

Estimados clientes,

Les agradecemos la deferencia que han tenido al elegir el Hotel Hoyuela para la celebración de su Banquete de Boda para el año **2010**.

A continuación, les ofrecemos nuestra propuesta de menús, aplicable a partir de 100 comensales. El "Paquete Especial de Banquete de Boda" consta de los siguientes apartados:

- ✓ Aperitivo de bienvenida
- ✓ Menú
- ✓ Amenización con pianista y baile con Disc-Jockey (2 horas) (mínimo 120 personas)
- ✓ Sobremesa y barra libre (2 horas)
- ✓ Fundas en las sillas del salón
- ✓ Decoración floral de las mesas
- ✓ Impresión de menús personalizados
- ✓ Dos plazas de garaje gratuitas
- ✓ Suite del hotel para la noche de bodas, incluye:
 - Garaje
 - Alojamiento
 - Botella de cava y bombones
 - Desayuno en la habitación
 - Salida hasta las 15:00 horas
- ✓ Prueba del menú para 6 personas
- ✓ El IVA está incluido
- ✓ Descuento del 5 % en:
 - Todas los días excepto sábados
 - Los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre
- ✓ Condiciones especiales de alojamiento para sus invitados

La reserva del salón será efectiva con una fianza de 500 €.



Fdo.: Juan Carlos Marcos
Director

MENU 1

Aperitivo de Bienvenida

Menú

*Jamón Ibérico Bellota Gran Reserva de Guijuelo
Terrina casera de Foie de Pato*

Merluza Rellena de Centollo y Gambas en Salsa Marinera con Almejas

Sorbete de Fruta

Lechazo de Castilla al Horno tradicional Panadera y Ensalada

*Tarta Nupcial
Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate*

Precio por persona: 98,50 €

MENU 2

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Ensalada de Bogavante, Santiaguíño y Vieiras

Lomo de Merluza en Salsa verde con Almejas y Gambas

Sorbete de Fruta

Solomillo de Buey a la Plancha con Medallón de Foie de Pato

Tarta Nupcial
Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate

Precio por persona: 106,00 €

MENU 3

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Jamón Ibérico Bellota Gran Reserva de Guijuelo
Lomo Ibérico Bellota Reserva de Guijuelo
Pastel de Puerros y Gambas
Pudín de Cabracho

Langostinos Caribeños al Vapor
Salsas Vinagreta de Modena, Mayonesa y Rosa

Medallones de Rape en Salsa Barquereña con Almejas y Gambas

Sorbete de Fruta

Lechazo de Castilla al Horno tradicional Panadera y Ensalada

Tarta Nupcial
Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate

Precio por persona: 108,00 €

MENU 4

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Jamón Ibérico Bellota Gran Reserva de Guijuelo
Lomo Ibérico Bellota Reserva de Guijuelo

Salpicón de Pescados y Mariscos "Hoyuela"

Lomo de Merluza en Salsa verde con Almejas y Gambas

Sorbete de Fruta

Solomillo de Buey a la Plancha con Medallón de Foie de Pato

Tarta Nupcial

Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate

Precio por persona: 113,50 €

MENU 5

Aperitivo de Bienvenida

Menú

*Jamón Ibérico Bellota Gran Reserva de Guijuelo
Terrina casera de Foie de Pato*

Bogavante del Cantábrico laminado, Lechugas variadas, Piña y Vegetales

Sorbete de Fruta

Solomillo de Buey a la Plancha acompañado de tres Salsas

*Tarta Nupcial
Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate*

Precio por persona: 112,00 €

MENU 6

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Bogavante del Cantábrico laminado, Lechugas variadas, Piña y Vegetales

Merluza Rellena de Centollo y Gambas en Salsa Marinera con Almejas

Sorbete de Fruta

Solomillo de Buey a la Plancha con Medallón de Foie de Pato

*Tarta Nupcial
Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate*

Precio por persona: 119,00 €

MENU 7

Aperitivo de Bienvenida

Menú

*Jamón Ibérico Bellota Gran Reserva de Guijuelo
Lomo Ibérico Bellota Reserva de Guijuelo*

Bogavante del Cantábrico laminado, Lechugas variadas, Piña y Vegetales

Medallones de Rape en Salsa Barquereña con Almejas y Gambas

Sorbete de Fruta

Paletilla de Cordero lechal asada

Tarta Nupcial

Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate

Precio por persona: 129,50 €

APERITIVO DE BIENVENIDA

Gazpacho / Consomé

Surtido de Hojaldritos

Croquetas caseras

Rabas de Peludín

Minipizzas variadas

Cucharita de Risotto de Setas y Marisco

Mini-brocheta de Fruta y Langostino

Tartaleta de Pudín de Cabracho

Ventresca con Cebolla caramelizada

Canapé de Salmón ahumado

Barra completa de Bebidas

Suplemento:

Jamón Ibérico Bellota Gran Reserva de Guijuelo al corte: 5 € por persona

BEBIDAS INCLUIDAS EN LOS MENUS

*Rosado
Tinto de Rioja Crianza*

Cava Brut

Café Moka

Carro de Licores y Barra Libre:

Licores de Frutas con Alcohol y sin Alcohol, Bayleis,

Orujos de la Tierrauca, Anises,

Brandys: *Magno, Torres 5 y Torres 10*

Patxaranes: *Etxeko, La Navarra y Baines.*

Rones: *Bacardi, Bacardi Limón, Barceló,*

Brugal, Cacique, Havana 3 y Habana 5.

Ginebras: *Larios, MG, Gordons,*

Beefeater, Bombay y Tanqueray.

Vodkas: *Smirnoff, Moskovskaya y Absolut.*

Whiskys: *White Label, J&B, Ballantines,
Cutty Sark, Johnnie Walker Roja y Jack Daniels.*

MENU NIÑOS

Plato de Entrada:

Jamón Ibérico

Lomo Ibérico

Rabas

Croquetas

Escalopín de Solomillo de Buey

Tarta Nupcial

Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate

Agua Mineral

Refrescos Variados

Precio por niño: 49,00 €