



HOTEL PALACIO DE ASTURIAS



MENUS DE BODAS 2016

Con vuestra boda comienza un nuevo capítulo en vuestras vidas. En el Hotel Palacio de Asturias sabemos lo importante que es este día, somos conscientes de los nervios y los imprevistos que pueden surgir a última hora.

Por ello facilitamos a los novios el trabajo en la organización de este evento, poniendo a su servicio una persona que les asesorara y atenderá personalmente.

Realizamos menús personalizados, ajustándonos al presupuesto, gustos y necesidades de los novios e invitados a la ceremonia.

Recepción1 -Cocktail de Bienvenida.

Cocktail de cava y barra libre de bebidas

Cup de frutas.

Croquetas caseras de jamón

Rabas de calamar a la romana.

Mini bollitos preñaos.

Bocaditos de queso con yema tostada.

Hojaldres con tres sabores.

Saquitos de espinaca y mayonesa

Canapé de caviar negro.

Canapé de mar

Fritos de pixín.

P.V.P 9,50€ +10% IVA

Recepción 2 - Espicha Bienvenida

Sidra y barra libre de bebidas.

Jamón ibérico.

Lomo

Cucharitas de manzana y huevo

Saquito a los tres quesos.

Salchichón ibérico

Croquetas caseras de jamón

Cucharitas de puntilla

Gambas orly.

P.VP 11,50€ +10% IVA

Recepción 3 -Palacio de Asturias

Cocktail de cava y barra libre de bebidas.

Muslo de codorniz caramelizado a la naranja con jengibre.

Cucharita de pulpo a la vinagreta.

Torto de maíz con jamón y huevo de codorniz.

Crujiente de patata y langostino.

Cucharita de salmón con mus de queso.

Hojaldre relleno de tacos de pixín y langostinos en salsa rosa.

Cucharita de langostino y gula.

Gambas a la gabardina.

Vasito de crema de marisco y su crujiente de jamón ibérico.

P.V.P. 15,50€ + 10% IVA

MENU Nº 1

Sopa de pescado y marisco

Bombón relleno de marisco en salsa verde con almejas y langostinos.

Sorbete al gusto

Carrilleras ibéricas al vino tinto con verduritas y popurrí de setas

Tarata casera Mousse de arroz con leche.

Selección bodega del restaurante.

P.V.P. 60€ +10%I VA

MENU Nº2

Langostinos dos salsas

Bacalao al horno sobre crema de ibéricos y puré de pata al limón con piquillos confitados.

Sorbete al gusto.

Entrecot de ternera con salsa de champiñones y patatas paja.

Tarta casera charlota.

Selección de bodega del restaurante.

P.V.P. 72€ +10% IVA

MENU Nº3

Crema de nécoras con sus virutas de crujiente de jamón ibérico.

Especial cachopo de lenguado relleno de jamón ibérico y queso de cabra al cava acompañado de almejas y gambón.

Sorbete al gusto.

Cabrito lechal asado al horno estilo Castilla con patatas y ensalada.

Tarta cesar gijonesa.

Selección de bodega del restaurante.

P.V.P. 85€ +10% IVA

MENU Nº 4

Especial plato de marisco

(Medio bogavante del Cantábrico, langostinos, nécoras y cigalas)

Lomos de lubina del cantábrico a la sidra con berberechos y almejas.

Sorbete al gusto.

Solomillo asturiano añojo con crema de foie, verduras y patatas panadera.

Tarata cesar de higos con chocolate.

Selección de bodega del restaurante.

P.V.P. 95€ +10% IVA.

MENÚ Nº 5

Ensalada de langosta montada sobre su tulipa con vinagreta y tomatitos cherry.

Pixín alangostado dos salsas.

Sorbete al gusto.

Paletilla lechal al horno con patatas panadera y ensalada.

Tarta casera de queso con frutos del bosque.

Selección de bodega del restaurante

P.V.P.115€ +10€ IVA

MENÚ DE LUNCH

MENÚ LUNCH N° 1

Selección de ibéricos (Jamón Serrano, Chorizo, Cecina, Lomo)

Mejillones a la Marinera.

Croquetas, Gambas Orly, Calamares a la Romana.

Mini Pastelitos

P.V.P 22,00 € + 10% IVA

MENÚ LUNCH N°2

Tabla de Quesos Asturianos,

Caramelos de Langostinos con Caviar de Oricios,

Huevos Mariscados.

Almejas a la Marinera.

Pastel de Cabracho.

Pechugas Vilaroy.

Canutillos de Pato al Pedro Ximénez.

Frisuelos con nata y chocolate Caliente.

P.V.P. 27,50 € +10% IVA

MENÚ LUNCH N°3

Surtido de Ahumados Sobre Torto,

Fritos de Pixín,

Pulpo a la Gallega,

Lacón con Cachelos,

Gambas al Ajillo,

Champiñones Rellenos de Jamón Ibérico,

Chipirones a la Plancha.

Chocolate con Churros.

P.V.P. 29,50 € +10%IVA

MENÚ INFANTIL

Entremeses fríos

Entremeses calientes.

Escalope de ternera con patatas.

Tarta y helado.

Agua y helado

P.V.P. 25€ +10% IVA.

Incluye aperitivo de bienvenida

SERVICIOS INCLUIDOS

Atención y asesoramiento personalizado

Degustación para 6 personas (bodas de más de 100 invitados). En caso de que el número de invitados sea inferior a cien personas, la degustación será únicamente para los novios.

Minutas de boda personalizadas.

Aparcamiento exterior privado y gratuito.

Protocolo, mapa de salón y personalización de mesas.

*Flores para las mesas del salón.

Menús especiales para celíacos, vegetarianos,...

(*Los adornos florales incluidos, son los empleados en los eventos del Palacio de Asturias. Si los novios quisieran otros, estos tendrían un coste adicional)

SERVICIOS EXTRAS

Barra libre todo el baile (bodas de día).....17,00€/pax.

Barra libre todo el baile (bodas de noche).....16,00€/pax.

Música todo el baile (bodas día) 2.30h cierre.....Consultar.

Música todo el baile (bodas noche) 05.30h cierre.....Consultar.

*Gastos de S.G.A.E. y A.G.E.D.I.....2,00€

Monitor infantil.....Consultar precio.

Se deberá abonar al establecimiento, el impuesto de SGAE Y A.G.D.I., que depende del número de invitados, según el precio establecido por la propia SGAE y A.G.E.D.I.

CONFIRMACIÓN DE COMENSALES

Se confirmaran los comensales 10 días antes de la boda mediante correo electrónico o fax.

Diez días antes de la boda se tendrá que facilitar a la persona encargada de banquetes la distribución de las mesas.

La hora límite en Bodas de Noche es 5.30 de la madrugada. En bodas de día 02.30h

Los menores de 13 años no pagan ni barra libre ni recepción de bienvenida.

En el caso de imprevistos en el mercado y no podemos servir el plato elegido, se sustituirá por otro similar de la misma calidad o superior con el consentimiento previo de los novios.

El hotel obsequiara a los novios con una habitación para la noche de bodas.

En bodas de más de 100 invitados el hotel obsequiara a los novios con dos habitaciones más para invitados.

Descuentos especiales en el alojamiento de los invitados al evento.

CONTRATACION:

Se Puede hacer una Pre-reserva de una fecha durante 15 días sin ningún compromiso ni deposito. Transcurridos los 15 días, se procederá a la liberación de la fecha elegida o bien a la confirmación de la reserva de la misma.

Se procederá a la firma de contrato por ambas partes, con un depósito de 600 euros de los cuales se deducirán íntegramente al importe total de la Boda. En caso de anulación con 9 meses antes del evento, se realizara la devolución íntegra.

En caso de que el número de invitados descienda más del 25% de los invitados indicados el día de la firma del contrato se podrán anular las ofertas realizadas en el presupuesto.