

## *Oferta gastronómica 2019*



## **SELECCIÓN de MENUS** **De BODAS**



## **MENU BODA 1**

### **APERITIVO**

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

\*\*\*\*\*

### **FRIOS**

Canapé de Jamón York, Paté y Sobrasada  
Queso manchego con membrillo y frutos secos  
Gambas saladas  
Flor de Fuet de Vic  
Triángulos de tortilla mignon

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

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

\*\*\*\*\*

### **MENU**

Mezclum de ensaladas con gambitas templada, tomate cherry, piña  
(vinagreta de frutos secos)

\*\*\*\*\*

Corderito al horno con romero  
(Verduritas Sautées)

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Café y Licores

### **BODEGA**

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

61,00 €

por persona (10% IVA incluido)

## MENU BODA 2

### APERITIVO

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

\*\*\*\*\*

### **FRIOS**

Canapé de jamón york, Paté y Sobrasada  
Queso manchego con membrillo y frutos secos  
Gambas saladas  
Flor de fuet de Vic  
Triángulos de tortilla mignon

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido  
Buñuelos de bacalao  
Chipirones a la andaluza  
Cazuelita de chistorra a la sidra

\*\*\*\*\*

### MENU

Mero con Langostinos a la Americana

\*\*\*\*\*

Jarret de Ternera Estilo Mediterráneo  
(Setas del Bosque)

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Café y Licores

### BODEGA

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

63,00 €

por persona ( 10% IVA incluida)

## **MENU BODA 3**

### **APERITIVO**

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

\*\*\*\*\*

### **FRIOS**

Canapé de jamón york, Paté y Sobrasada  
Queso manchego con membrillo y frutos secos  
Gambas saladas  
Flor de fuet de Vic  
Triángulos de tortilla mignon

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido  
Buñuelos de bacalao  
Chipirones a la andaluza  
Cazuelita de chistorra a la sidra

\*\*\*\*\*

### **ESTACIONES**

Fideuà dels Pescadors

### **MENU**

Cocktail de Piña de Mariscos con salsa de coral

\*\*\*\*\*

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 D.O. Penedes  
Tinto Nuviana D.O. Cinca  
Cava Brut D.O. Penedes  
Aguas Minerales

65,00 €

*por persona ( 10% IVA incluido)*

## **MENU BODA 4**

### **APERITIVO**

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

\*\*\*\*\*

### **FRIOS**

Canapé de salmón ahumado  
Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos  
Flores fuet de Vic  
Coca de escalivada con anchoas  
Langostino con huevas de salmón

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido  
Pincho de calamares con salsa brava  
Chipirones a la andaluza  
Cazuelita de chistorra a la sidra  
Brocheta de pollo teriyaki

\*\*\*\*\*

### **ESTACIONES**

Fideuà dels Pescadors

\*\*\*\*\*

### **MENU**

Ensalada de Langostinos y Salmón Marinado  
con aroma de esencia de curry  
(vinagreta de cítricos)

\*\*\*\*\*

Corderito Asado a la Segoviana  
(patatas panadera)

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Café y Licores

### **BODEGA**

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

68,00 €

por persona ( 10% IVA incluido)



## **MENU BODA 5**

### **APERITIVO**

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

\*\*\*\*\*

### **FRIOS**

Canapé de salmón ahumado  
Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos  
Flores fuet de Vic  
Coca de escalivada con anchoas  
Langostino con huevas de salmón

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido  
Pincho de calamares con salsa brava  
Chipirones a la andaluza  
Cazuelita de chistorra a la sidra  
Brocheta de pollo teriyaki

\*\*\*\*\*

### **ESTACIONES**

Fideuà dels Pescadors  
Arroz del señorito

\*\*\*\*\*

### **MENU**

Lenguado a la crema de jamon ibérico con champiñones  
(Perlas de Patatas Vapor)

\*\*\*\*\*

Jarret de Ternera Estilo Mediterráneo  
(Setas del Bosque)

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Café y Licores

### **BODEGA**

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

72,00 €

por persona ( 10% IVA incluido)



## **MENU BODA 6**

### **APERITIVO**

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

\*\*\*\*

### **FRIOS**

Canapé de salmón ahumado  
Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos  
Flores fuet de Vic  
Coca de escalivada con anchoas  
Langostino con huevas de salmón  
Perlas de piña con jamón  
Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido  
Pincho de calamares con salsa brava  
Chipirones a la andaluza  
Cazuelita de chistorra a la sidra  
Brocheta de pollo teriyaki

\*\*\*\*\*

### **ESTACIONES**

Fideuà dels Pescadors  
Arroz del señorito

### **MENU**

Suprema de merluza al cava con almejas

\*\*\*\*\*

Pato Confitado con cítricos y parmentier

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Café y Licores

### **BODEGA**

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

76,00 €

*por persona ( 10% IVA incluido)*

## MENU BODA 7

### APERITIVO

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

\*\*\*\*

### **FRIOS**

Canapé de salmón ahumado  
Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos  
Flores fuet de Vic  
Coca de escalivada con anchoas  
Langostino con huevas de salmón  
Perlas de piña con jamón  
Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido  
Pincho de calamares con salsa brava  
Chipirones a la andaluza  
Cazuelita de chistorra a la sidra  
Brocheta de pollo teriyaki

\*\*\*\*\*

### **ESTACIONES**

Fideuà dels Pescadors  
Arroz del señorito

### MENU

Ensalada templada con rape, gambas, aguacates, tomate cherry y vinagreta de coral

O

Crema de erizos gratinadas al cava

\*\*\*\*\*

Paletilla o Pierna de Cabrito al Horno Perfumada al Romani

\*\*\*\*\*

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

81,00 €

por persona (10% IVA incluido)



## **MENU BODA 8**

### **APERITIVO**

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

### **FRIOS**

Canapé de salmón ahumado  
Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos  
Flores fuet de Vic  
Coca de escalivada con anchoas  
Langostino con huevas de salmón  
Perlas de piña con jamón  
Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido  
Buñuelos de bacalao  
Pincho de calamares con salsa brava  
Chipirones a la andaluza  
Cazuelita de chistorra a la sidra  
Brocheta de pollo teriyaki

\*\*\*\*\*

### **ESTACIONES**

Fideuà dels Pescadors  
Arroz del señorito

## **MENU**

Cazuela de Rape con Langostinos y Almejas  
(Salsa Marinera)

\*\*\*\*\*

Solomillo de Buey sobre Tosta Rossini  
(Gratin de patata y yemas de espárragos)

\*\*\*\*\*

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

86,00 €

por persona ( 10% IVA incluido)

## **MENU BODA 9**

### **APERITIVO**

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

\*\*\*\*\*

Wrap up de salmón con cremoso de hierbas y huevas de salmón

Montadito de jamón ibérico

Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos

Coca de escalivada con anchoas

Langostino con huevas de salmón

Perlas de piña con jamón

Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

\*\*\*\*\*

### **CALIENTES**

Mini croquetas de cocido

Buñuelos de bacalao

Pincho de calamares con salsa brava

Chipirones a la andaluza

Cazuelita de chistorra a la sidra

Brocheta de pollo teriyaki

Tosta de sobrasada con huevos de codorniz

\*\*\*\*\*

### **ESTACIONES**

Buffet de Fideua dels Pescadors

Arroz del Señorito

### **MENU**

Medio Bogavante y Langostinos con Ensaladilla al Caviar

\*\*\*\*\*

Solomillo de Buey al Oporto

\*\*\*\*\*

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

92,00 €

por persona ( 10% IVA incluido)

2019

## MENU BODA 10

### APERITIVO

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

\*\*\*\*

Wrap up de salmón con cremoso de hierbas y huevas de salmón

Montadito de jamón ibérico

Triángulos de queso manchego con membrillo y frutos secos

Coca de escalivada con anchoas

Langostino con huevas de salmón

Perlas de piña con jamón

Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

\*\*\*\*\*

### CALIENTES

Mini croquetas de cocido

Buñuelos de bacalao

Pincho de calamares con salsa brava

Chipirones a la andaluza

Cazuelita de chistorra a la sidra

Brocheta de pollo teriyaki

Tosta de sobrasada con huevos de codorniz

\*\*\*\*\*

### ESTACIONES

Buffet de Fideua dels Pescadors

Arroz del Señorito

### MENU

Filetes de Lenguado con Langostinos y Crema de Jamón de bellota

\*\*\*\*\*

Sorbete al Marc de cava

\*\*\*\*\*

Tournedo de Ternera Henry IV

(Ramillete de Espárragos envuelto en panceta con timbal de patatas)

\*\*\*\*\*

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

97,00 € por persona ( 10% IVA incluido)



## **MENU BODA 11**

### **APERITIVO**

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

### **FRIOS**

Wrap up de salmón con cremoso de hierbas y huevas de salmón

Montadito de jamón ibérico

Coca de escalivada con anchoas

Langostino con huevas de salmón

Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

Tartaleta de marisco

### **CALIENTES**

Mini Croquetas de Cocido

Pulpo a Feira

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

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)

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Café y Licores

### **BODEGA**

Blanco Jose Pariente D.O. Rueda

Tinto Sembro D. O Ribera del Duero

Juve Camps Brut Nature

Aguas Minerales

105,00 €por persona ( 10 % IVA incluido)

## MENU BODA 12

### APERITIVO

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

### **FRIOS**

Wrap up de salmón con cremoso de hierbas y huevas de salmón

Montadito de jamón ibérico

Tosta de Foie

Coca de escalivada con anchoas

Langostino con huevas de salmón

Cuchara de salmorejo con virutas de jamón ibérico

Tartaleta de marisco

Cuchara de Tartar de Solomillo de Ternera

### **CALIENTES**

Mini Croquetas de Cocido

Pulpo a Feira

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

Ensalada de Bogavante a la Vinagreta de Módena

\*\*\*\*\*

Sorbete Marc de Champagne

\*\*\*\*\*

Corazón de Solomillo al Foie (Salsa Oporto)

\*\*\*\*\*

Pastel Nupcial

\*\*\*\*\*

Café y Licores

### BODEGA

Blanco Jose Pariente D.O. Rueda

Tinto Sembro D. O Ribera del Duero

Juve Camps Brut Nature

Aguas Minerales

115,00 €por persona ( 10% IVA incluido)

## MENU BODA PLATO ÚNICO

### APERITIVO

#### **FRIOS**

Surtido de Canapés Variados: Jamón York, Atún y Queso  
Cucharita de bacalao ahumado y case de tomate  
Perlas de Piña con Jamón  
Triángulo de Tortilla Mignon  
Flores de Fuet de Vic  
Chapatita de Escalibada y Anchoas  
Gambas Saladas  
Tartaleta de langostino con huevas de salmón

#### **CALIENTES**

Mini Croquetas de Cocido  
Buñuelos de Brandada de Bacalao  
Calamarcitos Andaluza  
Brochetas de Pollo Marinadas en salsa Teriyaki  
Champiñon Relleno  
Brocheta de Pulpo a la Gallega  
Cazuelita de Chistorra a la sidra  
Chipirones a andaluza

#### **ESTACIONES**

Buffet de Fideua dels Pescadors  
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 René Barbier Kraliner  
Tinto Nuviana D.O. Cinca  
Cava Brut D.O. Penedes  
Aguas Minerales



*Menú (A) 69,00 € por persona ( 10% IVA incluido)*

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

*Menú (C) 66,00 € por persona ( 10% IVA incluido)*

*Menú (D) 66,00 € por persona ( 10% IVA incluido)*

1. El precio del menú está calculado para un mínimo de 75 personas. En caso de ser menos invitados, se cobrará el siguiente suplemento:
  - i. De 74 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 INFANTIL**

Triangulos de queso  
Chips de patatas  
Daditos de tortilla  
Fuet de Vic  
Mini Croquetas

\*\*\*\*

Canelones Gratinados  
O  
Macarrones boloñesa

\*\*\*\*\*

Pollo al horno con patatas fritas  
O  
Escalopa con patatas fritas

\*\*\*\*\*

Helado infantil

\*\*\*\*\*

Aguas y Refrescos

2019  
33,00 €  
*por persona (10% IVA incluido)*

### **Animación infantil**

Disponemos de servicio de canguro para que los padres puedan disfrutar del banquete sin estar pendiente de los niños. 6 horas de servicio.

180 €  
(10 niños)





### **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 Arroz del señorito: 3 € 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

2019

## SERVICIOS ADICIONALES

### Ceremonia Civil

Montaje integral en nuestra terraza junto a la terraza (salón privado en caso de lluvia o mal tiempo), decoración floral, alfombra, sillas con funda, megafonía con técnico y maestro de ceremonias.

500€

### Animación musical -

Ambientación – discoteca en exclusiva - durante la celebración del banquete y dos horas de servicio de baile.

490€

### Servicio de bebidas

Para disfrutar de la fiesta con los clásicos de siempre con duración de dos horas.

12€ p.p

### Proyección durante el banquete

Cañón, portátil, megafonía del salón y técnico.

70€

### Animación infantil

Disponemos de servicio de canguro para que los padres puedan disfrutar del banquete sin estar pendiente de los niños. 6 horas de servicio.

180 €  
(10 niños)

### Animación Musica

Disponemos de diferentes servicios para animar la fiesta: HORA LOCA, DJ con animación de cantante y bailarina, baile durante 1 hora con disfraces, discursos

Desde  
290€

### Candy Bar

Mesas de golosinas y chuches para los más pequeños... ¡y los que no lo son tanto! Perfecta para la hora de baile o barra libre.

Consultar

### Fondue de chocolate

Sorprende a los invitados de una forma única para la hora de baile o barra libre.

Consultar

### Resopón

Después de un día de Nervios, de Copas y de Horas de Diversión, qué mejor para reponer fuerzas que un resopón para los irreductibles.

Sándwiches y minibocadillos

Bocatín de Jamón

Pan de Cereales con Queso

Mini Croisant con perlas de chocolate

Sándwich de jamón y queso

10 € pp

### Centro de globos y nombres de madera

Gran variedad de opciones.

Consultar

## **INFORMACION**

- 1.** 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
- 2.** Adorno floral de la sala incluido. Si desean los adornos especiales consultar precios tanto en centros de mesa como en aperitivo.
- 3.** Se incluye el seating plan para los invitados de la boda.
- 4.** Los fotógrafos exclusivos del Hotel se encargan de pagar las minutas de Boda y Sociedad de Autores.
- 5.** Aviso para las personas con alergias o intolerancias. Ofrecemos menus para personas con alergias al gluten o lactosa. Tambien tenemos menus vegetarianos o veganos.
- 6.** En caso de que el banquete sea de más de 50 comensales (adultos) le invitamos a la noche de bodas con cava y desayuno al día siguiente.
- 7.** En caso de necesitar habitaciones para sus invitados se hará un descuento especial.
- 8.** En caso de que el banquete sea de más de 50 comensales (adultos) los novios están invitados a la prueba del Menú y los demás familiares o amigos pagarán para la prueba del menú el 50% sobre el precio del menú elegido.
- 9.** Garaje gratuito para el coche de los novios (2 coches).
- 10.** Cualquier otra información no dude ponerse en contacto con nosotros.

2019