

HOTEL
PUERTO PALACE
★ ★ ★ ★

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)

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 : 58.75€

Igic no incluido

Precios validos hasta 31 de octubre del 2026





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€

Igic no incluido

Precios validos hasta 31 de octubre del 2026



HOTEL
PUERTO PALACE
★ ★ ★ ★ ★

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€

Igic no incluido
Precios validos hasta 31 de octubre del 2026





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€

Igic no incluido

Precios validos hasta 31 de octubre del 2026





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)

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: 65.50€

Igic no incluido

Precios validos hasta 31 de octubre del 2026





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

lgic no incluido

Precios validos hasta 31 de octubre del 2026





SNACKS / RESOPÓN :

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

Igic no incluido
Precios validos hasta 31 de octubre del 2026



CONDICIONES :

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-Setting
- 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, alergenicos o intolerantes a algún alimento.

HORARIOS

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

