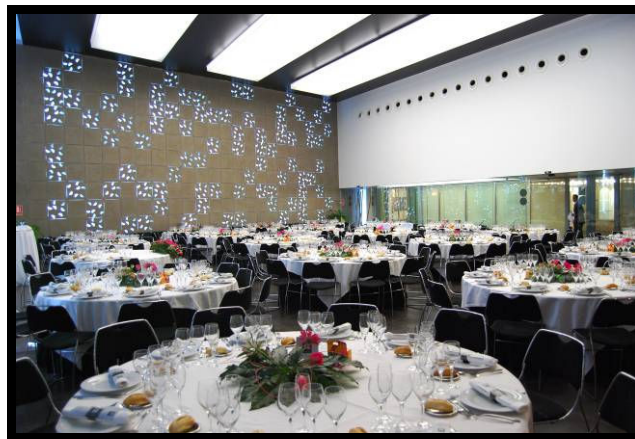




Bodas 2010

En nuestro salón de banquetes podrán disfrutar de la mejor cocina actual, diseño y gran calidad de 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 9,00 Euros

Rollito de salmón y queso fresco, con salsa de yogur
Lazos de plátano macho con langostinos al curry
Fondue de parmesano con grisini de cebolla
Raviolis fritos de pollo y gamba tandoori
Croquetas de cocido
Brocheta de pulpo y patata con all i oli de pimentón ahumado

Aperitivo completo de bienvenida 14,00 Euros

Rollito de salmón y queso fresco, con salsa de yogur
Lazos de plátano macho con langostinos al curry
Fondue de parmesano con grisini de cebolla
Raviolis fritos de pollo y gamba tandoori
Croquetas de cocido
Brocheta de pulpo y patata con all i oli de pimentón ahumado
Croquetas de ceps
Chupa chups de foie con pera caramelizada
Brocheta de atún teriyaki
Cucharita de huevo con huevas

Buffet de quesos afinados y surtido de panes 4,00 Euros

Buffet de jamón ibérico y pan con tomate 2,50 Euros

Rissoto de setas y parmesano servido dentro de un
parmesano..... 2,50 Euros

Arroz meloso de bogavante 3,75 Euros

Buffet especial de vinos y cavas 3,00 Euros

Menú N°1 55,00 Euros

Ensalada de langostinos

Con hierbas, brotes y mahonesa de violetas

La caipiroska

Cordero deshuesado y rustido a la canela

con chalotas, frutos secos y aceite de vainilla

Bizcocho de chocolate coulant

con ron y helado de té

Tarta de celebración

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

Menú N°2 57,00 Euros

Terrina de verduras blancas con foie y setas

en escabeche suave

El destornillador

Canelón gigante de confit de pato

con salsa de naranja y alcachofas

Nieve sobre tierra

Tarta de celebración

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

Menú N°3 60,00 Euros

Bacalao con pimiento asado
pil pil de olivas negras y migas del pastor

Mojito de ron a la hierbabuena

Ternera melosa
con calabaza, avellanas y trufa

Mouse de chocolate blanco y fruta de la pasión

Tarta de celebración

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

Menú N°4 68,00 Euros

Parmentier de ceps
con ravioli de foie y lascas de parmesano

Centro de merluza asado
con patata a lo pobre y su jugo ligado

Sorbete de naranja y campari

Carrilleras de cerdo ibérico
con peras y moscatel

Helado de nueces caramelizadas
con hojaldre y chocolate caliente

Tarta de celebración

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

Menú N°5 75,00 Euros

Crujiente de verduritas, setas y foie
con reducción de vino quina y polvo de cantarellas

Lomitos de lubina
Sobre arroz cremoso de zamburiñas y azafrán

Sorbete de fruta de la pasión al cava

Solomillo de buey con verduritas confitadas
con salsa de parmesano y ajos asados

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

Tarta de celebración

Gramona Gessami (D.O. Penedés)
Azpilicueta Reserva (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú Nº6 83,00 Euros

Bogavante en dos tiempos

Ensalada de bogavante con arroz basmati, salvaje e integral con salsa thai

Caldereta de bogavante con vieira gigante

Sorbete de gin tonic

Nuestro tombet de cordero

Brownie de chocolate
y frutos rojos con yogur

Tarta de celebración

Gramona Gessami (D.O. Penedés)
Azpilicueta Reserva (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°7 85,00 Euros

Crema de calabaza asada
con vieira gigante y aceite de trufa

Suquet de rape y pulpo
a la manera tradicional

Agua de Valencia

Solomillo ibérico relleno de foie y manzana
con salsa de vino oloroso y ceps

Ensalada de frutos rojos
con helado de eucalipto y jarabe de arce

Tarta de celebración

Gramona Gessami (D.O. Penedés)
Azpilicueta Reserva (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

Menú N°8 95,00 Euros

Salpicón de frutos del mar

Rodaballo relleno de manitas y jamón ibérico
con una salsa suave de albariño y berberechos

Sorbete de limón al cava

Solomillo de ternera al foie
al estilo clásico

Ópera de chocolate
y caramelo moscovado con helado de café

Tarta de celebración

Gramona Gessami (D.O. Penedés)
Azpilicueta Reserva (D.O. Rioja)
Cava Allegro de Gramona
Agua mineral, café y licores

CONDICIONES GENERALES

Reserva tentativa, válida durante 7 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. 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.

Menú para niños. Se compone de entremeses fríos y calientes, pechuga de pollo empanada con patatas fritas, helado y tarta. Su precio es de 30,00 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.

Forma de pago. Se liquidará el importe total del banquete, 48 horas antes de la celebración del mismo.

Barra Libre y Música. Salones NODO dispone de una sala de fiestas especialmente diseñada para acoger a sus invitados (*) Para su disfrute, deben escoger la duración de la fiesta (3, 4 o 5 horas) y multiplicar por el número de asistentes a su banquete (niños no incluidos)

BAILES Y BARRAS LIBRES			
Barra Libre y Disc Jockey	3 Horas	4 Horas	5 Horas
Entre 100 y 150 personas	15,50	18,00	20,50
Entre 150 y 200 personas	14,00	16,50	19,00
Entre 200 y 250 personas	13,00	15,50	18,00
Más de 250 personas	12,50	15,00	17,50

(*) La Sala de fiestas se factura en relación a los asistentes (adultos), siendo 100 el número mínimo necesario para su apertura.

La Sociedad General de Autores de España, cobrará al cliente, a través del hotel, el canon en concepto de derechos de Autores y Editores. En 2009, este canon era el siguiente.

Hasta 75 comensales	118,79 Euros
Por comensal extra	0,48 Euros

Atenciones especiales.

- ✓ Regalo de la junior suite para los novios, con botella de cava.
- ✓ Regalo de una cena de aniversario para dos personas, al cumplirse un año del enlace.
- ✓ Minutas individuales de recuerdo
- ✓ Centros de flores en las mesas
- ✓ Descuentos especiales en habitaciones para los invitados

IVA NO INCLUIDO