales con daditos de manzana verde  
Torta del Casar con nueces tostadas  
Queso de Espadán de Almedijar con dulce de membrillo  
Queso Tío Maseras de Oveja al Romero con mermelada de ciruelas al vino

Surtido de panes, tostas y rosquilletas

**Buffet de chacina..... 4,00 Euros**

Salchichón ibérico de Bellota  
Cecina de Buey de los Valles del Esla  
Longaniza seca de Aragón

Chorizo picante de León  
Butifarra negra del Ampurdán  
Morcilla blanca de Gallina

Tostas de pan con bol de tomate, aceite de oliva y ristra de ajos.

**Buffet de jamón ibérico y pan con tomate..... 3,00 Euros**



Tostas de pan con bol de tomate y rosquilletas

**Buffet japonés (2 piezas por persona) ..... 6,00 Euros**



Maki de Atún  
Maki de Salmón  
Maki de Esturión con aguacate y albahaca

Niguri de Buey  
Niguri de Sardina ahumada  
Niguri de Gamba  
Tataki de Salmón

Salsa de soja y wasabi

**Buffet de crudités ..... 4,00 Euros**



Zanahoria  
Nabo Daikon  
Judías verdes

Espárragos  
Pimiento rojo  
Apio

Pepino

Acompañados con las siguientes salsas

Tártara  
Hummus

Mahonesa wasabi  
Agridulce soja

Crema de berenjenas  
Yogur

**Buffet de salazones y ahumados ..... 6,00 Euros**

Mojama con pimiento del piquillo  
asado a leña  
Huevas de Maruca y almendras  
marconas  
Anchoas del Cantábrico con requesón

Carpaccio de bacalao con olivada  
verde  
Sardinas ahumadas con alcaparras  
Salmón ahumado con hierbas frescas

Surtido de panes, tostas y rosquilletas

**Mexican corner ..... 4,50 Euros**

Nachos  
Guacamole  
Salsa de queso  
Chili con carne

Mole verde  
Mole negro poblano  
Puritadinamita (mole de chiles  
habaneros)

Suplemento de 1,00 euro si se acompaña con chupitos de tequila reposado con sal y lima.

## Buffet de arroces ..... 8,00 Euros

Risotto de pollo de corral y boltus edulis  
Meloso de erizos de mar  
Arroz de liebre y foie gras

Servidos por separado

Risotto de pollo de corral y boltus edulis ..... 2,50  
Meloso de erizos de mar ..... 3,00  
Arroz de liebre y foie gras ..... 3,50

## Carro de ensaladas ..... 5,00 Euros

Carrito frío con cuatro ensaladas presentadas en boles de cristal sobre hielo pilé y servidas al momento.

Ensaladilla rusa clásica  
Taboulé con verduritas de gazpacho  
Ensalada de maíz ahumado y sardinas de bota  
Ensalada thai de langostinos

## Bar tártaro ..... 6,00 Euros

Carrito frío con tres tártaros presentados en boles de cristal sobre hielo pilé y servidos al momento sobre tosta de pan

Steak tartar de buey, sobre bruschetta al aceite de oliva  
Tartar de salmón y lima kéfir, sobre pan danés de avena  
Tartar vegano de lombarda con manzana verde y mahonesa de wasabi, sobre pan de arroz

## Las Fuentes

A elegir al gusto del cliente una o más de las siguientes fuentes con sus guarniciones correspondientes:

**Fuente de queso** ..... 5,00  
Acompañada de rosquilletas de pimentón, cacahuete, cebolla, naturales y matalahúga.

**Fuente de chocolate** ..... 6,00  
Acompañada de brochetas de fresa, marshmallows, mini gofres, guindas, piña y frambuesas.

**Fuente de caramelo..... 4,00**  
Acompañada de mini buñuelos de viento, mini brownies de chocolate y nueces, marshmallows, mini gofres y mini magdalenas de almendras.

**Carro especial de mini postres ..... 4,50 Euros**

Tartaletas de frutas y crema de limón  
Macarrons surtidos  
Mini brownies de chocolate y nueces  
Chupitos de batido de fresas con yogurt

Mini tartitas crujientes de pera asada  
Mini pelotas de fraile rellenas de crema de azafrán

**Buffet de chocolate ..... 4,50 Euros**

Trufas de chocolate y naranja  
Bombones de chocolate con praliné de avellanas  
Bombones de chocolate y café  
Mini brownies de chocolate y nueces

Tejas de chocolate y canela  
Piruletas de Cookie de chocolate  
Chupitos de crema de chocolate y Bailey's  
Tarta de chocolate

**Barra de mojitos ..... 3,00 Euros**

Un camarero especialmente adiestrado les servirá mojitos recién hechos, siguiendo la más pura tradición cubana.

Menú N°1 .....69,00 Euros

**Salpicón de marisco con patata**  
hierbas, flores y mahonesa de lima kéfir

**Sorbete de limón al cava**

**Cordero relleno de ceps**  
con espuma caliente de torta del casar

**Biscuit glacé**  
con chocolate caliente

**Tarta de celebración**

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

Menú N°2 ..... 72,00 Euros

**Suquet de langostinos y zamburiñas**  
a la manera tradicional

**Sorbete de agua de Valencia**

**Carrilleras de cerdo ibérico**  
con chalotas, jengibre, soja y cítricos

**Helado de nueces caramelizadas**  
con sopa de chocolate y filamentos crujientes

**Tarta de celebración**

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

---

Menú N°3 ..... 75,00 Euros

**Crema de boletus edulis con ravioli de langostinos**

**Lomo de bacalao**

sobre compota de tomates asados y pilpil de albahaca

**Mojito de ron y hierbabuena**

**Ternera melosa con trigueros**

tomatitos confitados al romero y crema suave de patata y ajo

**Bizcocho de chocolate coulant**

con vodka y frutos rojos

**Tarta de celebración**

**Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)**

**Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)**

**Cava Alegre de Gramona**

**Agua mineral, café y licores**

Menú N°4 ..... 83,00 Euros

**Ensalada de hierbas y carpaccio de presa ibérica**

con pipirrana, parmesano y trufa de invierno

**Lomo de lubina**

sobre arroz cremoso de zamburiñas y azafrán

**Sorbete de gin tonic**

**Medallón de cordero deshuesado y rustido**

con romescu de nueces y vainilla

**Pasión por el chocolate blanco**

**Tarta de celebración**

**Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)**

**Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)**

**Cava Alegre de Gramona**

**Agua mineral, café y licores**

Menú Nº5 ..... 90,00 Euros

**Perfecto de foie**  
con Coca-Cola y ensalada de mango

**Centro de merluza**  
con migas y setas de San Jorge

**Sorbete de naranja y Campari**

**Pluma ibérica**  
con coliflor, turrón salado y marcona garrapiñada

**Pastel caliente de compota de manzana**  
con helado de queso fresco

**Tarta de celebración**

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

Menú Nº6 ..... 98,00 Euros

**Ensalada de bogavante**  
con cous cous, verduritas y emulsión de azafrán

**Medallón de rape**  
con especias tandoori y falso risotto de patata y lentejas

**Sorbete de vodka y lima**

**Solomillo ibérico**  
relleno de pera con peras

**Nieve sobre tierra**  
avellanas, chocolate, trompetas confitadas y aceite de trufa

**Tarta de celebración**

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

Menú N°7 ..... 100,00 Euros

**Gazpacho**

de frutos rojos y gamba roja

**Rodaballo ibérico**

relleno de manitas y jamón ibérico con emulsión de jabugo

**Tequila Sunrise**

**Solomillo de ternera al foie**

al estilo clásico con reducción de Pedro Ximenez

**Bizcocho de carajillo**

con helado de cremaet

**Tarta de celebración**

**Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)**

**Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)**

**Cava Alegre de Gramona**

**Agua mineral, café y licores**

Menú N°8 ..... 110,00 Euros

**Terrina de foie con melocotones al vino tinto**

queso de cabra y garrapiñados

**Bogavante y vieira**

con su lasaña

**Sorbete de fresones y monastrell**

**Turnedós de buey**

con calabaza, avellanas y trufa

**Crema ligera de vainilla**

ganache de chocolate, frutos rojos y helado de eucalipto

**Tarta de celebración**

**Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)**

**Vino tinto Azpilicueta crianza (D.O. Rioja)**

**Cava Alegre 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. Salones NODO 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)
- 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 será facturado por salones NODO.
- Barra Libre y Música. Salones NODO pone a su disposición una sala de fiestas especialmente diseñada para acoger a sus invitados. Los menús llevan incluidos el importe de tres horas de baile y barra libre.
- El disfrute de música conlleva al pago de gastos por parte del cliente, a la Sociedad General de Autores y Editores, así como los de cualquier otra sociedad de gestiones de derechos derivada de la propiedad intelectual.
- Cada hora adicional de baile y barra libre, tiene un incremento de 2.50 euros por persona.

## 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 durante el 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