



Menú 1:

Crema Fría de Fruta de Temporada

Milhojas de Langostinos con Aguacate y Piña Tropical, Aromatizada con Vinagreta de Frutos Rojos

Sorbete de Mojito Habanero

Solomillo de Cerdo Puerto Palace sobre Cama de Puré Cremoso de Papa y Cebolla Caramelizada

Tarta Nupcial (A presupuestar)

<u>Bodega:</u>

_Vino Blanco Márquez de Plata Sauvignon Blanc - D.O. Valencia

> Vino Tinto Finca Besaya - D.O.C. Rioja

> > Cava Jaume Serra

> > > Refrescos

Café

Precio por persona : 58.75€











Menú 2:

Ensalada de Ahumados y Melón con Vinagreta de Cítricos

Timbal Canario de Bacalao y Flor de Almendras

Sorbete de Melón con Aroma de Hierbabuena

Solomillo de Ternera al Pedro Ximénez con Zanahoria Parisina y Abanicos de Papas

Tarta Nupcial (a presupuestar)

Bodega:

_Vino Blanco Márquez de Plata Sauvignon Blanc - D.O. Valencia

> Vino Tinto Finca Besaya - D.O.C. Rioja

> > Cava Jaume Serra

> > > Refrescos

Café

Precio por persona: 88.50€











Menú 3:

Ensalada Templada de Marisco con Vinagreta Mango

Suprema de Cherne con Escamas de Batata y verduritas de Temporada

Sorbete de Mandarina y Ron con Suave Brisa de Albahaca

Medallón de Cerdo sobre Cremoso de Manzana con Salsa de Chocolate y Rejilla de Papa

Tarta Nupcial (a presupuestar)

Bodega:

Vino Blanco Márquez de Plata Sauvignon Blanc - D.O. Valencia

> Vino Tinto Finca Besaya - D.O.C. Rioja

> > Cava Jaume Serra

> > > Refrescos

Café

Precio por persona: 70.50€













Menú 4:

Ensalada Templada Langostinos y Salmón Aderezada con Salsa de Mostaza de Dijon

Lomo de Bacalao con Chipirones y Salsa de Calamar

Sorbete de Tequila con Aroma de Limón

Entrecote con Salsa al Oporto y Tempura de Verduras de Temporada

Tarta Nupcial (a presupuestar)

Bodega:

Vino Blanco Márquez de Plata Sauvignon Blanc - D.O. Valencia

> Vino Tinto Finca Besaya - D.O.C. Rioja

> > Cava Jaume Serra

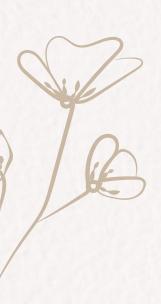
> > > Refrescos

Café

Precio por persona: 75.00€









Menú 5:

Ensalada de Frutos Secos y Queso Ahumado con Vinagreta de Frutos Rojos

Darné de Salmón con Salsa de Mandarina y Papa Torneada

Sorbete de Tequila con Aroma de Limón

Medallones de solomillo con Salsa de Hongos, Gratín de Papa, Brócoli y Zanahorias

Tarta Nupcial (a presupuestar)

<u>Bodega:</u>

Vino Blanco Márquez de Plata Sauvignon Blanc - D.O. Valencia

> Vino Tinto Finca Besaya - D.O.C. Rioja

> > Cava Jaume Serra

> > > Refrescos

Café

Precio por persona: 65.50€











Menú Para los mas Pequeños:

Menú 1

Crema de Zanahoria Escalope de Pollo Empanado con Papas Fritas Sorbete sin Alcohol Varitas de Merluza Empanado con Papas Fritas Profiteroles con Chocolate y Helado de Vainilla

Precio: 30.00€ por niño

Menú 2

Sopa de Pollo Tradicional
Pizza Margarita
Sorbete sin Alcohol
Nuggets de Pollo con Papas Fritas
Brownie de Chocolate con Helado

Precio: 26.00€ por niño

Menú 3

Crema de Calabaza
Espaguetis con Salsa de Tomate
Sorbete sin alcohol
Croquetas de Jamón con Papas Fritas
Tarta Nupcial

Precio: 27.00€ por niño

Bodega : Agua, refrescos y zumos











Mini Paellas con Langostinos Precio : 3.50€ por persona

Variedad de Mini-Hamburguesas: de Res Cebolla al Oporto Atún con Cremoso de Cilantro Pollo Mechado

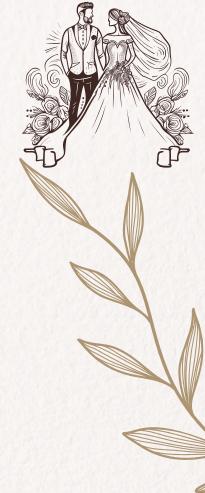
Precio: 11.50 €por persona

Mini Pan Brioche con Cochinillo, Cebollas Encurtidas y Guacamole Mini Pan Pita con Pollo Mechado y Pepinillos Encurtidos

Precio: 12.00 € por persona

Variedad de Mini-bocadillos Lomo de Cerdo Serranitos pollo Tortilla Española y Ali-Oli

Precio: 6.50€ por persona







Todos y cada uno de nuestros menús se pueden modificar y personalizar según las necesidades de nuestros clientes.

(Precios validos hasta 31.10.2026)

Prueba de menú de boda para los novios incluida

Precios especiales, para invitados a la boda, en nuestras habitaciones.

Opciones a Presupuestar no incluidas en el precio:

1-Espacio-montaje, decoración.

2- Servicio durante el evento- banquete 600€ (hasta mínimo 100 invitado) 3-Cocktail de bienvenida 4-Minutas personalizadas 5-Seetting

6- Servicio de Bar con consumición mínima 800€ (excepto reservas y etiquetas Negras) mas cargo extra del servicio de camarero para el bar (165€ por cada camarero)

7- Fuegos artificiales

8- Música :
* Dúo de música en vivo
* Música con DJ

Edad de los niños es el siguiente:

Niños menores de 2 años son gratis Niños de 2 a 11 Mayores de 12 años son adultos

CONDICIONES DE PAGO

Pago de 25% a la confirmación del banquete 60% del total 3 semanas antes del evento Resto 1 semana antes de la celebración

LISTADO DE MESAS Y ASISTENTES

* Se facilitara la lista de asistentes 10 días antes del evento como fecha máxima. *Se debe informar con un mínimo de 20 días, de antelación, de los invitados que tengan alguna dieta especial, alergenos o intolerantes a algún alimento.

HORARIOS

El horario máximo parta finalizar el evento seria hasta las 3.30 horas de la madrugada (sujeto a localización de la celebración)

