

Información General

1. Las tarjetas de los menús y la decoración de las mesas serán a cargo del hotel.
2. El hotel invita a la degustación del menú a 6 personas para bodas de más de 80 comensales. Para bodas de menos comensales se ofrecerá la degustación del menú a los novios.
3. Noche de bodas en una de nuestras Suites en alojamiento y desayuno con atenciones de botella de cava y cesta de frutas.
4. El hotel les cede 10 plazas de parking sin cargo. Para ello se les entregarán unos ticket nominativos.
5. Tarifas especiales en habitaciones y parking para los invitados (consultar disponibilidad).
6. Los niños menores de 10 años pagarán el 50% del cubierto, o se confeccionará un menú especial para ellos.
7. El número de comensales a facturar deberá ser firmado con el establecimiento al menos con 5 días de antelación a la celebración de la boda.
8. La reserva del servicio será confirmada con la firma del Contrato de la Prestación de Servicios entre ambas partes previo depósito de 1.000€ en concepto de fianza. Esta cantidad se descontará el importe total de la boda.

9. ANIMACION MUSICAL

DJ

- . 3 primas horas (actuación mínima): 500€
- . Hora extra: 150€
- . Tasa SGAE incluidas

Si lo desean pueden contratar su propio DJ siempre y cuando nos presenten con 1 mes de antelación:

- . Alta de la seguridad Social del DJ
- . Justificante de pago de la SGAE

10. Ofrecemos diferentes opciones de barra libre para que escoja la que más se ajuste a sus preferencias. Consúltenos sin compromiso.

11. La finalización de la estancia de los comensales en salones será la siguiente:

- . Almuerzos sin lunch: 21:00h
- . Almuerzos con lunch: 2:00h
- . Cenas: 5:00h

12. Si el banquete se realizara en Viernes o Domingo (no víspera de festivo), el Hotel le aplicará un 5% de Dto. En los precios establecidos en los menús.

13. La composición de nuestros menús está basada en nuestra experiencia, no obstante le aportamos una lista de sugerencias para que elabore su propio menú si así lo desea.

14. Forma de pago: El pago deberá realizarse obligatoriamente al día siguiente del evento. Si lo desean pueden realizar entregas a cuenta.

Queremos dar las gracias a todos aquellos que depositan su confianza en nosotros para la organización de su banquete de bodas, contando con una atención personalizada desde el primer momento.

Menús bodas y banquetes

Aperitivos Bienvenida

El Aperitivo de Bienvenida de los menús estará compuesto por 5 aperitivos fríos y 5 calientes a elección del cliente

Fríos

Virutas de jamón ibérico.

Cucharitas de escarola con anchoas y vinagreta de coral.

Xatonada de bacalao con vinagreta de almendras.

Langostinos en tempura de frutos secos.

Delicia de salmón salvaje marinado con lombarda y mahonesa de cacao

Queso de cabra con foie y membrillo

Tosta de ibéricos

Ensalada de bacalao con langostinos

Falsa lasaña

Cucharitas de bacalao y pulpo

Tosta de ventrisca con piperrada

Tosta con foie con compota de pera

Menús bodas y banquetes

Aperitivos Bienvenida

Calientes

Brik de morcilla y piñones con piperrada.

Hojaldres de queso de cilantro.

Crema de lentejas con tacos de foie.

Rape de tempura con verduras.

Brocheta de chipirones con pimientos.

Bocado de queso de cabra con trufas y tempura.

Patatas rellenas de espárragos trigueros y huevos de codorniz.

Huevos fritos con beicon a nuestro estilo.

Langostinos con cecina e Idiazábal en brik.

Chupito de crema de puerro con láminas de bacalao.

Chupito de revuelto de hongos con agua de tomate.

Cornetes crujientes de pisto de besugo.

Foie a la parrilla con queso fresco y piña caramelizada.

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Cerveza - Refrescos

Menús bodas y banquetes

Menú nº 1

Aperitivo de bienvenida

—

Salpicón de pescados y mariscos

—

Medallones de Rape con pulpo a la parrilla.

—

Sorbete

—

Solomillo en costra de hongos y milhojas de patata con
bacon

—

Tarta Nupcial Selva Negra con crema inglesa de cardamomo
y helado de turrón.

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Cava Anna Codorniu Brut Nature

Café y licores

Menús bodas y banquetes

Menú nº 2

Aperitivo de bienvenida

—

Ensalada de rape alangostado con langostinos y vinagreta templada de tomate balsámico.

—

Lubina con compota de tomate al tomillo y verduras crujientes.

—

Sorbete.

—

Tronco de solomillo con foie, trufas y piña caramelizada.

—

Tarta Nupcial Sacher Araguany de chocolate con peche melba de melocotón.

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Cava Anna Codorniu Brut Nature

Café y licores

Menús bodas y banquetes

Menú nº 3

Aperitivo de bienvenida.

—

Ensalada de bogavante con la vinagreta de su coral.

—

Rodaballo con verdura y pil pil de hongos.

—

Sorbete.

—

Medallones de solomillo con lombarda y manzana caramelizada.

—

Lemon Pie con merengue soflamada.

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Cava Anna Codorniu Brut Nature

Café y licores

Menús bodas y banquetes

Menú nº 4

Aperitivo de bienvenida.

—

Ensalada de jamón con foie y vinagreta de piñones.

—

Merluza en salsa verde según la tradición con almejas y kokotxas.

—

Sorbete.

—

Paletilla de cordero asada a baja temperatura con piñones y flores de Siso.

—

Tarta Nupcial milhojas de nata con lágrimas de frutos rojos y helado de fruta de la pasión.

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Cava Anna Codorniu Brut Nature

Café y licores

Menús bodas y banquetes

Menú nº 5

Aperitivo de bienvenida.

—

Tarta de lubina con guacamole, pimientos de cristal y
Mouse de queso Cebreiro.

—

Bogavante del Cantábrico a la plancha.

—

Sorbete.

—

Solomillo a la inglesa con pastel de patata y mini
verduras salteadas.

—

Tarta Nupcial Saint Honoré con helado de frutas del
bosque.

—

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Cava Anna Codorniu Brut Nature

Café y licores

Menús bodas y banquetes

Menú nº 6

Aperitivo de bienvenida.

-

Plato de marisco

(3 cigalas, 3 gambones, 3 langostinos)

-

Vieira de la Ría gratinada.

-

Merluza a la marinera según la tradición.

-

Sorbete.

-

Cochinillo asado en salsa tostada de patata y compota de manzana al tomillo.

-

Tarta Nupcial con helado.

-

Vino tinto Rioja Crianza

Vino blanco Rueda o Penedés

Cava Anna Codorniu Brut Nature

Café y licores

Menús bodas y banquetes

Menú Infantil

Aperitivo de bienvenida.

-

Entremeses fríos y calientes

-

½ solomillo con patatas.

-

Helado.

-

Agua y refrescos

Menús bodas y banquetes

Otras sugerencias

Mariscos

Bogavante a la plancha SM

Centolla del cantábrico SM

Nécoras SM

Langostinos de trasmallo a la plancha SM

Cigalas gallegas cocidas con el toque de laurel SM

Entrantes

Terrina de foie con compota de frutas, aceite de vainilla y nueces de macadamia caramelizadas

Salteado de verduras con cigalas y vieiras

Pastel de setas y puerros con vinagreta de hongos

Sopa de melón con jamón y langostinos

Crema de puerros con carabineros

Crema de marmitako con corazón de bonito

Pescados

Tronco de rape con harina de setas y judías caramelizadas

Txangurro al horno (1 plato para cada tres pax)

Carnes

Cordero lechal asado con tempura

Sorbetes

Limón al cava

Mandarina con Grand Manier

Fruta de la Pasión

Mango y jengibre

Menús bodas y banquetes

Lunch

Embutidos ibéricos

—

Tosta de cecina con aceite de tomillo

—

Bollinos preñaos de chorizo

—

Tortilla de patatas en tosta de pan de nueces

—

Empanada asturiana

—

Chorizo a la sidra

—

Calamares fritos

—

Patatas al cabrales

—

Croquetas de centollo

—

Revuelto de setas en tosta con crujiente de beicon

—

Surtido de casadielles y dulces asturianos

Vinos blanco y tinto

Refrescos y cervezas