

Menús Eventos 2014

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 Atollo 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 2014

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 Concásé
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 2014

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 Atollo 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 2014

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 2014

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 2014

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 de Bienvenida en Terraza (mín. 80 invitados)

