

H | CV

HOTEL
CASTILLA
VIEJA

Menus Bodas

2020

- *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, 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.*

**Se facturarán el número de personas confirmadas una semana antes.*

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: 12,00 € 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 gamba y salsa barbacoa

Cazuelita de escalibada y anchoa

Bolitas de mascarpone y almendra tostada

rollito de cecina con membrillo

variedad de croquetas caseras:

mejillón

pimiento rojo asado

vieiras

Vinos, refrescos, cervezas y agua mineral

Precio: 16,00 € 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 3

Jamón ibérico

Canapés variados

Bastoncitos de calamar de Santander

Rollitos de salmón ahumado con manzana asada

Cup de cava, vinos, refrescos, cervezas y agua mineral

Precio: 20,00 € 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.

- Posibilidad de adaptar el cocktail a su presupuesto. Consúltenos

M e ñ ú n i ñ o s

Entremeses fríos y calientes

*Surtido de ibéricos:
(jamón, lomo, chorizo y salchichón)
Croquetas de jamón
Calamares romana*

*Escalope a la milanesa
Con patatas fritas*

Helado

*Bebidas:
Refrescos
Agua mineral*

Precio: 30 euros IVA incluido

M e n ú 1

Timbal de bacalao y manzana caramelizada
Salsa de cebolleta asada

Langostinos Flambeados
A la americana

Lomos de merluza
crema de setas setake

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: 83 euros IVA incluido

M e n ú 2

Cúpula de frutos de mar
Crema de gambas

Mosaico de marisco
Langostinos y nécora

Tronco de merluza
Salsa de pimiento de Torquemada 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 licores

Precio: 90 euros IVA incluido

Milhoja de gambas y setakes

Crema de puerro confitado

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 licores

Precio: 93 euros IVA incluido

M
e
n
ú
4

Pirámida de ventresca y pulpo

Salsa de mango

Surtido de mariscos

Langostinos dos salsas

Gambas de Huelva

Nécora

Tronco de merluza

Alioli horneado y brotes de ajo tierno

Sorbete de melocotón

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 licores

Precio: 98 euros IVA incluido

M
e
n
ú
5

Ensalada de salmón marinado y naranja

Aliño de uvas pasas

Surtido de mariscos

Langostinos dos salsas

Gambas de Huelva

nécora

Rape a la marinera

Con almejas

Sorbete de limón al cava

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 licores

Precio: 103 euros IVA incluido

M

Ensalada templada de pulpo a la gallega

Con su aliño

Mosaico de marisco

Langostinos

Nécora

Cigala

LUBINA AL HORNO

Cama de verduras confitadas y salsa velouté

Sorbete de mojito

Solomillo de ternera a las trufas

Milhoja de tomate y jamón ibérico

Tarta nupcial

Verdejo D.O. Rueda

Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negredo Crianza"

Cava Brut Nature "Segura Viudas"

Café y licores

Precio: 110 euros IVA incluido



Milhoja de carpaccio de langostinos

Vinagreta templada de carabineros

Bogavante al gusto

- *En ensalada*
- *Salsas de pimiento y tomate*
 - *Plancha*

Rodaballo al horno

Cama de crujiente de puerro y pilpil de su jugo

Sorbete de mango

Solomillo de ternera

Pastel de patata trufada y aceituna negra

Tarta nupcial

Verdejo D.O. Rueda

Tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo Crianza"

Cava Brut Nature "Segura Viudas"

Café y licores

Precio: 120 euros 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 euros



Hotel Castilla Vieja ***
Avd Casado del Alisal 26
34001 Palencia
Telf 979 749 044 Fax 979 747 577
reservas@hotelcastillavieja.com