

### **MENÚ PARA EL DÍA MÁS ESPECIAL**

Para tu banquete de boda puedes elegir de una selección de menú con 4 platos. Por favor, elige 2 entrantes fríos y 2 entrantes calientes a compartir y elige un plato para cada sección que te presentamos a continuación:

- Entrantes fríos y calientes a compartir
- Pescado
- Sorbete
- Carne
- Tarta o Postre

Precio por adulto: 49€

El menú incluye vinos tintos y blancos servidos durante el banquete, cerveza, refrescos y agua. Además de centro de flores naturales en cada mesa, menús impreso personalizado, plan de mesas, copa de cava para el brindis, té o café.

Las elecciones deben darse con 10 días de antelación a la boda, los invitados no pueden elegir el día de la boda.

Cualquier requerimiento de menú especial para vegetarianos, alérgicos o dieta especial debe ser notificada tan pronto como sea posible.

#### Entrantes fríos (a elegir 2)

- Surtido de Ibéricos (jamón serrano, queso manchego, chorizo y salchichón).
- Mini-brochetas de gambas con salsa cóctel.
- Canelón de espárragos y salmón ahumado con salsa Tártara.
- Mini-crepes relleno de crema de queso y salmón ahumado con salsa de yogurt y naranja.

#### Entrantes calientes (a elegir 2)

- Pimientos del Piquillo rellenos de marisco.
- Croquetas de cocido andaluz.
- Delicias de Dátil con beicon.
- Espárragos trigueros gratinados con láminas de jamón y miel de caña.

#### Pescados (a elegir uno)

- Popietas de lenguado con salsa de Cava y pasas acompañado de arroz a la jardinera y patatas al vapor.

- Bollito de Hojaldre con langostinos a la crema de puerros acompañado de arroz con frutos secos.
- Suprema de rosada a la marinera acompañada de arroz a la jardinera y patatas al vapor.
- Lomo de Bacalao a la Vizcaína acompañado de patatas al vapor y arroz pilaw (suplemento 3€).
- Lomo de bacalao con ajo blanco, granizado de mango y salteado de uvas (suplemento 4€).
- Medallones de rape con salsa de gambas acompañado de patatas al vapor y arroz con frutos secos (suplemento 6€).

#### Sorbetes (a elegir uno)

- Mango.
- Mandarina.
- Limón.
- Mojito.

#### Carnes (a elegir uno)

- Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta verde acompañado de patatas confitadas y verduritas frescas.
- Carrillada de cerdo ibérico en su jugo acompañada de patatas gratinadas y salteado de setas y champiñones.
- Medallones de solomillo de cerdo ibérico con salsa española acompañado de patatas confitadas y verduritas frescas (suplemento 2€).
- Secreto ibérico con cebolla confitada y miel de caña acompañado de gratén de patatas y verduritas frescas (suplemento 3€).
- Centro de solomillo de ternera a la pimienta acompañado de patatas gratinadas y salteado de setas y champiñones (suplemento 6€).

#### Postres (a elegir uno)

- Tarta Nupcial
- Profiteroles de nata con chocolate y helado de vainilla
- Mousse de mango y coco
- Semifrío de yogurt griego y frambuesa
- Trifásico de chocolate

#### Menú niños (19€ por niño)

Entrantes a compartir

Escalope de pollo con mini-pizza y patatas fritas

O

Nuggets de pollo con mini-pizza y patatas fritas

Postre: Helado

**NOTAS:**

- Los precios de los menús están fijados para un mínimo de 50 personas.
- Los números finales de comensales deben ser dados 10 días antes de la boda – éste será el número mínimo a pagar.
- El postre está también incluido o puede elegir una tarta nupcial en su lugar. También puede tomar un postre y ofrecer una tarta pequeña para las fotos (consultar precio extra).
- El depósito para reservar es 600€ - a pagar directamente al Hotel por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta. El depósito es no reembolsable.
- El 50% del total se pagará la semana de la boda por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta. Y el resto se pagará el día después de la boda en efectivo o tarjeta directamente al Hotel.
- Se ofrece una habitación doble para los novios la noche de la boda (a partir de 50 comensales) y tarifas especiales de alojamiento para sus invitados (sujeto a disponibilidad y mínima estancia).
- IVA incluido en todos los precios.