Menú 1

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

0

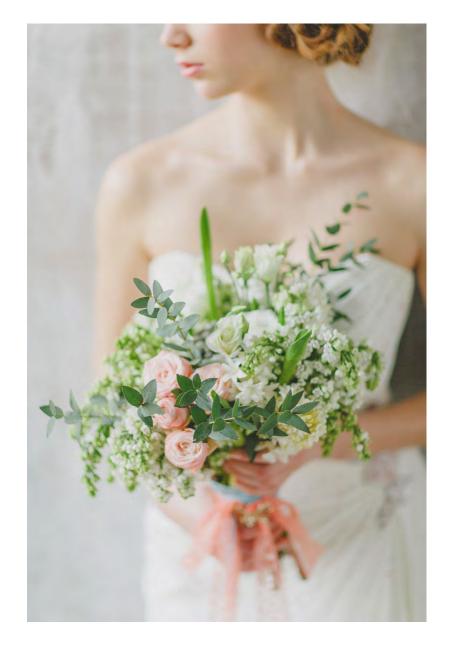
Suprema de lubina al hojaldre sobre crema de limón

Tarta nupcial al gusto

Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 62€ IVA incluido (Precios sujetos a variaciones según mercado)





En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva. Declaración de alérgenos a disposición Opción de pescado concretando número de personas HOTEL CASTILLA ALICANTE *** Superior Avenida Países Escandinavos, 7 - 03540 ALICANTE (Playa de San Juan) Tfno: 965 16 20 33 mail: reservas@hcastilla.com - comercial@hcastilla.com web: www.alicantehotelcastilla.com - www.hcastilla.com





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

Lomo de merluza con espuma de tomate concassé al aroma de albahaca fresca

Tarta nupcial al gusto

Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja crianza,cava brut nature y café.

Precio por persona: 63€ IVA incluido (Precios sujetos a variaciones según mercado)





Surtido de ibéricos de Salamanca Trío manchego de quesos con membrillo Tosta gallega con ajetes tiernos, jamón 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 tres pimientas) acompañado de patatas fondant al aceite de romero y atillo de trigueros

o Bacalao confitado al pilpil

Tarta artesana San Marcos con crema de turrón

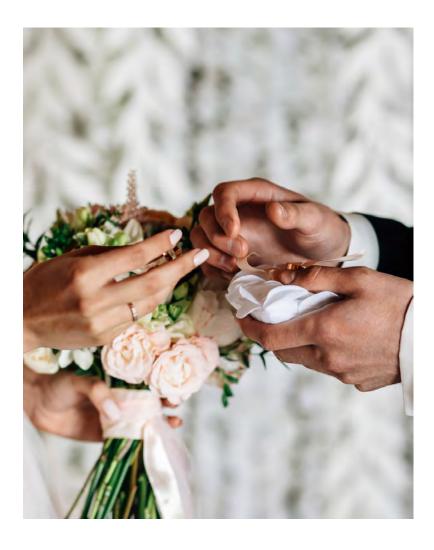
Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 68€ IVA incluido (Precios sujetos a variaciones según mercado)









Lomo Ibérico con queso manchego Tosta gallega con pimiento asado y lacón preparado Foie mi-cuit con gelée 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

Origami de salmón y langostino

Brocheta de frutas del tiempo sobre chocolate de Autor

Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 75€ IVA incluido (Precios sujetos a variaciones según mercado)



Menú 5

Jamón ibérico al corte Tosta de escalivada Barqueta de setas, gulas y gambas al ajillo Vol-au-vent gratinado de rape y marisco

Pimientos del piquillo de Lodosa 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

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 Rueda, vino tinto Rioja crianza, cava brut nature y café.

Precio por persona: 80€ IVA incluido (Precios sujetos a variaciones según mercado)







Menú Infantil Entradas

Plato de jamón serrano y queso manchego Mini pizza caliente Croquetas de pollo Chips y aceitunas

Opción 1: Escalope de pechuga de pollo a la milanesa con patatas fritas Opción 2: Arroz a banda o con magro y verduras Opción 3: Fingers crujientes de pollo con patatas fritas Opción 4: Hamburguesa club 100% ternera con guarnición

Tarta y helado

Bebidas

Agua mineral y refrescos

Precio por niño: 28€ IVA incluido (Precios sujetos a variaciones según mercado)



En caso de intolerancia o alergia alimentaria, por favor comuníquelo al efectuar la reserva. Declaración de alérgenos a disposición Opción de pescado concretando número de personas

HOTEL CASTILLA ALICANTE *** Superior Avenida Países Escandinavos, 7 - 03540 ALICANTE (Playa de San Juan) Tfno.: 965 16 20 33 mail: reservas@hcastilla.com - comercial@hcastilla.com web: www.alicantehotelcastilla.com - www.hcastilla.com

Información General

Horarios de apertura y 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 5€ IVA INCLUIDO Copas 7€

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)





HOTEL CASTILLA ALICANTE *** Superior Avenida Países Escandinavos, 7 - 03540 ALICANTE (Playa de San Juan) Tfno.: 965 16 20 33 mail: reservas@hcastilla.com - comercial@hcastilla.com web: www.alicantehotelcastilla.com - www.hcastilla.com