

## **MENUS DE BODA**



### **APERITIVO**

*Chupito de aguacate con gambita*

*Chupito de salmorejo*

*Cuchara de pulpo a la gallega*

*Brocheta de pavo Mozárabe*

*Brocheta de salmón con manzana*

*Mini croquetas caseras*

*Tortillitas de camarones*

*Delicias de merluza a la sevillana*

*Brocheta de crêpes e Idiazábal*



*Jerez, Manzanilla, Cerveza, Vinos, Cava  
Zumos y Refrescos.*



*Aperitivo incluido en todos los menús de boda  
Duración 1 hora*



## **Menú Boda 1**

*Pastel de dos texturas de salmón  
y salsa de puerro confitado*

\*\*\*\*\*

*Lenguado relleno de langostino  
Con salsa de azafrán y flan de espinacas*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de hierbabuena*

\*\*\*\*\*

*Suprema de pularda escalopada con  
patatas lionesa y zanahorias Vichy*

\*\*\*\*\*

*Tarta Nupcial ó POSTRE*

\*\*\*\*\*

*Café y mignardises*

Vino Blanco Viña Heredad, Segura Viudas, D.O. Penedés  
Vino Tinto Solar Viejo Crianza, D.O. Rioja  
Cava Freixenet Nevada  
Licores

## **Menú boda 2**

*Langostinos con tartare de verduritas al vinagre balsámico*

\*\*\*\*\*

*Crema ligera de carabinero con trufa*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de limón*

\*\*\*\*\*

*Troncos de carrillada de ternera  
con salteado de patatas y judías verde*

\*\*\*\*\*

*Tarta Nupcial ó POSTRE*

\*\*\*\*\*

*Café y mignardises*

Vino Blanco Viña Heredad, Segura Viudas, D.O. Penedés  
Vino Tinto Solar Viejo Crianza, D.O. Rioja  
Cava Freixenet Nevada  
Licores





### **Menú boda 3**

*Lomo de pescado blanco marinado y perfume del condado*

\*\*\*\*\*

*Consomé de toro y carpaccio de boletus*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de Marc de Cava*

\*\*\*\*\*

*Medallones de cordero relleno con patatas a la crema y brócoli en tempura*

\*\*\*\*\*

*Tarta Nupcial ó POSTRE*

\*\*\*\*\*

*Café y mignardises*

Vino Blanco Viña Heredad, Segura Viudas, D.O. Penedés  
Vino Tinto Solar Viejo Crianza, D.O. Rioja  
Cava Freixenet Nevada  
Licores



### **Menú boda 4**

*Bacalao relleno de verduritas con aliño de remolacha*

\*\*\*\*\*

*Crema de puerros con salpición de pistacho y patatas de cristal*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de mandarina con su piel*

\*\*\*\*\*

*Confit de pato al vinagre de miel con cebollitas*

\*\*\*\*\*

*Tarta Nupcial ó POSTRE*

\*\*\*\*\*

*Café y mignardises*

Vino Blanco Viña Heredad, Segura Viudas, D.O. Penedés  
Vino Tinto Solar Viejo Crianza, D.O. Rioja  
Cava Freixenet Nevada  
Licores



## **Menú boda 5**

*Menestra de cola de mariscos  
y trocadero con aliño de cítricos*

\*\*\*\*\*

*Lomo de lubina, centro de jamón tostado y guisantes*

\*\*\*\*\*

*Sorbete de manzana ácida*

\*\*\*\*\*

*Filet Mignon a la pimienta con setas y tirabeques a la menta*

\*\*\*\*\*

*Tarta Nupcial ó POSTRE*

\*\*\*\*\*

*Café y mignardises*

Vino Blanco Viña Heredad, Segura Viudas, D.O. Penedés  
Vino Tinto Solar Viejo Crianza, D.O. Rioja  
Cava Freixenet Nevada  
Licores

## **Postres**

*Postre de tres chocolates y sopa de fresa ácida*

\*\*\*\*\*

*Coulant blanco y salpicón de frutos rojos*

\*\*\*\*\*

*Cremoso de chocolate con leche y pudding con crujiente de pistacho*

\*\*\*\*\*

*Cilindro de tiramisú y tejas de caramelo*



## LISTA DE PRECIOS

Menú 1	58 EUROS.-
Menú 2	60 EUROS.-
Menú 3	60 EUROS.-
Menú 4	64 EUROS.-
Menú 5	73 EUROS.-

**Precios por Comensal  
I.V.A. NO INCLUIDO**



## BARRA LIBRE

BARRA LIBRE POR HORAS

*Refrescos, Jugos  
Ginebra: Beefeater  
Vodka: Smirnoff  
Ron: Bacardi, Cacique  
Whisky: J & B, Ballantines, Johnny Walker  
Licores: Bailey's, Pacharán*

**Precio por persona por 3 horas: 17 € + IVA  
Precio por persona por 2 horas: 14 € + IVA**

### COPA INDIVIDUAL

**Precio x copa ..... 6 € (IVA incluido)**

## Servicios Extra

### Aperitivo

<b>Jamón con cortador en sala</b>	<b>500 EUROS.-</b>
<b>Jamón en aperitivo, precio por pax</b>	<b>3 EUROS.-</b>
<b>Plato de jamón, caña de lomo y queso en mesa</b>	<b>14 EUROS.-</b>

**10% IVA no incluido**

### Barra Libre

**Montaditos, 2 tipos, precio x pax** **3 EUROS.-**

**10% IVA no incluido**

## Menús infantiles

### **Menú infantil 1**

*Selección de Entremeses Fríos*

\*\*\*\*\*

*Filete de Mero Empanado  
con Patatas Fritas y Mahonesa*

### **Menú infantil 2**

*Tortilla de Jamón York*

\*\*\*\*\*

*Pechuga de Ave Grillé ó Empanada  
con Finísimas Patatas Paja*

### **Menú infantil 3**

*Rollitos de Jamón York con Ensaladilla*

\*\*\*\*\*

*Escalope a la Milanese de Ternera ó Cerdo  
y sus Espaguetis con Salsa de Tomate*

*Postre*

*Aguas Minerales  
Refrescos  
Zumos*

**Precio por persona: 20 € + I.V.A.**



## CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

1. Los precios de menús incluyen:

- ❖ Menús impresos
- ❖ Cartel de asignación de mesas y numeración de mesas
- ❖ Decoración de mesas
- ❖ Menús degustación para 6 personas máximo (si el servicio contratado supera las cien personas)
- ❖ Habitación tipo Junior suite para los novios la noche de boda. Atenciones especiales y desayuno in.room incluido

2. El número de comensales definitivo deberá ser confirmado al hotel 48 horas antes del banquete. Este número será el mínimo a facturar.

3. Para realizar la reserva en firme, solicitamos un depósito de **1000.-€** como confirmación y garantía. En caso de cancelación, este depósito no será reembolsable.

4. Un segundo depósito del 40% del total aproximado debe ser abonado una vez realizada la degustación. Aproximadamente 1 mes antes del banquete.

5. El importe restante se abonará una vez finalizado el banquete, en la recepción del hotel

*Fin de semana (2 noches) en alojamiento y desayuno para dos personas en un hotel de AYRE HOTELES.*

*Estas noches se ofrecen siempre que el importe de la factura sea como mínimo de 9.000 €, y tienen validez durante un año (son personales e intransferibles). La reserva de las mismas se hará a través del departamento de ventas del hotel en el que haya tenido lugar la celebración.*

