



MENÚS EVENTOS 2013

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 1

ENTRADAS

RUEDA DE JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO
Y QUESO MANCHEGO CURADO
PINCHO DE ENSALADILLA DE MARISCO Y LANGOSTINOS
SOBRE CRUJIENTE DE HOJALDRE
DELICIOSA BROCHETA DE AVE Y
MANZANA CARAMELIZADA CON
SALSA CURRY
BUÑUELOS DE BACALAO CON SALSA DE CEBOLLINO

ENSALADA GOURMET ACOMPAÑADA
DE MARINADA DE SALMÓN Y AGUACATE

SOLOMILLO IBÉRICO AL AROMA SUAVE DE GRANO DE MOSTAZA,
ACOMPAÑADO DE PATATA FONDANT AL
ACEITE DE ROMERO Y ATILLO DE TRIGUEROS
Ó

SUPREMA DE LUBINA AL HOJALDRE SOBRE CREMA DE LIMÓN

TARTA NUPCIAL AL GUSTO DEL MAESTRO ARTESANO JUAN IVORRA

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 44 € IVA INCLUIDO
(PRECIOS SUJETOS A VARIACIONES SEGÚN MERCADO)



MENÚS EVENTOS 2013

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 2

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO CON QUESO MANCHEGO
CARPACCIO DE AHUMADOS SOBRE LECHO DE TOMATE
SOBRASADA MALLORQUINA Y HUEVO FRITO DE CODORNIZ
SOBRE CROUTON GALLEGO
PINCHO DE PULPO A LA GALLEGA CON PATATA DE RÍO

VOL-AU-VENT DE AVE Y SETAS DE TEMPORADA CON CREMA SUPREMA

MEDALLÓN DE CORDERO EN SU JUGO, RELLENO DE LACÓN Y
OREJONES AL OPORTO CON RUSTIDERA DE LA HUERTA

Ó

LOMO DE MERLUZA CON ESPUMA DE TOMATE CONCASÉ
AL AROMA DE ALBAHACA FRESCA

TARTA NUPCIAL

ELABORADA POR EL MAESTRO ARTESANO JUAN IVORRA

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 45 € IVA INCLUIDO
(PRECIOS SUJETOS A VARIACIONES SEGÚN MERCADO)



MENÚS EVENTOS 2013

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 3

ENTRADAS

SURTIDO DE IBÉRICOS DE SALAMANCA
TRÍO MANCHEGO DE QUESOS CON MEMBRILLO
TOSTA GALLEGA DE AJETES TIERNOS, IBÉRICO
Y HUEVO FRITO DE CODORNIZ
DELICIAS DE BECHAMEL CON POLLO Y SETAS

PLATO DE MARISCO CON LANGOSTINOS, GAMBA ROJA
Y QUISQUILLA CON SALSA TÁRTARA

ENTRECOTTE DE TERNERA CON DÚO DE SALSAS (SETAS Y 3
PIMIENTAS) ACOMPAÑADO DE PATATA FONDANT
AL ACEITE DE ROMERO Y ATILLO DE TRIGUEROS
Ó

BACALAO CONFITADO AL PIL PIL

TARTA ARTESANA SAN MARCOS CON CREMA DE TURRÓN

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 46 € IVA INCLUIDO
(PRECIOS SUJETOS A VARIACIONES SEGÚN MERCADO)



MENÚS EVENTOS 2013

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 4

ENTRADAS

LOMO IBÉRICO CON QUESO MANCHEGO
TOSTA GALLEGA DE PIMIENTO ASADO Y LACÓN PREPARADO
FOIE MI-CUIT CON GELÉ DE UVA Y MERMELADA DE TOMATE
FARDITOS DE SEPIONET Y BACÓN CON PIMIENTOS DE PADRÓN
ADEREZADOS CON ACEITE Y PIMENTÓN DE LA VERA

ENSALADA TIBIA DE HABITAS, TRIGUEROS,
Y SETAS CON JAMÓN IBÉRICO

SOLOMILLO DE BUEY A LA SAL MALDON
ACOMPAÑADO DE VERDURITAS ASADAS A LO PROVENZAL
Ó

ORIGAMI DE SALMÓN Y LANGOSTINO

BROCHETA DE FRUTAS DEL TIEMPO SOBRE CHOCOLATE DE AUTOR

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 52 € IVA INCLUIDO
(PRECIOS SUJETOS A VARIACIONES SEGÚN MERCADO)



MENÚS EVENTOS 2013

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ 5

ENTRADAS

JAMÓN IBÉRICO AL CORTE
TOSTA DE ESCALIBADA
BARQUETA DE SETAS, GULAS Y GAMBAS AL AJILLO
VOL-AU-VENT DE RAPE Y MARISCO GRATINADO

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BRANDADA
DE BACALAO SOBRE MUSELINA

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE MI-CUIT
Y SALSA DE MIEL Y PASAS ACOMPAÑADO CON
PATATAS DE RÍO Y VERDURITAS
Ó

LOMOS DE DORADA ASADOS
CON SALSA DE AZAFRÁN Y VERDURAS EN JULIANA

TARTA ARTESANA AL GUSTO

BODEGA: AGUA MINERAL, CERVEZAS, REFRESCOS, VINO BLANCO DE
RUEDA, VINO TINTO RIOJA CRIANZA, CAVA BRUT NATURE, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 57€ IVA INCLUIDO
(PRECIOS SUJETOS A VARIACIONES SEGÚN MERCADO)



MENÚS EVENTOS 2013

HOTEL CASTILLA ALICANTE

MENÚ INFANTIL

ENTRADAS

PLATO DE JAMÓN SERRANO Y QUESO MANCHEGO
MINI PIZZA CALIENTE
CROQUETAS DE POLLO
CALAMARES A LA ROMANA
CHIPS Y ACEITUNAS

OPCIÓN 1: ESCALOPE DE PECHUGA
DE POLLO MILANESA CON PATATAS FRITAS.

OPCIÓN 2: ARROZ A BANDA Ó CON MAGRO Y VERDURAS

OPCIÓN 3: CANELONES ROSSINI ARTESANOS

OPCIÓN 4: HAMBURGUESA CLUB 100% TERNERA CON GUARNICIÓN

TARTA Y HELADO

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

PRECIO POR NIÑO: 20 € IVA INCLUIDO
(PRECIOS SUJETOS A VARIACIONES SEGÚN MERCADO)



INFORMACION GENERAL

HORARIOS APERTURA Y CIERRE FIN FIESTA
ALMUERZO DE 13:30 A 20:00 HORAS
CENA DE 20:30 A 03:00 HORAS

RESERVA

EN EL MOMENTO DE RESERVA DE SALÓN, SE ENTREGARÁ UN DEPÓSITO POR LA CANTIDAD DE 300 €. LA SEMANA DE LA CELEBRACIÓN SE FIRMARÁ EL CONTRATO Y QUEDARÁ LIQUIDADO EL 50% DEL TOTAL DEL SERVICIO. EL RESTO DE LA CANTIDAD SE ABONARÁ AL FINALIZAR EL BANQUETE.

OTROS SERVICIOS ADICIONALES

BARRA LIBRE

BEBIDAS ALCOHÓLICAS PRIMERAS MARCAS, REFRESCOS
SERVICIO DE CAMAREROS INCLUIDO 13 € IVA INCLUIDO.

MUSICA DISC-JOCKEY 320 € IVA INCLUIDO

SUPLEMENTO SORBETE 3 € IVA INCLUIDO

DETALLES DEL HOTEL

HABITACIÓN NUPCIAL PARA LA NOCHE DE BODAS
BOTELLA DE CAVA Y DESAYUNO DEL DÍA SIGUIENTE

5 PLAZAS DE APARCAMIENTO GRATUITAS

DEGUSTACIÓN DE MENÚ

6 PERSONAS (MÍN. 100 INVITADOS) 4 PERSONAS (MÍN. 80 INVITADOS)

PRECIO PREFERENTE PARA LOS INVITADOS

QUE NECESITEN ALOJAMIENTO

COCKTAIL BIENVENIDA EN TERRAZA (MÍN. 80 INVITADOS)