

# Cóctel

CANASTILLA DE SETAS AL GRATEN

JAMÓN IBÉRICO CON COLINES

CUCHARITA DE PULPO CON VINAGRETA

TOSTA DE CARPACCIO DE BUEY  
Y VINAGRETA FRESA

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

BROCHETA DE CALABACÍN Y LANGOSTINO

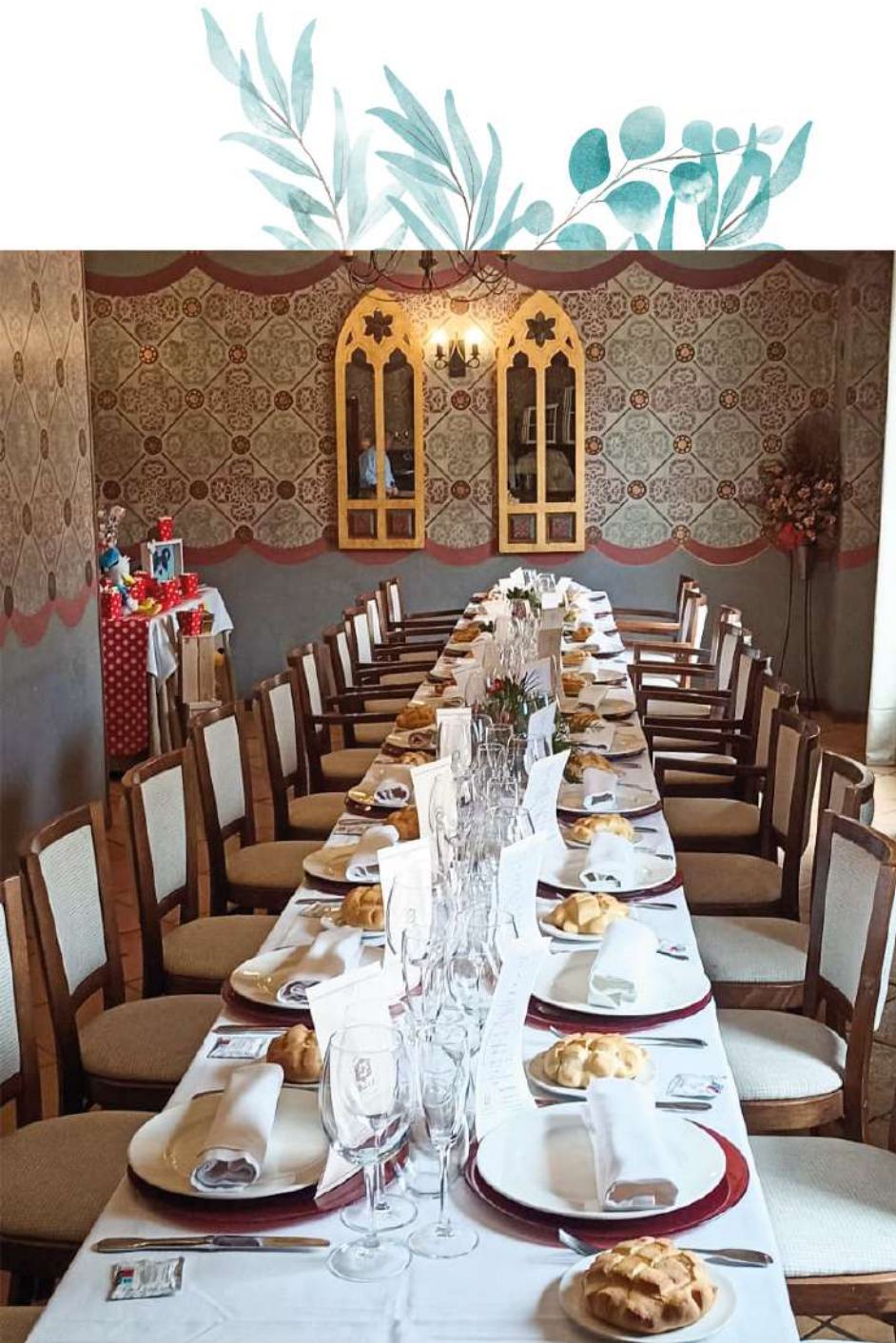
**12€/pers**

35-40 min aproximadamente

**Incluye:** Refrescos, cervezas y vinos







# Centro Mesa

## A ELEGIR TRES:

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN O BACALAO

CECINA DE LEÓN CON AOVE

PASTEL DE PUERROS Y LANGOSTINOS GRATINADO CON TOSTA MELBA

ENSALADA TOMATE PREMIUM CON BURRATA, PESTO,  
MANGO Y FRUTOS SECOS

HOJALDRITOS DE SETAS AL GRATEN

SELECCIÓN DE 5 QUESOS CON UVAS QUE SABEN A BESO

TEJA DE TORREZNO SORIANO CON PATATAS CHIPS Y PIPARRAS

EMPANADILLA CASERA DE MORCILLA DE BURGOS  
ADEREZADA CON PIÑONES Y MERMELADA DE PIQUILLO

# Personaliza tu menú



## ENTRANTES:

- Ensalada de langostinos con jamón de pato con naranja, frutos secos, mango, y perlas de melón con vinagreta de cítricos.
- Ensalada de perdiz escabechada con lamina de jamón, frutos rojos y nueces.
- Langostinos al horno con vino añejo de serrada.
- Vieira rellena de pulpo y gambas con marisco al graten.
- Brocheta de vieiras y langostinos con chalota glaseada y tomate asado con vinagreta de lima

## PESCADOS:

- Merluza de pincho al graten de ajo tostado con fondo de piquillo
- Merluza de pincho al horno con boletus y gambas
- Bacalao confitado con choricero y piperada
- Rodaballo crianza a la parrilla con salsa de cava
- Rape a la americana piñones



# Personaliza tu menú

## **SORBETES:**

- Limón al cava
- Mandarina clementina al vino espumoso de Rueda
- Manzana verde y vodka
- Frambuesa y malibú
- Mojito y hierbanuena al ron cubano
- Piña ron y coco

## **CARNES:**

- Lechazo asado Tierra de Sabor con ensalada individual
- Taco de tostón confitado y deshuesado con su jugo, manzana y panadera al romero
- Solomillo de buey con atadito de trigueros y patata panadera
- Crep de rabo de toro a la cordobesa con patatas dado

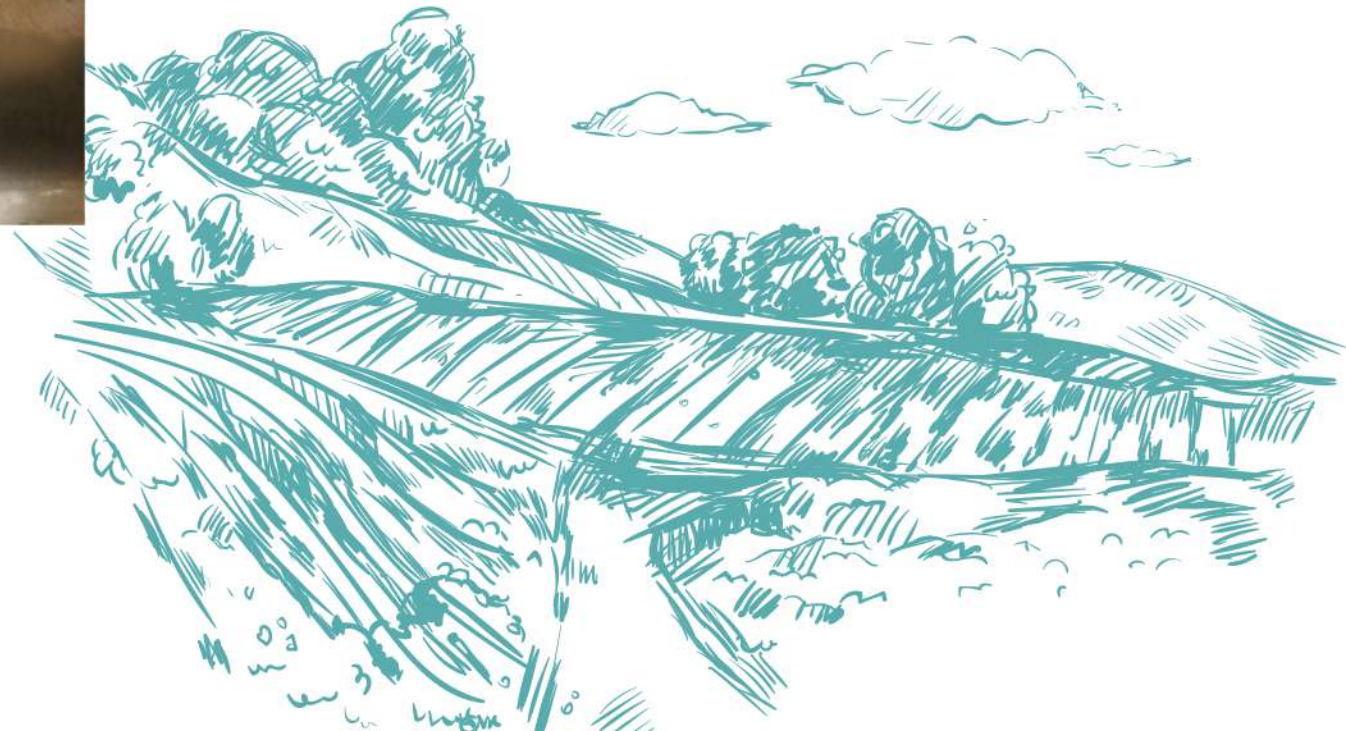
## **POSTRES (con helado artesano de heladerías Baonza)**

- Tableta de chocolate a las 3 texturas
- Tarta aniversario: mousse de chocolate blanco sobre pallete de almendra y praliné
- Tarta Sant Honoret con petit suit
- Tarta de milhojas de crema y nata



# Bodega

- Verdejo Lb1 o Valdihuete, Vacceos Cza, cava Visiega  
*Vino 1: + 6€/ persona*
- Verdejo Protos, tinto Protos roble y espumoso Palacio de Bornos  
*Vino 2: + 10€/ persona*
- Verdejo José Pariente, Tinto Emilio Moro Cza, Carmelo rodero Cza o Cava Anna de Codorniu  
*Vino 3: + 20€/ persona*







### OPCIÓN 1

CENTRO MESA

ENTRANTE

SORBETE

PESCADO O CARNE

**68€**

### OPCIÓN 2

CENTRO MESA

ENTRANTE

PESCADO

SORBETE

CARNE

**82€**

### OPCIÓN 3

CÓCTEL JARDÍN

CENTRO MESA

ENTRANTE

PESCADO

SORBETE

PESCADO O CARNE

**96€**

# Menú Infantil



- Selección de Ibéricos, croquetillas de jamón, calamares a la romana
- Chuletillas de lechazo con patatas fritas o escalopines de solomillo de buey con patatas fritas
- Tarta con helado infantil

**Incluye cóctel.**

**Niños/as hasta 12 años.**

**45€/pers**

## Atenciones y Obsequios

---

- Servicio Wedding planner: Os ayudamos con la distribución de las mesas. Os facilitamos planos y os asesoramos con el diseño del protocolo, impresión personalizada minutas, decoración floral, setting, muñeco tarta...
- Contrataciones externas tales como candy bar, animaciones infantiles o DJ tiene que ser con nuestros proveedores en exclusiva. Photocall preguntar.
- Grupos de música externo tiene un coste de 150€ de SGAE y necesario TC2 de todos los componentes.
- Los días de mayo 4, 5, 11, 12, 18, 19, 25 y 26 y de junio 1, 2, 8 y 9 en horario de almuerzo el hotel obsequiara con actuación de magia o hinchables para los niños en el jardín del hotel o en la zona del bar en caso de lluvia siempre que haya un mínimo de 80 comensales.

## Contratación

---

- Los precios y obsequios solo serán válidos para eventos de más de 15 comensales.
- Para garantizar la reserva deberán abonar 300€ de señal y cumplimentar el contrato de reserva.
- Pre-reserva sin entrega de señal tendrá un periodo de cortesía de 7 días para bloquear la sala, pasado ese periodo la fecha se considerara cancelada.
- En los salones privados, en caso de ser menos comensales del mínimo exigidos, la empresa se reserva el derecho de cobrar el mínimo exigido a razón de 35€/persona.
- El número definitivo será el comunicado 3 días antes del evento 15:00h.
- Deberán abandonar el salón en almuerzo antes de las 19:30h y en cena 01:00h.
- Todos los precios son con IVA incluido

## Forma de pago

---

- 300€ al formalizar reserva.
- El resto a la finalización del evento o durante los 2 días posteriores.

## Descuentos

---

- Los invitados que deseen alojarse en el hotel se les dará un código promocional para que hagan la reserva a través de la web con un dto. 8%. Según disponibilidad y no reembolsable.