



2016

**SELECCION
MENUS
DE
BODAS**



MENU BODA 1

APERITIVO

Cava, Jereces, Vermouths, Bitters, Campari, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

FRIOS

Tacos de Queso
Olivas Rellenas
Patatas Chips
Dados de Tortilla
Fuet de Vic
Gambas Saladas
Barquita de Langostinos a la Rusa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido
Buñuelos de Bacalao
Chipirones a la Andaluza
Cazuelita de Chistorra a la Sidra

MENU

Supremas de Salmón al Cava
(Manzana Rellena Normanda)

Pierna de Lechón Flambeada al Oporto
(Verduritas Sautées)

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Rene Barbier Kraliner
Tinto Nuviana D.O. Cinca
Cava Brut
Aguas Minerales

58,00 €

por persona (10% IVA incluido)

MENU BODA 2

APERITIVO

Cava, Jereces, Vermouths, Bitters, Campari, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

FRIOS

Tacos de Queso

Olivas Rellenas

Patatas Chips

Dados de Tortilla

Fuet de Vic

Gambas Saladas

Barquita de Langostinos a la Rusa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido

Buñuelos de Bacalao

Chipirones a la Andaluza

Cazuelita de Chistorra a la Sidra

Fideuà dels Pescadors

MENU

Mero con Langostinos a la Americana

Medallones de Ternera Asado al Romani

(Verduritas Sauteés)

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Rene Barbier Kraliner

Tinto Nuviana D.O. Cinca

Cava Brut D.O. Penedes

Aguas Minerales

60,00 €

por persona (10% IVA incluido)

MENU BODA 3

APERITIVO

Cava, Jereces, Vermouths, Bitters, Campari, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

FRIOS

Tacos de Queso

Olivas Rellenas

Patatas Chips

Dados de Tortilla

Fuet de Vic

Gambas Saladas

Barquita de Langostinos a la Rusa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido

Buñuelos de Bacalao

Chirrones a la Andaluza

Cazuelita de Chistorra a la Sidra

Fideuà dels Pescadors

MENU

Góndola de Piña de Mariscos

O

Mezclum de ensaladas con Jamón de Pato y Vinagreta de frutos secos

Centro de Solomillo Ibérico al Oporto

(Con Gratín de Patatas con Yema de Espárragos Trigueros)

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Rene Barbier Kraliner

Tinto Nuviana D.O. Cinca

Cava Brut D.O. Penedes

Aguas Minerales

62,00 €

por persona (10% IVA incluido)

MENU BODA 4

APERITIVO

Cava, Jereces, Vermouths, Bitters, Campari, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

FRIOS

Surtido de Canapés Variados: Jamón York, Atún y Sobrasada

Triangulos de queso manchego

Coca de Verduras

Dados de Tortilla

Fuet de Vic

Gambas Saladas

Barquita de Langostinos a la Rusa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido

Buñuelos de Bacalao

Chirrones a la Andaluza

Brocheta de Pollo Teriyaki con Sesamo

Fideuà dels Pescadors

MENU

Melón con Jamón Serrano (en temporada)

o

Ensalada de Langostinos y Salmón Marinado

Corderito Asado a la Segoviana

(patatas panadera)

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Rene Barbier Kraliner

Tinto Extrissimo Bach

Cava Codorniu Brut Blanc de Blancs

Aguas Minerales

64,00 €

por persona (10% IVA incluido)

MENU BODA 5

APERITIVO

Cava, Jereces, Vermouths, Bitters, Campari, Vinos, Cervezas, Refrescos, Zumos de Frutas

FRIOS

Surtido de Canapés Variados: Jamón York, Atún y Sobrasada

Triangulos de queso manchego

Coca de Verduras

Dados de Tortilla

Fuet de Vic

Gambas Saladas

Barquita de Langostinos a la Rusa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido

Buñuelos de Bacalao

Chipirones a la Andaluza

Brocheta de Pollo Teriyaki con Sesamo

Fideuà dels Pescadors

MENU

Lenguado a la crema de jamon ibérico con champiñones

(Patatas Vapor)

Jarret de Ternera Estilo Mediterráneo

(Setas del Bosque)

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Rene Barbier Kraliner

Tinto Extrissimo Bach

Cava Codorniu Brut Blanc de Blancs

Aguas Minerales

66,00 €

por persona (10% IVA incluido)

MENU BODA 6

APERITIVO

Cava, Jereces, Bitters, Campari, Cerveza, Refrescos, Zumos de Fruta, Vinos

FRIOS

Surtido de Canapés
Almendras Saladas
Pinchos de Piña con Jamón
Tartaleta de Marisco con Salsa Rosa
Triangulos de Queso
Chapatita de Escalibada y Anchoas
Gambas Saladas
Tosta de Salmón Marinado

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido
Gambas con Gabardina
Calamarcitos Andaluza
Patatitas con Brandada de Bacalao
Cazuelita de Chistorra a la Sidra
Mini Brochetas de Pollo Marinado en salsa Teriyaki

ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors
Arroz del Señorito

MENU

Medio Bogavante y Langostinos con Ensaladilla al Caviar

Pato Confitado con cítricos y parmentier

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Marques de Irun D.O. Rueda
Tinto Hacienda Lopez de Haro D.O. Rioja
Cava Codorniu Brut Blanc de Blancs
Aguas Minerales

75,00 €

por persona (10% IVA incluido)

MENU BODA 7

APERITIVO

Cava, Jereces, Bitters, Campari, Cerveza, Refrescos, Zumos de Fruta, Vinos

FRIOS

Surtido de Canapés
Almendras Saladas
Pinchos de Piña con Jamón
Ensalada Cesar con Virutas de Parmesano
Triangulos de Queso
Chapatita de Escalibada y Anchoas
Gambas Saladas
Tosta de Salmón Marinado

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido
Gambas con Gabardina
Calamarcitos Andaluza
Patatitas con Brandada de Bacalao
Cazuelita de Chistorra a la Sidra
Mini Brochetas de Pollo Marinado en salsa Teriyaki

ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors
Arroz del Señorito

MENU

Pirámide de Langostinos a la Rusa
(Salsa Coral)

Paletilla y Pierna de Cabrito al Horno Perfumada al Romaní

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Marques de Irun D.O. Rueda
Tinto Hacienda Lopez de Haro D.O. Rioja
Cava Codorniu Brut Blanc de Blancs
Aguas Minerales

77,00 €

por persona (10% IVA incluido)



MENU BODA 8

APERITIVO

Cocktail de Cava, Jereces, Bitters, Campari, Cerveza, Refrescos, Zumos de Fruta, Vinos

FRIOS

Surtido de Canapés: Salmón, Jamón Serrano y Pate

Flor de Fuet

Pinchos de Piña con Jamón

Ensalada Cesar con Virutas de Parmesano

Triangulos de Queso

Chapatita de Escalibada y Anchoas

Gambas Saladas

Tartaleta de Marisco con Salsa Rosa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido

Gambas con Gabardina

Calamarcitos Andaluza

Patatitas con Brandada de Bacalao

Tosta de Sobrasada con Huevos de Codroniz

Mini Brochetas de Pollo Marinado en salsa Teriyaki

ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors

Arroz del Señorito

MENU

Cazuela de Rape con Langostinos y Almejas

(Salsa Marinera)

Contrafilet de Ternera a la Moda Flambée con Gratin de Patatas

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Marques de Irun D.O. Rueda

Tinto Hacienda Lopez de Haro D.O. Rioja

Cava Codorniu Brut Blanc de Blancs

Aguas Minerales

78,00 €

por persona (10% IVA incluido)

MENU BODA 9

APERITIVO

Cocktail de Cava, Jereces, Bitters, Campari, Cerveza, Refrescos, Zumos de Fruta, Vinos

FRIOS

Surtido de Canapés: Salmón, Jamón Serrano y Pate

Flor de Fuet

Pinchos de Piña con Jamón

Ensalada Cesar con Virutas de Parmesano

Triangulos de Queso

Chapatita de Escalibada y Anchoas

Gambas Saladas

Tartaleta de Marisco con Salsa Rosa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido

Gambas con Gabardina con Salsa Brava

Calamarcitos Andaluza

Patatitas con Brandada de Bacalao

Tosta de Sobrasada con Huevos de Codroniz

Mini Brochetas de Pollo Marinado en salsa Teriyaki

ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors

Arroz del Señorito

Salmón Ahumado con Tostas

MENU

Cazuela de Rape con Langostinos y Almejas

(Salsa Marinera)

Solomillo de Buey sobre Tosta Rossini

(Gratin de patata y yemas de esparragos)

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Marques de Irun D.O. Rueda

Tinto Hacienda Lopez de Haro D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu Brut

Aguas Minerales

80,00 €

por persona (10% IVA incluido)



MENU BODA 10

APERITIVO

Cava, Jereces, Bitters, Campari, Cerveza, Refrescos, Zumos de Fruta, Vinos

FRIOS

Surtido de Canapés: Salmón, Jamón Serrano y Pate

Flor de Fuet

Pinchos de Piña con Jamón

Ensalada Cesar con Virutas de Parmesano

Triangulos de Queso

Chapatita de Escalibada y Anchoas

Gambas Saladas

Tartaleta de Marisco con Salsa Rosa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido

Gambas con Gabardina con Salsa Brava

Calamarcitos Andaluza

Patatitas con Brandada de Bacalao

Tosta de Sobrasada con Huevos de Codroniz

Mini Brochetas de Pollo Marinado en salsa Teriyaki

ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors

Arroz del Señorito

Salmón Ahumado con Tostas

MENU

Ensalada de Bogavante a la Vinagreta de Módena

Sorbete al Cava

Solomillo de Buey al Oporto

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Viña Sol Penedes

Tinto Luis Cañas Rioja Crianza

Cava Anna de Codorniu Brut

Aguas Minerales

85,00 €

por persona (10% IVA incluido)



MENU BODA 11

APERITIVO

Cava, Jereces, Bitters, Campari, Cerveza, Refrescos, Zumos de Fruta, Vinos

FRIOS

Surtido de Canapés: Salmón, Jamón Serrano y Pate
Flor de Fuet

Ensalada Cesar con Virutas de Parmesano
Triangulos de Queso

Chapatita de Escalibada y Anchoas

Tartaleta de Marisco con Salsa Rosa

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido

Gambas con Gabardina con Salsa Brava

Calamarcitos Andaluza

Patatitas con Brandada de Bacalao

Tosta de Sobrasada con Huevos de Codorniz

Mini Brochetas de Pollo Marinado en salsa Teriyaki

Nido de Patata con Gula y Huevos de codorniz

ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors

Arroz del Señorito

Salmón Ahumado con Tostas

Estacion de quesos variados con panecillos variados y frutos secos

MENU

Filetes de Lenguado con Langostinos y Crema de Jamón de bellota

Sorbete al Marc de cava

Tournedo de Ternera Henry IV

(Ramillet de Espárragos y Pimientos de Piquillo Sauté)

Mousse de Mascarpone y Frambuesas

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Torres Viña Sol Seco

Tinto Luis Cañas Rioja Crianza

Juve Camps Brut Nature

Aguas Minerales

92,00 €por persona (10% IVA incluido)

MENU BODA 12

APERITIVO

Cava, Jereces, Bitters, Campari, Cerveza, Refrescos, Zumos de Fruta, Vinos

FRIOS

Surtido de Canapés: Salmón, Jamón Serrano y Pate
Flor de Fuet
Ensalada Cesar con Virutas de Parmesano
Triangulos de Queso
Chapatita de Escalibada y Anchoas
Cuchara de Tartar de Solomillo de Ternera

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido
Gambas con Gabardina con Salsa Brava
Calamarcitos Andaluza
Patatitas con Brandada de Bacalao
Tosta de Sobrasada con Huevos de Codorniz
Mini Brochetas de Pollo Marinado en salsa Teriyaki
Pulpo a Feira
Nido de Patata con Gula y Huevos de codorniz

ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors
Arroz del Señorito
Salmón Ahumado con Tostas
Estacion de quesos variados con panecillos variados y frutos secos

MENU

Bogavante del Cantábrico

Sorbete Marc de Champagne

Corazón de Solomillo al Foie (Salsa Oporto)

Mousse de Mandarina Biscuit O Mousse de Chocolate Negro

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Torres Viña Sol Seco

Tinto Muga Crianza

Juve Camps Brut Nature

Aguas Minerales

104,00 €por persona (10 % IVA incluido)

MENU BODA PLATO ÚNICO

APERITIVO

FRIOS

Surtido de Canapés Variados: Jamón York, Atún y Queso
Cucharita de mascarpone y anchoas
Pinchos de Piña con Jamón
Triángulo de Tortilla Mignon
Flores de Fuet de Vic
Chapatita de Escalibada y Anchoas
Gambas Saladas
Carpaccio de Bacalao

CALIENTES

Mini Croquetas de Cocido
Buñuelos de Brandada de Bacalao
Calamarcitos Andaluza
Nido de Patata con Gula y Huevos de codorniz
Brochetas de Pollo Marinadas en salsa Teriyaki
Brocheta de Champiñon Relleno

ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors
Buffet de Salmón Ahumado
Arroz del Señorito

Jereces, Bitters, Campari, Cerveza, Refrescos, Zumos de Fruta, Vinos Y Cava

MENU

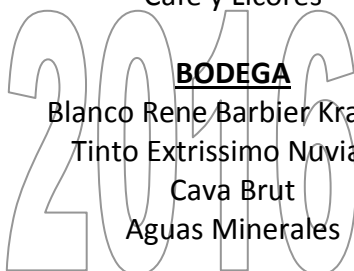
- (A) Medallones de Rape con Almejas (Salsa Marinera)
- (B) Centro de Solomillo Ibérico braseado al Oporto
- (C) Confit de Pato con cítricos y parmentier
- (D) Mero con Langostino a la Americana

Pastel Nupcial

Café y Licores

BODEGA

Blanco Rene Barbier Kraliner
Tinto Extrissimo Nuviana
Cava Brut
Aguas Minerales



Menú (A) 64,00 € por persona (10% IVA incluido)

Menú (B) 58,00 € por persona (10% IVA incluido)

Menú (C) 61,00 € por persona (10% IVA incluido)

Menú (D) 60,00 € por persona (10% IVA incluido)

2016

1. El precio del menú está calculado para un mínimo de 80 personas. En caso de ser menos invitados, se cobrará el siguiente suplemento:
 - i. De 79 a 70 personas: se añadirá un suplemento al menú de 3 Eur por persona
 - ii. De 69 a 60 personas: se añadirá un suplemento al menú de 4 Eur por persona
 - iii. El número mínimo de invitados será 60 personas

MENU NIÑOS

(Hasta 10 años)

APERITIVO

Entremeses Variados

o

Canelones Rossini

o

Macarrones boloñesa

Escalopa Vienesa

o

Pollo Asado al Horno

Pastel Nupcial

Aguas
Refrescos

2016
25,00 €
por persona (10% IVA incluido)



SUPLEMENTOS EN APERITIVO

(a partir de 60 personas)

- Buffet de Jamón Pata Negra con Cortador: 465 Euros
- Buffet de Salmón Fumée atendido por Camarero: 170 Euros
- Buffet de Fideua dels Pescadors: 3 Eur por persona
- Buffet de Quesos variados con tostadas y frutos secos: 5 Eur por persona
- Huevos de Codorniz con Sobrasada: 2 Eur por persona

Variaciones o Suplementos en menus

- SUPLEMENTO DEL SORBETE DE LIMÓN AL CAVA: 4 Eur por persona

2016

INFORMACION

- 1.** Adorno floral de la sala incluido
- 2.** Para realizar la reserva de la sala se deberá efectuar una “Paga y Señal” de 500 Euros.
En caso de anular la Boda no se devuelve el dinero; en concepto de gastos
- 3.** Si desean los adornos especiales consultar precios tanto en centros de mesa como en aperitivo.
- 4.** Barra libre durante una hora y media 11,00 € por persona, ó según consumo
- 5.** Discoteca móvil en exclusiva durante toda la celebración y baile: 490,00 €
- 6.** Los fotógrafos exclusivos del Hotel se encargan de pagar las minutas de Boda y Sociedad de Autores
- 7.** Boda Civil completa 500,00 €. Dependiendo del tiempo se hará interior ó exterior, a criterio del Hotel.
- 8.** Le invitamos a la noche de bodas con cava y desayuno al día siguiente.
(mínimo por banquete 50 personas)
- 9.** En caso de necesitar habitaciones para sus invitados se hará un descuento especial.
- 10.** Los novios están invitados a la prueba de Menú. Los demás familiares o amigos se cobrará el 50% sobre el precio del menú elegido
(mínimo por banquete 50 personas).
- 11.** Garaje gratuito para los novios y padres (2 coches).
- 12.** Cualquier otra información no dude ponerse en contacto con nosotros.

2016