

## 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

### *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

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

### *Primero*

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€)*

## MENU 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
  - **Servicios incluidos:**
    - 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 dos horas
    - Noche con desayuno en Hotel Hiberus para los novios
    - Señal reserva 600€.
  - **Recena/Merienda**
    - Mini pizzas de jamón y queso
    - Tacos de hot dog con mostaza
    - Mini-hamburguesa en pan de molde
    - Saladitos varios (sobrasada, bacon, york) y dulces (yema, chocolate)
- Precio: ..... 98,00€ por persona (Min. 80 pax)
- **Precio 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€ hasta 6 horas

## 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 *Fuente de chocolate 310,00€ (1,5 horas)*
  - o *Muñeco de comunión 6€*
  - o *Espada comunión personalizada 60€*
  - 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 desde 120,00€*
  - 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](mailto:info@restaurantebocados.es)*