

A NUESTROS NOVIOS LES OBSEQUIAMOS CON:

- Copa de Cava de Bienvenida a los novios
- Minutas Personalizadas
- Decoración floral en las mesas y presidencia
- Fundas de Silla
- Degustación del menú elegido para 6 personas (min. 75 comensales)
- Estancia y desayuno en nuestro hotel la noche de bodas
- Detalle de recuerdo y botella de cava en la habitación
- Obsequio de un Fin de Semana en un Hotel de la Cadena Silken bajo petición y sujeto a disponibilidad.
- Cena de celebración del 1er aniversario de bodas para los novios con Menú degustación en nuestro restaurante.



CONDICIONES GENERALES

- La reserva del servicio se formalizará mediante la firma del correspondiente contrato y la entrega de **600 € como fianza o garantía de reserva**. En caso de cancelación del servicio contratado **no se reembolsará en ningún caso dicho importe.**
- El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 5 días de antelación de la fecha de celebración del banquete. Se admitirán modificaciones hasta 48h antes del evento.
- El pago del banquete deberá efectuarse a la finalización del mismo (efectivo, tarjeta, talón nominativo o transferencia bancaria)
- Se realizara un 5% de descuento a todas aquellas bodas que se contraten en viernes o domingo y durante los meses de Enero, Febrero, Noviembre y Diciembre.

PAQUETE ESPECIAL DE BODA TODO INCLUIDO

A continuación le ofrecemos nuestra propuesta de menús "TODO INCLUIDO", aplicable a partir de 100 comensales*.

Este paquete incluye:

OPCION A:

- ✚ Aperitivo de Bienvenida
- ✚ Menú
- ✚ Bodega y Licores de Sobremesa
- ✚ Baile con Dj hasta las 19:30 h (bodas de mañana) o hasta la 01:30h (bodas de tarde)
- ✚ Barra Libre durante el baile

OPCION B (Exclusivo para bodas de mañana):

- ✚ Aperitivo de Bienvenida
- ✚ Menú
- ✚ Bodega y Licores de Sobremesa
- ✚ Baile con Dj hasta las 21:00 h
- ✚ Barra Libre durante el baile
- ✚ "Snack" durante el baile

*En el caso en que el nº final de asistentes al evento sea inferior a 100, se cobrará un suplemento de 5€ (OPCION A) o 8€ (OPCION B) por cada persona de menos hasta alcanzar esa cifra.

APERITIVO DE BIENVENIDA

Tosta de Pudding de Cabracho hecho en casa
Canapé de Pimientos Asados con Anchoas del Cantábrico
Cecina de Vacuno con Colines de Pan y Aceite de Oliva

Surtido de Hojaldritos Calientes
Crema de Foie con Reducción de Pedro Ximenez
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Rabas de Calamar
Langostinos en Tempura



Barra completa de Bebidas

Si lo desean pueden completar su aperitivo con:

 Jamón Ibérico de Bellota Reserva Martín Berasategui al corte

Precio por persona: 6€ iva incluido.

MENU N° 1

Aperitivo de Bienvenida



Surtido de Pudines con Salsa Mayonesa



Lomo de Merluza en Salsa Verde con Almejas y Gambas



Sorbete al Cava (de Limón o Mandarina)



Lechazo asado con Patata Panadera y Ensalada



Tarta Nupcial

Tulipa con helado de Vainilla y Chocolate Caliente

Café y Licores de la casa

OPCION A: 87.71€ iva incluido por persona

OPCION B: 101.71€ iva incluido por persona

MENU Nº 2

Aperitivo de Bienvenida



Crema de Mariscos



Delicias de Merluza rellenas de Pavo y Crema de Queso en Salsa de Champiñones



Sorbete al Cava (Limón o Mandarina)



Solomillo de Buey a la plancha con Patatas y Verduritas salteadas
Salsas de Queso, Pimienta y Oporto



Tarta Nupcial

Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente



Café y Licores de la casa

OPCION A: 87.71€ iva incluido por persona

OPCION B: 101.71€ iva incluido por persona

MENU Nº 3

Aperitivo de Bienvenida



Jamón Ibérico "Copa Negra de Jabugo" con Terrina de Foie Casera



Merluza Rellena de Centollo en Salsa de Setas y Hojas de Azafrán



Sorbete al Cava (Limón o Mandarina)



Lechazo asado con Patata Panadera y Ensalada



Tarta Nupcial

Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente



Café y Licores de la casa

OPCION A: 95.75 € iva incluido por persona

OPCION B: 109.75 € iva incluido por persona

MENU N° 4

Aperitivo de Bienvenida



Langostinos Cocidos con Salsa Vinagreta y Mayonesa



Lubina al Horno con Patata Panadera en su jugo



Sorbete al Cava (Limón o Mandarina)



Confit de Pato con Salsa de Frambuesa y Compota de Manzana



Tarta Nupcial

Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente



Café y Licores de la casa

OPCION A: 95.75 € iva incluido por persona

OPCION B: 109.75 € iva incluido por persona

MENU Nº 5

Aperitivo de Bienvenida



Ensalada de Jamón y Foie con Pasas y Piñones



Lomo de Merluza en Salsa Verde con Almejas y Gambas



Sorbete al Cava (Limón o Mandarina)



Solomillo de Buey a la Plancha con Patatas y Verduritas Salteadas
Salsas de Queso, Pimienta y Oporto



Tarta Nupcial
Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente



Café y Licores de la casa

OPCION A: 96.75 € iva incluido por persona

OPCION B: 110.75 € iva incluido por persona

MENU Nº 6

Aperitivo de Bienvenida



Ensalada de Cangrejo



Medallones de Rape a la Barqueraña



Sorbete al Cava (Limón o Mandarina)



Lechazo asado con Patata Panadera y Ensalada



Tarta Nupcial

Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente



Café y Licores de la casa

OPCION A: 103.76 € iva incluido por persona

OPCION B: 117.76 € iva incluido por persona

MENU Nº 7

Aperitivo de Bienvenida



Jamón Ibérico “Capa Negra de Jabugo” con Terrina de Foie Casera



Ensalada de Langostinos con Vinagreta de Tomate



Merluza rellena de Centollo en Salsa de Setas y Hojas de Azafrán



Sorbete al Cava (Limón o Mandarina)



Solomillo de Buey a la Plancha con Patatas y Verduritas Salteadas
Salsas de Queso, Pimienta y Oporto



Tarta Nupcial
Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente

Café y Licores de la casa

OPCION A: 109.75 € iva incluido por persona

OPCION B: 123.75 € iva incluido por persona

MENU Nº 8

Aperitivo de Bienvenida



Ensalada de Bogavante del Cantábrico con 3 Salsas



Merluza rellena de Centollo en Salsa de Setas y Hojas de Azafrán



Sorbete al Cava (Limón o Mandarina)



Lechazo asado con Patata Panadera y Ensalada



Tarta Nupcial

Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente



Café y Licores de la casa

OPCION A: 114.75 € iva incluido por persona

OPCION B: 128.75 € iva incluido por persona

MENU Nº 9

Aperitivo de Bienvenida



Mariscada de ½ Bogavante, Langostinos y Gambas



Merluza rellena de Centollo con Salsa de Setas y Hojas de Azafrán



Sorbete al Cava (Limón o Mandarina)



Solomillo de Buey a la Plancha con Patatas y Verduritas Salteadas
Salsas de Queso, Pimienta y Oporto



Tarta Nupcial

Tulipa con Helado de Vainilla y Chocolate Caliente



Café y Licores de la casa

OPCION A: 114.75 € iva incluido por persona

OPCION B: 128.75 € iva incluido por persona

"SNACK" DURANTE EL BAILE

- ✚ Pulgas de Jamón Ibérico
- ✚ Pulgas de Lomo Ibérico
- ✚ Pulgas de Atún con Mayonesa
- ✚ Pulgas de Salchichón
- ✚ Pulgas de Chorizo
- ✚ Tostas de Tortilla de Patata
- ✚ Mini Sándwich de Jamón York y Queso

MENÚ INFANTIL

Entremeses Fríos y Calientes
(Jamón y Lomo Ibéricos, Langostinos cocidos, Rabas de Calamar y
Croquetas caseras de Jamón)



Escalopines de Solomillo con Patatas Fritas



Bombón Helado o Tarta de Boda

PRECIO POR PERSONA: 30,00 € IVA INCLUIDO

*** Adaptamos sus menús de boda para personas Vegetarianas, Celiacas o Alérgicas.**

BEBIDAS INCLUIDAS

APERITIVO DE BIENVENIDA

*Vino Blanco, Tinto y Rosado.
Vermouth Blanco y Rojo
Cocktail de Cava
Cervezas
Refrescos*

MENU

*Vino Tinto Campillo Crianza (D.O.Rioja)
Vino Blanco Viña Marian (D.O.Rueda)
Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)
Cava Anna de Codorniu Brut*

CARRO DE LICORES Y BARRA LIBRE

*Licores de Frutas con y sin Alcohol
Bayleis y Crema de Orujo
Orujo Blanco y de Hierbas
Anís
Patxaran*

BRANDY: Torres 5

RON: Bacardi, Bacardi Limon, Havana 5 y CaciQue

GINEBRA: MG, Beefeater y Bombay

VODKA: Eristoff y Absolut

WHISKY: White Label, 100 Pippers y Ballantines

PONGA EN SU CELEBRACION UN TOQUE DE BUEN GUSTO

- ✚ Si lo desea, ponemos a su disposición el alquiler de una magnífica FUENTE DE CHOCOLATE con la que endulzar a sus invitados.

Para Mojar:

- ✚ Fresas
- ✚ Kiwis
- ✚ Plátano
- ✚ Piña
- ✚ Melón
- ✚ Frutas del Bosque
- ✚ Profiteroles con Nata
- ✚ Profiteroles con Crema
- ✚ Bizcochos
- ✚ Sobaos Cantabros
- ✚ Miniensaimadas
- ✚ Etc....



Precio por el alquiler 2 horas.....575 € iva incluido