

MENÚ 4

Aperitivos en centro de mesa

Croquetas variadas

Tabla de quesos con embutidos de la montaña

Ensalada gourmet con escalivada

Entrecote grill a las tres pimientos con guarnición

o

Lomo de lubina all i pebre

Postre a elegir

Milhoja de crema inglesa caramelizada

Bebidas incluidas

Vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, refrescos,

cervezas, cava o sidra.

Café, infusión.

PRECIO 40€

Servicios

- Copas desde 6€
- Equipo de música a disposición sin coste, bajo disponibilidad
- Eventos a partir 140 comensales DJ incluido
- DJ y equipo de sonido e iluminación desde 150€
- Opción de pescado concretando número de personas
- Declaración de alérgenos a disposición
- Menús veganos o vegetarianos consultar
- En caso de intolerancias o alergias, informar al restaurante

Condiciones de reserva

- Para reservar fecha, depósito de 150€
- Pago del 50% del total 7 días antes del evento
- Pago del 100% a la finalización del evento
- Cancelación total o parcial del evento deberá de ser comunicada 10 días antes de la celebración para proceder a la devolución del depósito. En caso contrario no se devolverá dicho depósito
- No se admiten cancelaciones de comensales 24 horas antes del evento, o en su defecto no se devolverá el depósito

Precios IVA incluido

Para más información sobre nuestros menús de Navidad y programación de Nochevieja, visite:

www.alicantehotelcastilla.com

comercial@hcastilla.com

965 162 033 / 618 115 719

MENÚS CELEBRACIONES NAVIDADES 2023



CASTILLA ALICANTE
HOTEL ★★★ SUPERIOR

MENÚ 1

Aperitivos en centro de mesa

Ensaladilla de gambita y langostino sobre regañá

Ensalada de Burrata con rúcula tomate y aceite con albahaca fresca

Calamarcitos andaluza con all i oli de lima y jengibre

Plato principal

Canelones rellenos de ave y setas sobre muselina

o

Canelones de merluza y marisco

o

Canelones rellenos y gratinados veganos

Postre a elegir

Helado de vainilla con brownie

Bebidas incluidas

Vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra.

Café, infusión.

PRECIO 35€

MENÚ 2

Aperitivos en centro de mesa

Patatas al montón con Jamón ibérico y huevos rotos

Croquetas caseras variadas

Tomate trinchado de temporada con Pericana y capellanes

Plato principal

Solomillo de cerdo en adobo con guarnición

o

Saquito de merluza sobre crema de puerro

Postre a elegir

Tarta de queso con frutos rojos

Bebidas incluidas

Vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra.

Café, infusión.

PRECIO 37€

MENÚ 3

Aperitivos en centro de mesa

Patatas gourmet con all i oli de bravas

Ensalada mediterránea y vinagreta de cítricos

Fritura de boquerones y calamares andaluza

Plato principal

Duo de arroces a elegir:

“senyoret”, “magro y verduras”,

“secreto ibérico con setas”,

“montaña con ajetes tiernos”

Postre a elegir

Mousse dos chocolates

Bebidas incluidas

Vino tinto Rioja, vino blanco Rueda, refrescos, cervezas, cava o sidra.

Café, infusión.

PRECIO 35€