

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

o

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)





Menú 2

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

o
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)

Menú 3

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 pimientos) 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)





Menú 4

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

o
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

o

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)



CASTILLA ALICANTE
HOTEL ★★★ SUPERIOR

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 (2 horas)

Bebidas alcohólicas primeras marcas, refrescos, servicio de camareros incluido.

15€ por persona IVA incluido (mín. 50 comensales)

MUSICA DISC-JOCKEY 450€ 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.

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)

5 plazas de aparcamiento gratuitas



HOTEL CASTILLA ALICANTE *** Superior



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