



MENÚS DE BODA **2022**

H | CV
★★★★

HOTEL
CASTILLA
VIEJA

Decoración de mesas incluida.

El hotel obsequia a los novios con la suite nupcial, el desayuno y vip de cava en la habitación.

Los cócteles de bienvenida N° 2 y 3 incluyen barra con coctelero (a partir de 100 invitados). Para números inferiores, consulte presupuesto.

Descuentos especiales en habitación para invitados al enlace.

Degustación gratuita del menú para los novios a partir de 50 invitados, el resto de acompañantes hasta un máximo de 4, abonarán el 50% del precio del mismo.

Posibilidad de DJ en el mismo salón con varias opciones de barra.

Servicio de animación infantil, incluido en el precio (a partir de 10 niños con menú).

** Se ruega confirmar los menús un mes antes de la fecha de celebración del banquete.

** Informar la hora del servicio a los invitados.

****Para las bodas celebradas en viernes, así como durante los meses de enero, febrero, marzo, abril y noviembre, consulte nuestras ofertas**

**Si desea otra propuesta de menú, consulte presupuesto



Forma de pago.

Al efectuar la reserva se hará en efectivo un depósito de # 500 € # que se descontarán del importe final del banquete



COCKTAIL 1



Crujiente de langostino
Cucharita de bonito en escabeche
Minitosta de salmón ahumado con tártara
Croquetitas de jamón ibérico

Vinos, refrescos, cervezas y agua mineral

Precio: 14,00 € iva incluido

.....

*Posibilidad de añadir nuestra variedad de chupitos:
Gazpacho, Vichyssoise, Salmorejo, Bisquet de marisco
Precio: 1,50 € iva incluido por opción*

*El servicio de cocktail deberá ser contratado en el mismo momento
que el banquete.*

Para cualquier otro tipo de cocktail, consúltenos



COCKTAIL 2



Crujiente de gambas en salsa barbacoa

Cucharita de pulpo a la vinagreta

Variedad de croquetas caseras:

Jamón ibérico, pimiento rojo asado y vieiras

Fajita de bacalao marinado con mermelada
de frutos rojos

Miniravioli de calabacín con boletus edulis
y cecina de vaca

.....
Precio: 18,00 € iva incluido

Vinos, refrescos, cervezas y agua mineral.

*Posibilidad de añadir nuestra variedad de chupitos:
Gazpacho, Vichyssoise, Salmorejo, Bisquet de marisco
Precio: 1,50 € iva incluido por opción*

*El servicio de cocktail deberá ser contratado en el
mismo momento que el banquete.*

Para cualquier otro tipo de cocktail, consúltenos



COCKTAIL 3



Jamón ibérico

Canapés variados

Tosta de salmón marinado con guacamole

Hojaldritos de zamburiñas en salsa de
espárrago

Precio: 22,00 € iva incluido

Vinos, refrescos, cervezas y agua mineral.

*Posibilidad de añadir nuestra variedad de chupitos:
Gazpacho, Vichyssoise, Salmorejo, Bisquet de marisco
Precio: 1,50 € iva incluido por opción*

*El servicio de cocktail deberá ser contratado en el mismo momento
que el banquete.*

Para cualquier otro tipo de cocktail, consúltenos



MENÚ NIÑOS



ENTREMESES FRIOS Y CALIENTES

**Surtido de ibéricos, croquetas de jamón y calamares
a la romana**



FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA

Con patatas fritas



ESCALOPE MILANESA

Con patatas fritas



HAMBURGUESA DE POLLO

Con patatas fritas



HELADO

Bebidas: Refrescos Agua mineral

Precio: 30 € iva incluido



Timbal de salmón ahumado y aguacate
Salsa de cebollino



Langostinos Flambeados
A la americana



Tronco de merluza gratinada
con mousseline y fritada de tomate natural



Sorbete de limón



Lechazo churro asado
Ensalada verde



Tarta nupcial

Verdejo D.O. Rueda - Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo Crianza" -
Cava Brut Nature "Segura Viudas" - Café y licor

Precio: 90 € iva incluido



Cúpula de setas y verduras asadas
crujiente de puerro y crema de boletus



Mosaico de marisco
Langostinos y nécora



Tronco de merluza
Salsa de pimiento rojo asado



Sorbete de mandarina al Oporto



Lechazo churro asado
Ensalada verde



Tarta nupcial

Verdejo D.O. Rueda - Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo Crianza" -
Cava Brut Nature "Segura Viudas" - Café y licor

Precio: 95 € iva incluido



Canelón de setas y jamón ibérico
salsa de Oporto



Mosaico de marisco
Langostinos y nécora



Lomos de merluza
Salsa marisquera con almejas



Sorbete de lima



Lechazo churro asado
Ensalada verde



Tarta nupcial

Verdejo D.O. Rueda - Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo Crianza" -
Cava Brut Nature "Segura Viudas" - Café y licor

Precio: 98 € iva incluido



Pirámide de ventresca y carpaccio de pulpo
salsa tártara



Surtido de mariscos
Langostinos dos salsas

Gambas de Huelva

Nécora



Rodaballo al horno
crujiente de puerro y pilpil de su jugo



Sorbete de mango



Solomillo de ternera
Tomate relleno de jamón ibérico



Tarta nupcial

Verdejo D.O. Rueda - Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo Crianza" -
Cava Brut Nature "Segura Viudas" - Café y licor

Precio: 110 € iva incluido



Ensalada templada de pulpo a la gallega
con su aliño



Surtido de mariscos
Langostinos dos salsas

Gambas de Huelva

Nécora



Supremas de rape
marinera con almejas



Sorbete de frambuesa



Lechazo churro asado
Ensalada verde



Tarta nupcial

Verdejo D.O. Rueda - Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negredo Crianza" -
Cava Brut Nature "Segura Viudas" - Café y licor

Precio: 110 € iva incluido



Ensalada de langostinos y zamburiñas marinadas
vinagreta templada



Bogavante al gusto
** en ensalada*

** Salsas de pimiento y tomate*



Tronco de lubina confitado
sobre pisto de calabaza y salsa de gambas



Sorbete de limón al cava



Solomillo de ternera
pastel de patata al horno



Tarta nupcial

Verdejo D.O. Rueda - Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo Crianza" -
Cava Brut Nature "Segura Viudas" - Café y licor

Precio: 125 € iva incluido



CARTA DE TARTAS



Hojaldre y crema



Hojaldre, nata y crema



Hojaldre, nata, crema y piñones



Hojaldre, nata, crema y chocolate



Moka



San Marcos



Candela



*Mousse de café



*Mousse de frutos rojos



*Mousse de frutas



*Saint-Honoré *Ópera

*Todas las tartas con * llevan un suplemento de 2 €uros*



Avenida Casado del Alisal,
26,

34001 Palencia (España)

Tel: 979 749 044

Email: reservas@hotelcastill
avieja.com

reservas@hotelcastillavieja.
com

