



Menús de Boda 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.



- En nuestros salones podemos albergar hasta una cantidad máxima de 400 comensales, en unos espacios muy amplios para el fácil acceso del cliente, así como, un servicio de 4 estrellas.
- Disponemos de parking para todos los invitados, sin cargo.
- Podemos realizar presentación audiovisual de fotos en el salón de banquetes.
- Descuentos especiales en las habitaciones para los invitados.
- Más información en nuestra página Web.

IVA no incluido

Aperitivos

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

Aperitivo bienvenida.....10,00 €

Maki Sushi de salmón ahumado y queso cremoso con finas hierbas
Cucurucho de brandada de bacalao
Raviolis crujientes de pollo y gambas con verduritas, especias y soja
Las croquetas del puchero
Mini berenjenas rellenas de carne

Aperitivo completo de bienvenida.....15,00 €

Maki Sushi de salmón ahumado y queso cremoso con finas hierbas
Cucurucho de brandada de bacalao
Raviolis crujientes de pollo y gambas con verduritas, especias y soja
Las croquetas del puchero
Mini berenjenas rellenas de carne
Atún en Teriyaki de fresa
Foie en escabeche con ensalada de brotes
Mejillón con verduritas
Langostinos en tempura

Buffet mexicano.....5,00 €

Nachos con guacamole, chilitomate y mole poblano
Plátanos fritos
Taquitos de res y de camarón
Mini burritos de asado de puerco
Jalapeños rellenos de queso
Brochetas de pollo a la yucateca

Buffet de quesos4,50 €

Jamón ibérico.....2,50 €

Buffet rissoto.....2,50 €

Buffet arroz rossejat.....2,00 €

IVA no incluido

Menú nº1.....58,00 €

Ensalada de langostinos

con patatas ahumadas, verduritas, brotes y flores

Mojito de ron cubano a la hierbabuena

Paletilla de cordero rustida a la pimienta de sichuan

con lichies y chalotas caramelizadas

“Nieve sobre tierra”

(avellanas, chocolate y trufa)

Tarta de celebración

Café y licores Aguas minerales

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza (d.o. rioja)

Cava Gramona Brut (d.o. cava)

Menú nº2.....64,50 €

Ensalada de jamón de pato

queso de cabra y tapenade de aceitunas negras

Sorbete de limón, martini y bergamota

Solomillo de ternera al sirah

con cerezas, regaliz y pimienta

Bizcocho coulant de chocolate y naranja

con helado de cointreau

Tarta de celebración.

Café y licores Aguas minerales

Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza (d.o. rioja)

Cava Gramona Brut (d.o. cava)

IVA no incluido

Menú nº3.....66,50 €

Ensalada de pimientos asados y aliñados al estilo andaluzí
con bacalao ahumado

Caldereta de langostinos

Sorbete de lima, limón y violetas

Fricandó ibérico
con edulis, avellanas y trufa

La macedonia "bajo cero"

Tarta de celebración.
Café y licores Aguas minerales
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)
Vino tinto Ramón Bilbao Crianza (d.o. rioja)
Cava Gramona Brut (d.o. cava)

Menú nº4.....70,50 €

Ensalada de codorniz en escabeche balsámico de miel y fruto rojos
con hierbas tiernas y almendras tostadas

Bacalao a 50°C
con pimientos del piquillo, gamba roja y chips aromáticos

Sorbete de naranja, cava y cointreau

El Solomillo en equilibrio de especias
con mango, lima y sésamo

Helado de nueces caramelizadas
con bastones de hojaldre y chocolate caliente

Tarta de celebración.
Café y licores Aguas minerales
Vino Blanco Gran Cardiel (D.O. Rueda)
Vino tinto Ramón Bilbao Crianza (d.o. rioja)
Cava Gramona Brut (d.o. cava)

IVA no incluido

Menú nº5.....78,50 €

Crema templada de patata violeta
con vieira a la plancha y papada

Rape asado
con verduras, jengibre y soja

La caipiroska

Nuestro tournedó de ternera al Foie

Bizcocho caliente de calabaza
almendras y mascarpone con helado de leche merengada

Tarta de celebración.
Café y licores Aguas minerales
Marqués de Riscal Blanco (d.o. Rueda Superior)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (d.o. rioja)
Cava Gramona Brut (d.o. cava)

Menú nº6.....86,50 €

Ravioli Gigante de gambas rojas y boletus edulis

Rodaballo a la plancha
con salsa de chipirones

Sorbete de limón al cava

La Pluma ibérica
con emulsión de jabugo sobre montadito de verduras y queso de cabra

Piña, plátano, mango y fruta de la pasión

Tarta de celebración.
Café y licores Aguas minerales
Marqués de Riscal Blanco (d.o. Rueda Superior)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (d.o. rioja)
Cava Gramona Brut Imperial (d.o. cava)

IVA no incluido

Menú nº7.....88,50 €

El bogavante en dos tiempos

.Primero: La ensalada con thai, con tres arroces y mahonesa aromática.
Segundo:La caldereta, con patatitas y vieira gigante

El Mojito cubano

Tostón confitado en aceite de salvia y enebro
con gominola caliente de higos y turrón salado

El paseo por el bosque

Tarta de celebración.
Café y licores Aguas minerales
Marqués de Riscal Blanco (d.o. Rueda Superior)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (d.o. rioja)
Cava Juve & Camps Reserva de la Familia (d.o. cava)

Menú nº8.....109,00 €

Ensaladilla de patata y bogavante
con mahonesa cremosa de trufas

Centro de merluza
con puerros y langostinos

Sorbete de fresones y rosas al monastrell

Solomillo de ternera al foie

Pastel de chocolate negro
con sopa de chocolate blanco y yogurt, helado de chocolate con leche y galleta de jengibre

Tarta de celebración.
Café y licores Aguas minerales
Marqués de Riscal Blanco (d.o. Rueda Superior)
Vino tinto Azpilicueta Crianza (d.o. rioja)
Moët & Chandon Imperial (d.o. champagne)

IVA no incluido

Barra Libre (durante 3 horas).....	11,00 €
(Beefeater, Bombay, Pampero, Brugal, Stolichnaya, JB, Ballantines, Cutty Sark, etc)	
Cada hora adicional.....	4,00 €

Varios

- Estos menús están cotizados y preparados, para bodas con un mínimo de 150 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 2010, para banquetes que se celebren en 2011.
- 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 euros.
- Definición del menú, deberá ser fijado como máximo 2 meses antes de la boda.
- Comunicación del número de personas definitivo, deberá ser comunicado 10 días antes del banquete, siendo este el número mínimo de cubiertos a facturar por el hotel.
- 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.
 1. Regalo de la Suite para los novios, con flores y botella de cava.
 2. Minutas personalizadas.
 3. Centros de flores en las mesas.
 4. Regalo conmemorativo.
 5. Descuentos especiales en habitaciones para los invitados.
 6. Parking gratuito, bajo disponibilidad, para los invitados durante el banquete.
- Descuentos especiales. les ofrecemos un 5% de descuento sobre el precio del menú, para las bodas que se celebren en viernes.

IVA no incluido