

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 Negredo 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**

**M**

*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**