

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia



Banquetes de Boda 2023

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, escabeches, Surimi, Bombón de Foie y

Rollito de Salmón con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostinos Crujientes, Delicias de Queso y Membrillo con

Cobertura de Pistacho, Twister de Foie y Avellana

y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

OPCIÓN 1

Entremeses LOS ARCOS

Jamón y Lomo Ibérico de Recebo

Jamón de Pato a la Pimienta y Queso semicurado



Lomo de Merluza al Azafrán

Con Almejas y Gambas



Medallones de Solomillo de Vacuno a la parrilla con

patatas panadera y verduritas Glaseadas



Tarta nupcial "Charlota"

Y Helado de Chocolate

Café e Infusiones

Tejas de Almendra y Chocolates

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Carramimbre D.O. Ribera del Duero

Cava Idilicum Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

PRECIO: 80,50€ (10% IVA incluido)

Banquetes de Boda 2023

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, escabeches, Surimi, Bombón de Foie y

Rollito de Salmón con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostino Crujiente, Delicias de Queso y Membrillo con

Cobertura de Pistacho, Twister de Foie y Avellana

y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

OPCIÓN 2

Ensalada Templada de vegetales con Pulpo, Gambas,

Jamón de Pato, Tacos de Foie y Frutas Rojas



Bacalao con Almejas y Muselina de Puerro



Corderito Lechal asado

“ Servido en Cuartos ”

Con patatas panadera



Tarta nupcial “ Ponche de Segovia ”

Con Helado de Stracciatella

Café e Infusiones

“ Tejas de Almendra y Chocolates ”

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Carramimbre D.O. Ribera del Duero

Cava Idilicum Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

PRECIO: 87€ (10% IVA incluido)

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia



Banquetes de Boda 2023

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, escabeches, Surimi, Bombón de Foie y

Rollito de Salmón con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostino Crujiente, Delicias de Queso y Membrillo con Cobertura de Pistacho, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

OPCIÓN 3

Entrantes a compartir al centro de la Mesa:

Jamón y Lomo Ibérico, Queso semicurado

Ensalada de pimientos rojos con Atún Escabechado

Revuelto de Rape y Langostinos



Langostinos Cocidos al Vapor con Salsa de Mahonesa y Vinagreta



Corderito Lechal asado "Servido en Cuartos"

Con ensalada de la huerta, Lechuga, Tomate y Cebolla



Tarta nupcial "Ponche de Segovia"

Con helado de turrón

Café e Infusiones

"Tejas de Almendra y Chocolates"

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Viña Salceda Magnum D.O. Rioja

Cava Idilicum Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

PRECIO: 92,50€ (10% IVA incluido)

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia



Banquetes de Boda 2023

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, escabeches, Surimi, Bombón de Foie y

Rollito de Salmón con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostino Crujiente, Delicias de Queso y Membrillo con

Cobertura de pistacho, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

OPCIÓN 4

Crema de Puerro y patata Ahumada con Teja de Ajo

ó

Salmorejo con Polvo de Jamón



Gambón al Horno



Lomo de Merluza en salsa verde con Almejas



Medallón de Solomillo de Vacuno con salsa de Foie

y Patatas Confit y Pimientos Rojos



Tarta Nupcial Sirena

Y Helado de Leche Merengada

Café e Infusiones y Tejas de Almendra y Chocolates

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Carramimbre D.O. Ribera del Duero

Cava Idilicum Brut

Whisky NYC, Aguardientes y Licores de frutas

**Nota: Si Desean añadir un Sorbete de Limón al Cava
ó de Mandarina al Cointreau o Mojito etc... el suplemento es de 6.00 €. Por pax.**

PRECIO: 96€ (10% IVA incluido)

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia



Banquetes de Boda 2023

OPCIÓN 5

Aperitivo De Bienvenida

Jamón Ibérico de Recebo con cortador de Jamón en directo
Vasitos con Cremas de Puerro y calabacín, Hongos y Cangrejo
Salmorejo, Vichissoise y Gazpacho de Fresas
"Según temporada Fríos y Calientes a elegir tres"

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas de Bombón de Foie con Reflejos de Frambuesa, Rollitos de Salmón
Ahumado con queso de Burgos, Pulpo y su Tomatina y Escabeches

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, de Jamón y de Boletus, Langostino Crujiente
Saquito de Marisco, Crujiente de Verduras Asadas, Bocado de Patatas con Chorihuevo
Crujiente de Toro al Vino Tinto, Rabas de Secreto Ibérico Crujiente
Tatakys de Atún y su aliño
Mini Brocheta de rape y Langostinos a la Plancha
Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Ensalada de Salmón con Aguacate y Langostinos con Vinagreta de Jerez



Sorbete de Frutas de la Pasión



Cochinillo Asado " Marca de Garantía "

Con ensalada de la Huerta Lechuga Tomate y Cebolla



Tarta Nupcial Yema y Crema con Helado de Turrón

Café e Infusiones

Tejas de Almendra y Chocolates

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco 921 D.O. Rueda Pie Franco - 100 X 100 Verdejo

Vino Tinto Viña Sastre, Magnum Ribera del Duero

Cava Anna de Codorniu D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

PRECIO:107€ (10% IVA incluido)



LOS ARCOS

Banquetes de Boda 2023

OPCIÓN 6

Aperitivo De Bienvenida

Jamón Ibérico de Recebo con cortador de Jamón en Vivo

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas de Bombón de Foie con Reflejos de Frambuesa, Rollitos de Salmón Ahumado con queso de Burgos, Pulpo y su Tomatina, y Escabeches

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostino Crujiente, Delicias de Queso,

Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Vasitos con Cremas de Puerro, Calabacín, Hongos y Cangrejo.

Salmorejo, Vichissoise y Gazpacho de Fresas

“Según temporada Fríos y Calientes a elegir tres”

Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Mariscada

150 gr. De Gamba Roja

250 gr. De Cigalas de Marín

3 Langostinos

“Según Mercado”



Sorbete de Limón al Marc de Cava



Solomillo de Buey a la parrilla con salsa de foie,
patatas panadera y Verduritas Glaseadas



Tarta nupcial Hojaldre y crema con frutas

Y Helado de Chocolate Blanco

Café e Infusiones y Tejas de Almendra y Chocolates

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Robert Vedel Cepas Viejas D.O. Rueda

Vino Tinto Valderiz de Chiripa D.O. Ribera del Duero

Cava Agusti Torello Brut Nature

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

PRECIO: 145,50€ (10% IVA incluido)

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia



Banquetes de Boda 2023

Menú 25 Aniversario

Todo Incluido

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, escabeches, Surimi, Bombón de Foie y

Rollito de Salmón con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Langostinos Crujientes, Delicias de Queso y Membrillo con Cobertura de Pistacho, Twister de Foie y Avellana, Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Ensalada con Frutas Rojas, Jamón de Pato, Queso de Cabra y Nueces



Rape a la Marinera con Almejas



Sorbete de Mandarina al Cointreau



Cochinillo Asado `` Marca de Garantia ``

Con ensalada de la Huerta: Lechuga Tomate y Cebolla



Tarta nupcial ``Charlota con Frutas``

Con helado de Chocolate

Café e Infusiones y Tejas de Almendra y Chocolates

Bodega

Agua Mineral Bezoya

Vino Blanco Erre de Herrero D.O. Rueda Superior

Vino Tinto Paco García Magnum, D.O. Rioja

Cava Pares Balta Brut D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

Bailando con Barra Libre `` Baile Disco y Barra Libre y Golosinas 3 Horas ``

Tentempié y fin de Fiesta:

Hojaldritos Variados, Mini Croissant Bikini, Preñaitos de Chorizo y Pulguitas de tortilla de Patata

PRECIO: 136,50€ (10% IVA incluido)

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia



Banquetes de Boda 2023 Menú ``La Cocina de Segovia`` **Todo Incluido**

Aperitivo De Bienvenida

Jamón Ibérico de Recebo con cortador de Jamón en directo

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas Sorpresa del Chef

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras de Boletus y de Espinacas, Langostinos Crujientes,
Saquitos de Marisco y Crujientes de Morcilla

Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Ensalada de Bogavante y Mango con emulsión
de ajo blanco y esencia de Yogurt



Lomo de Merluza al Balsámico de Módena con Gambas



Sorbete de Frutas de la Pasión



Corderito Lechal y Cochinillo Asado `` Marca de Garantía ``
con ensalada de la Huerta: Lechuga Tomate y Cebolla



Tarta nupcial Hojaldrito de crema y frutas
con helado de Stracciatella

Café e Infusiones y Tejas de Almendra y Chocolates

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco 921, D.O. Rueda Pie Franco - 100 X 100 Verdejo

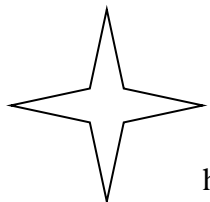
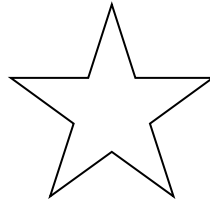
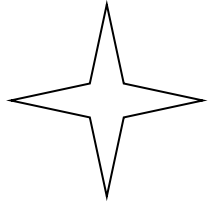
Vino Tinto Carramimbre Roble Magnum Ribera del Duero

Cava Anna de Codorníu D.O. Cava

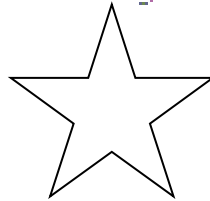
Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

Bailando con Barra Libre `` Baile Disco y Barra Libre 3 Horas `` y Degustación de Pastelitos

PRECIO: 152€ (10% IVA incluido)



hH



Niños Hasta 10 Años

Plato de entremeses calientes

Jamón, Lomo Ibérico y Queso

Croquetas del Chef

Gambas en tempura

ó

Spaghetti con tomate

ó

Sopa de cocido con Fideos

y después...

Escalope Empanado con patatas fritas

ó

Chuletilas de Cordero con Patatas fritas

ó

Delicias de Merluza con patatas Fritas

y de Postre....

Tarta Nupcial de boda

Con helado

Bebidas

Agua mineral

Zumos, Refrescos y colas

P.V.P. POR NIÑO: 36,50 €.

(10% IVA incluido)

