

Menús Eventos

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


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 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

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**



**Entrecote de Ternera con dúo de Salsas (Setas y 3 Pimientas)
acompañado de Patatas 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 y Café**

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

Menús eventos

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 Provençal
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

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

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

Agua 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 15 € IVA incluido (mín. 50 comensales)

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)

