

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 violeta

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 y 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

Medallones de ternasco de Aragón asado al aroma de romero fresco y patatas a lo pobre

o

Lomos de merluza al orio de ajetes y olivas negras

Postre

Tarta de celebración personalizada Sacher, Reina, 3 chocolates y copa de cava. 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

Primero

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

Lubina braseada con wok de verduritas y reducción de balsámico

Postre

Tarta de celebración artesana
(Sacher, Reina, Tres chocolates, etc.)

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 55,00€ (+10% iva incluido 60,50€)

MENU 4

Aperitivo de bienvenida

Fuente de ibéricos y queso curado con pan con tomate

Entrantes

Ensalada de bogavante

Primero

Lenguado relleno de merluza y gambas en salsa marinera

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, con helado y
copa de cava

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 60,00€ (+10% iva incluido 66,00€)

MENUS

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

- **Ceremonia y aperitivo** en las terrazas de Minigolf.
- **Aperitivo de bienvenida** (8 aperitivos) después de la ceremonia en mesas altas montadas de inicio con chips, aceitunas, ceniceros y servilletas. Por ejemplo:
 - Degustación de ibéricos
 - Tosta de queso curado con mermelada de tomate
 - Cucharita de ventresca de atún con patata y pimientos
 - Montadito de salpicón de marisco
 - Envoltini de calabacín y setas (apto vegetarianos)
 - Volovant de morcilla y piquillos
 - Croquetas de jamón
 - Bolita de brandada de bacalao
 - Pimiento relleno de patata y verduritas, brocheta de champiñones y cuchara de arroz salteado (para vegetarianos en caso de que los haya)
 - Bandejas de bebidas varias
- **Primero**
 - 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, Selva Negra, 3 chocolates,...)
- Copa de cava Reyes de Aragón Brut
- Cafés y copa
- **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 500€.
- **Recena** a las 21,00/22,00 horas
 - Mini pizzas
 - Tacos de tortilla de patata
 - Saladitos varios (sobrasada, bacon, york) y dulces (yema, chocolate)
 - Tacos de salchichas o hot dog con mostaza, etc.

Precio: 98,00€ por persona (Mín. 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 boloñesa.

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)

Entrameses: calamares a la andaluza, 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 25,00€ por persona y gratuita para 2 personas con reservas a partir de 30 adultos.*
- *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 180€*
 - 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 *Mariachis*
 - o *Animación infantil: DJ, cabezudos, magia, payasos etc.*
 - o
- *Solicita más información, otras combinaciones de menú y fotos de los salones y los platos en info@restaurantebocados.es*