

## Menús Eventos 2015

### 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 al 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 Antonio Guijarro

Bodega: Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Vino Blanco Rueda,  
Vino Tinto Rioja Crianza, Cava Brut Nature y Café.

Precio por Persona: 44 € IVA Incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## Menús Eventos 2015

### 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 Antonio Guijarro

Bodega: Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Vino Blanco de Rueda,  
Vino Tinto Rioja Crianza, Cava Brut Nature y Café

Precio por Persona: 45 € IVA Incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## Menús Eventos 2015

### 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 Patatas 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 y Café

**Precio por Persona: 46 € IVA Incluido**  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## Menús eventos 2015

### 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 de la Huerta, 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 y Café

Precio por Persona: 52 € IVA Incluido

(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## Menús Eventos 2015

### Hotel Castilla Alicante

#### Menú 5

##### Entradas

Jamón Ibérico al corte

Tosta de Escalibada

Barqueta de Setas, Gulas y Gambas al Ajillo

Vol-au-Vent Gratinado de Rape y Marisco



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 de la Huerta

ó

Lomos de Dorada Asados

con Salsa de Azafrán y Verduras en Juliana



Cremoso de Limón sobre Bizcocho de Almendra  
a la Crema de Cítricos con Merengue Suizo

Bodega: Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Vino Blanco de Rueda,  
Vino Tinto Rioja Crianza, Cava Brut Nature y Café

Precio por Persona: 57€ IVA Incluido

(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## Menús Eventos 2015

### 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 a la Milanesa con Patatas fritas

Opción 2: Arroz A Banda ó con Magro y Verduras

Opción 3: Canelones Artesanos Rossini

Opción 4: Hamburguesa Club 100% Ternera con Guarnición



Tarta y Helado

Aqua Mineral y Refrescos

Precio por Niño: 20 € IVA Incluido  
(Precios sujetos a variaciones según mercado)

## INFORMACION GENERAL

### **Horarios Apertura y Cierre Fin de Fiesta**

**Almuerzo de 13:30 a 20:00 horas**

**Cena de 20:30 a 03:00 horas**

### **Reserva**

En el momento de la reserva del 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)

