

MENÚ 1

Aperitivo de bienvenida

Surtido de croquetitas de jamón y bacalao

Primero

Canelones caseros de ternasco trufado al aroma de eneldo

Sorbete de mandarina al vodka

Segundo

Royal de solomillo con foie, salsa de boletus y cremoso de patata al
vino tinto

o

Lomos de merluza al orio de ajetes y olivas negras

Postre

Tarta de celebración personalizada Sacher, Reina, 3 chocolates

Bodega

Vino tinto Pirineos 3404 D.O. Somontano o similar y agua mineral

Cafés

*Precio 48,00€ (+10% iva incluido)**

(En Minigolf +3,00€)

MENÚ 2

Aperitivo de bienvenida

Degustación de jamón de Teruel con pan con tomate

Primero

Fideuá braseada con sepia, gambas, almejas y alioli de zanahoria

Sorbete de mandarina al Vodka

Segundo

Paletilla de ternasco de Aragón en medallones, asado al aroma de romero
fresco y patatas a lo pobre

o

Lomo de merluza braseado sobre cama de mejillones al azafrán y jamón crujiente

Postre

Tarta de celebración personalizada Sacher, Reina, 3 chocolates

Bodega

Vino tinto Señorío de Lazán Crianza D.O. Somontano o similar, vino
blanco verdejo D.O. Rueda y agua mineral

Cafés

*Precio 54,00€ (+10% iva incluido)**

(En Minigolf +3,00€)

MENU 3

Aperitivo de bienvenida

Degustación de ibéricos con pan con tomate

Primer

Arroz de bogavante con velouté de carabineros

Sorbete de mandarina al vodka

Segundo

Paletilla de ternasco de Aragón asado al aroma de romero fresco
sobre lecho de patatas panadera

o

Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera

Postre

Tarta de celebración artesana (Sacher, Reina, 3 chocolates)

Bodega

Vino tinto Pirineos 3404 Crianza D.O. Somontano o similar, vino blanco verdejo D.O. Rueda y agua mineral

Cafés

*Precio 65,00€ (+10% iva incluido)**

(En Minigolf +3,00€)

MENU 4

Aperitivo de bienvenida

Degustación de ibéricos y queso curado con pan con tomate

Entrantes

Ensalada de langostinos, tomate seco y vinagreta de naranja y menta

Primer

Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico

Sorbete de mandarina al Vodka

Segundo

Medallón de solomillo de ternera con foie sobre lecho de manzana y salsa de frutos rojos

Postre

Tarta de celebración artesana (Sacher, Reina, 3 chocolates)

Bodega

Vino tinto D.O. Ribera de Duero o similar, vino blanco verdejo D.O. Rueda,
y agua mineral

Cafés

*Precio 72,00€ (+10% iva incluido)**

(En Minigolf +3,00€)

MENU 5

Menú "todo incluido" con ceremonia, aperitivo, almuerzo o cena, barra libre y recena

- **Ceremonia** en espacio decorado al efecto **y aperitivo**
- **Aperitivo de bienvenida** (4/5 aperitivos) después de la ceremonia en mesas altas.
A modo de ejemplo:
 - Degustación de ibéricos y pan con tomate
 - Tosta de queso curado con mermelada de tomate
 - Piruleta de rabas de calamar con aroma de pimentón
 - Bombones de foie con chocolate
 - Envoltini de calabacín y setas
 - Volovant de morcilla y piquillos
 - Croquetas de jamón y bacalao
 - Brocheta de lomo de pollo con salsa agridulce
 - Pimiento relleno de patata y verduritas, brocheta de champiñones
 - Aperitivos aptos para vegetarianos
 - Bandejas de bebidas varias (refresco, vino, vermouth, agua, ...)
- **Prímero**
 - Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico o
 - Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera
- **Sorbete de mandarina al vodka**
- **Segundo**
 - Ternasco asado a baja temperatura al aroma de romero fresco con guarnición de patatas panadera o
 - Medallón de solomillo de ternera sobre lecho de manzana asada y salsa de frutos rojos

Postre

- Tarta celebración personalizada sabor a elegir (Sacher, Reina, 3 chocolates,..)
 - Bodega: vino tinto, vino blanco, agua mineral
 - Copa de cava
 - Cafés
 - **Observaciones:**
 - Mesa presidencial y mesas invitados vestidas de blanco
 - Sillas con fundas
 - Mesas altas de aperitivo con funda negra y con mantel de color
 - Minuta personalizada
 - Barra libre dos horas 1^{ra} marcas
 - Noche con desayuno para los novios en Hotel Hiberus
 - Señal reserva 700€
 - **Recena/Merienda**
 - Mini pizzas de jamón y queso
 - Taquitos de hot dog con mostaza
 - Mini-hamburguesa en pan de molde de colores
 - Saladitos varios (sobrasada, bacon, york) y dulces (yema, chocolate)
- Precio: 105,00€ (10% iva incluido)* por persona (Min.80 pax)*
*En Minigolf +5,00€ *En caso de eventos inferiores a 80 personas consultar
- **Servicios adicionales:**
 - Ceremonia con o sin oficiante
 - Candy, decoración de mesas y salones,
 - Barra libre
 - Fuente de chocolate
 - Karaoke
 - DJ
 - Servicio de taxi

Menu infantil 1 24,00€ (+10% iva incluido) (Minigolf +2,00€)

(Se sirve en formato plato combinado. No admite cambios)

Pasta con salsa de tomate

Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla o nuggets de pollo con patatas fritas.

Postre: tarrina de helado y tarta de celebración

Agua o refresco

Menu infantil 2 28,00€ (+10% iva incluido) (Minigolf +2,00€)

(Se sirve en formato plato combinado o como entrantes y 2º plato)

Entremeses: rabas de calamar, croqueta casera de jamón, pizza de york y queso, jamón serrano y gambas gabardina.

Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla o pechugas empanadas con patatas fritas

Postre; helado a elegir de nuestra carta y tarta de celebración

Agua o refresco

Cóctel

A modo de entrante

- Fuente de jamón de Teruel y pan con tomate con escamas de sal Maldon
- Tosta de queso curado con mermelada de tomate
- Brocheta de verdura de temporada en tempura con salsa romescu

A modo de primero

- Cazuelita de fideuá con alioli de zanahoria y crujiente de espinaca
- Tosta de mousse de pato con cebolla caramelizada y reducción de PX
- Canelón de ternasco trufado con bechamel al aroma de eneldo

A modo de segundo

- Solomillo de ternera al brandy con salsa a la pimienta verde
- Taco de bacalao crujiente con almendra en grano
- Piruleta de foie con chocolate
- Ferrero de morcilla, piquillos y frutos secos

61,00€ (10% iva incluido) / persona* (3 consumiciones + 10 tapas)

*(En Minigolf +4,00€)

IMPORTANTE

- Servicios incluidos
 - o *Minuta personalizada con el menú elegido*
 - o *Sillas con fundas*
 - *Degustación opcional a 26,00€ por persona.*
 - *Otros servicios (consultar disponibilidad y precios)*
 - o *Muñeco de comunión o boda*
 - o *Espada comunión o boda personalizada*
 - o *Maestro de ceremonias*
 - o *Reserva y montaje espacio ceremonia*
 - o *Decoraciones varias: flores, globos, temática, etc.*
 - o *Música en directo, Dj, USB, Karaoke*
 - o *Candy bar*
 - o *Monitoras infantiles*
 - o *Foto y vídeo*
 - o *Barra libre*
 - o *Fuente de chocolate*
 - o *Animación infantil comuniones individual o compartida*
 - o *Animación infantil: DJ, cabezudos, magia, payasos etc.*
 - *Solicita más información, otras combinaciones de menú y fotos de los salones y los platos en info@restaurantebocados.es*
 -
- ** Todos los menús son con iva incluido del 10%. En caso de variación del IVA al alza o a la baja se aplicará al precio final.*
 - **Debido a las subidas del IPC, si este índice es superior al 3% dos meses antes de la celebración del evento, se incrementará el precio del menú en el mismo porcentaje que el IPC en esa fecha*