

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
(Con helado al gusto +2,50€)

Bodega

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

Cafés

Precio 40,00€ (+10% IVA no incluido 44,00€)

MENÚ 2

Aperitivo de bienvenida

Rosetas de jamón de Teruel con pan con tomate

Primero

Fideua 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
(Con helado al gusto +2,50€)

Bodega

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

Cafés

Precio 45,00€ (+10% iva no incluido 49,50€)

MENU 3

Aperitivo de bienvenida

Degustación de ibéricos con pan con tomate

Primer

Arroz de bogavante con veloutè 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, Selva Negra)
con helado (+2,50€)

Bodega

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

Cafés

Precio 55,00€ (+10% iva no incluido 60,50€)

MENU 4

Aperitivo de bienvenida

Fuente de ibéricos y queso curado con pan con tomate

Entrantes

Ensalada templada de chipirones, tomate seco y vinagreta de menta y naranja

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, Selva Negra)
con helado y copa de cava

Bodega

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

Cafés

Precio 60,00€ (+10% iva no incluido 66,00€)

MENÚ 5

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

- **Ceremonia** en espacio decorado al efecto **y aperitivo** en las terrazas de Minigolf.
- **Aperitivo de bienvenida** (6 aperitivos) después de la ceremonia en mesas altas montadas de inicio con chips, aceitunas y servilletas. Por 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, cucharita de arroz salteado (apto para vegetarianos)
 - Bandejas de bebidas varias (refresco, vino, vermouth, agua, ...)
- **Prímero**
 - Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico o
 - Lengüado 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, Selva Negra, 3 chocolates,..)
 - Copa de cava Reyes de Aragón Brut
 - Cafés
 - **Observaciones:**
 - Vino tinto crianza Señorío de Lazán D.O. Somontano o similar y vino blanco. Cerveza y refrescos.
 - Mesa presidencial faldón negro y mantel blanco y mesas invitados mantel blanco
 - Mesas altas de aperitivo con funda negra y con mantel naranja/granate
 - Minuta con aperitivo, menú y recena
 - Sillas con fundas
 - Barra libre 3,5 horas
 - Señal reserva 600€.
 - **Recena/Merienda**
 - Mini pizzas de jamón y queso
 - Tacos de hot dog con mostaza
 - Mini-hamburguesa en pan de molde de colores
 - Saladitos varios (sobrasada, bacon, york) y dulces (yema, chocolate)
- Precio: 98,00€ por persona (Min. 80 pax)
- Noche en Hotel Hiberus para los novios incluido**
- **Servicios sueltos:**
 - Ceremonia 450,00€ (Incluye oficiante)
 - Aperitivo + comida/cena 70,00€ por persona
 - Recena 15,00€ por persona
 - Barra libre 40,00€ por persona
 - DJ 450,00€

Menu infantil 1 19,00€ (+10%iva no incluido 20,90€)

(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 23,00€ (+10%iva no incluido 25,30€)

(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

Otros servicios :

- *Minuta personalizada con el menú elegido*
- *Sillas con fundas y mesas decoradas con claveles*
- *Degustación opcional a 25,00€ por persona.*
- *Otros servicios (consultar disponibilidad y precios)*
 - o *Muñeco de comunión 6€*
 - o *Espada comunión personalizada 50€*
 - o *Animación infantil comuniones compartida 40€ por comunión*
 - o *Espada personalizada boda 75€*
 - o *Maestro de ceremonias 390€*
 - o *Reserva y montaje espacio ceremonia 210€*
 - o *Decoraciones varias: flores, globos, temática, etc.*
 - o *Música en directo, Dj, USB*
 - o *Candy bar*
 - o *Monitoras infantiles*
 - o *Foto y vídeo*
 - o *Barra libre*
 - o *Maríachis*
 - 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*