

Estimados Novios:

En Celebrity Lledó, cada boda es un momento especial, al que dedicamos el esmero necesario, para que el día de vuestra enlace sea un recuerdo emocionante.

Ofrecemos una atención personalizada para ese evento tan esperado.

Tenemos el gusto de proponeros esta orientación de Menús para Bodas a partir de 50€ que podéis adaptar a vuestro gusto, combinando las copas de recepción y los menús.

Recomendación de Platos Principales:

ENTRANTES

- Mil Hojas Tropical con Tres Langostinos al Caldo Corto
- Supremas de Aguacate Rellenos con Cigalas y Langostinos
- Xanguro Relleno de Centollo
- Selección de Carpaccios Marinados (Pulpo, Atún y Salmón)
- Festival de Mariscos Bella-vista (2 cigalas, 3 gambas rojas, 3 gambas bancas, 3 langostinos, 1 boca de mar, 1 nécora rellena)

PESCADOS

- Lomo de Lubina al perfume de Hinojo
- Rodaballo de Trancha al Horno con Patatas Panadera
- Lamprea Real al estilo Xuquet del Grau
- Filetes de Salmón Fresco al Azafrán Manchego
- Suprema de Corba con Gulas en Salsa de Manzana Verde

CARNES

- Canal de Cabritillo de Lechal al estilo Sancho Panza
- Entrecott de Buey Rubio Gallego al Gusto
- Perdiz de Caza Albardada con Salmón Ibérico y uvas de moscatel
- Lomo de Venado con Salsa de Nísperos y Mouse de Castañas
- Solomillo de Ternera de Añojo al estilo Wlinton con Foie

Comentar:

La posibilidad de elegir en la actualidad:

- Entre tres salones, capacidad hasta 450 pers. Con diferentes ambientaciones.
- Gusto de Pastel Nupcial sin cambio presupuesto.
- El Sorbete puede ser el que preferáis
- Limpieza bucal gratuita en www.clinicascoalis.es
- Tarifa y servicio especial en habitaciones del Hotel Doña Lola para vuestros invitados
- Música DJ
- Servicio a Domicilio
- Celebración de la Ceremonia Nupcial en nuestras instalaciones, únicamente con coste adicional de la decoración que deseáis para el acto.

El Menú, puede ser elegido un mes antes de la Boda, conviene hacer una prueba de los Menús preferidos con mes y medio de antelación.

A la reserva es necesario especificar aproximadamente el número de comensales y una semana antes tener el definitivo, así como la distribución de invitados, si la deseáis.

Quedo a vuestra disposición para cualquier detalle o explicación que podáis necesitar que sobre la organización y el banquete.

Saludos cordiales,

Alejandro Terol Ortega
Tel.649288198

PROPUESTA N°1

Copa de Bienvenida:

Selección de tres Canapés Variados
Ibéricos con Queso Semi-curado
Lomito es Escabeche con All i Oli
Caramelos Fritos de Calamar en su tinta
Surtido en Bebidas

Menú

Ensalada de Frutas Tropicales sobre corona de Piña
con Tres Langostinos Bella-vista

Sorbete de Limón

Codillo de Ibérico Braseado a la Sidra

Biscuit Glacé con Chocolate Caliente y Chantilly

Pastel Nupcial

Bodega

Blanco de Selección
Tinto de Selección
Cava Brut de selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café

PROPUESTA Nº2

Copa de Bienvenida:

**Tres Variedades de Cucharitas Selectas
Jamón Ibérico y Queso Manchego
Lacón en Aceite de Oliva y Pimienta
Dátiles de Elche con Bacon rellenos de Almendra
Surtido en Bebidas**

Menú

Crema de Nécoras con menudencias de Cangrejo

Darné de Mero de Roca en Papillot

Sorbete de Clemenules Glacé

Palpitón de Lomo Ibérico, Relleno y Trufado

Mil Hojas de Nata y Chocolate con Frambuesas en Salsa

Pastel Nupcial

Bodega

**Blanco de Selección
Tinto de Selección
Cava Brut de selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café**

PROPUESTA N°3

Copa de Bienvenida:

Tres Variedades de Cucharitas Selectas
Rosquilletas de Jamón Ibérico
Vasitos de crema de Melón y crujiente de Panceta
Nidos de Brandada de Bacalao
Queso Frito de San Mateo con Miel de Mil Flores
Surtido en Bebidas

Menú

Mezclum de Ensaladas con Queso de Cabra, Salmón
Ahumado, Bacon Ibérico y Tres Langostinos Bella-vista

Pastel de Cabraxo con Salsa de Piquillos

Sorbete de Mango

Confít de Pato con crema de Grosellas Silvestres

Pipirrana de Frutas Naturales con Nata Poma

Pastel Nupcial

Bodega

Blanco de Selección
Tinto de Selección
Cava Brut Nature de Selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café

PROPUESTA N°4

Aperitivo de Bienvenida:

**Jamón Ibérico y Lomito de caña
Pinchos de Queso Fresco con Mojama
Chupitos de Gazpacho andaluz
Morcilla de Cebolla Albardada con pasta breack
Selección de canapés de ahumados
Surtido en Bebidas**

Menú

Cocktail de Mar y Montaña sobre Iceberg con Langostinos y Cigalas

Tronco de Merluza a la Ondarresa con Almejas

Sorbete de Papaya

Cordero de Recental asado en su jugo con pisto de verduritas

Bavarois de Limón con Caramelo

Pastel Nupcial

Bodega

**Blanco de Selección
Tinto de Selección
Cava Brut Nature de Selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café**

PROPUESTA N°5

Bodegón de Recepción:

Jamón Ibérico de Guijuelo (Corte en Salón)
Queso Manchego semi-curado y Lacón en Aceite de Oliva
Trufa de Foie con sopa de maíz
Tres Variedades de Cucharitas Selectas
Bocaditos de Mar al estilo Bienmesabe
Surtido en Bebidas

Menú

**Popietta de Salmón rellena de gulas con cuatro Langostinos
al caldo corto**

Lomo de Dorada con Frutos Otoñales

Sorbete de Marc de Cava y Limón

Pierna de Ternera de Añejo al estilo "Castilla Asador"

Mixto de Crêpes de Manzana y Chocolate con Coulis de Frambuesa

Pastel Nupcial

Bodega

Blanco Chardonnay
Tinto de crianza Rioja
Cava Brut Nature de Selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café

PROPUESTA N°6

Bodegón de Recepción:

Jamón Ibérico de Bellota

Lomito de caña y Mojama de Tronco

Selección de Quesos Manchegos: en Aceite, semi-curado y al romero

Brochetas de Langostino albardado con Maiz y Asadillo

Cucharitas de foie con Pipas y Frambuesas

Buñuelos de Bacalao Caseros

Vasitos de Salmorejo con Virutas de Jamón

Surtido en Bebidas

Menú

**Vieira Thermidor con Bechamel de vino fino y cuatro
piezas de Langostinos Bella-vista**

Sorbete de Piña Colada

Medallones de Solomillo de Ibérico con Salsa de Pedro Ximenez

Charlotte de Caramelo y café con fruta fresca de temporada

Pastel Nupcial

Bodega

Blanco de Chardonay

Tinto de crianza Valencia

Cava Brut Nature de Selección

Minerales, Refrescos y Cervezas

Café Moka y Licores del Café

PROPUESTA N°7

Bodegón de Recepción:

Cucharitas de Cebollita caramelizada con panceta
Vasitos de Vichyssoise
Taquitos de Jamón Ibérico
Brochetas de Queso al Romero con Anchoa
Cloxinas de San Carlos con Encurtidos
Croque Monsieur de Lacón y Queso
Bebidas Variadas

Menú

Buey de Mar Relleno en su jugo

**Filetes de Lenguado con Langostinos sobre lecho de
crema de espinacas**

Sorbete de Cítricos con Maracuyá

Rosbif de Ternera con Salsa de Trufa Negra

Cesta volcada de Frutas con Helado de Yogourt Casero

Tarta Nupcial

Café y Licores del Café

Bodega

Blanco de Albariño
Tinto de crianza Rioja
Cava Brut Nature de Selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café

PROPUESTA N°8

Vino español:

Jamón Ibérico de Guijuelo, presentación en Buffet
Selección de Quesos Manchegos
Canapés de Ahumados y Caviar
Dátiles con Bacon, Gambas Orly y Buñuelos de Bacalao
Surtido en Bebidas

Menú

Selección de Mariscos Bella-vista

3Langostinos, 3 Gambas Blancas y 2 Cigalas

Lomo de Bacalao de Giraldo con Mouse de Ajo a la Vizcaína

Sorbete de Frutos del Bosque

**Nuez de Cordero Lechal rellena de Mollejas y Dátiles
a la Miel de Romero**

Brochetas de Frutas de Temporada con Fresa Glacé

Pastel Nupcial

Bodega

Blanco de Albariño
Tinto de Crianza Rioja
Cava Brut Nature de Selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café

PROPUESTA N°9

Bodegón - Buffet de Bienvenida:
Jamón Ibérico de Guijuelo Bellota
(presentación en Buffet)
Cucharitas de Mouse de Bacalao
Taquitos de que Queso al Romero
Vasitos de crema de Mariscos templada
Brunoise de Ahumados
Lomito de la Orza con All i Oli
Bombones de Foie en Garrapiña
Tosta de Tortitas de Camarón
Croquetas Caseras de Capón con Tomate Raff
Surtido en Bebidas

Menú

Langosta Bella-vista rellena de cocktail de Langostinos

Gazpacho Andaluz con Vieira Grillé

Cochinillo Tostón a la Segoviana

Presentando en el salón el cochinillo entero decorado con el
acueducto realizado en pan de Molde Caramelizado

Medio Meloncito Relleno al Oporto con Frutos Rojos

Pastel Nupcial

Bodega

Blanco de Verdejo
Tinto crianza de Ribera del Duero
Cava Brut Nature de Selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café

PROPUESTA Nº10

Patio Andaluz de Recepción:

Venenciador de de Fino a partir de 150 pax
Jamón de Jabugo Bellota, entero y cortado en la Recepción de Invitados
Camarones a la Sal
Queso Manchego de El Cerro de curación Media
"Pescaito Frito"
Cazón en Adobo
Delicias de Rabo de Toro
Surtido de Bebidas

Menú

Ensalada de Bogavante sin trabajo con abanico de Langostinos

Sorbete de Cava Rosé con Lima Natural

Paletilla de Lechazo Asada a las Finas Hiervas

Coulant de Almendras Marcona con Kiwi

Pastel Nupcial

Bodega

Blanco de Albariño
Tinto de Rioja crianza
Cava Brut Nature de Selección
Minerales, Refrescos y Cervezas
Café Moka y Licores del Café



INFORMACIÓN ADICIONAL DE PRECIOS

Musica Disjokey 350€ para el Banquete.

Orquesta en el salón del Evento 500€

SGAE los servicios musicales hasta 75 comensales se incrementará el importe de 117€ mas Iva. www.sgae.es

Decoración Floral en Mesa, Centro 15€. Presidencia 50€. Para Menús de importe igual o superior a 60€, regalo de la decoración Floral del Banquete.

Ceremonia Civil, el establecimiento no tramita el enlace oficial, (deberán solicitarlo al Ayuntamiento de Castellón) organización del acontecimiento, sin coste adicional.

Decoración de Ceremonia en Establecimiento. Flores:

8 centros de pie para el pasillo de la alfombra, 2 centros para columnas, 1 centro mesa de ceremonia y alfombra roja. 350€

Ramo de Novia y Hojales Novio/Padrino 90€

Decoración Flores Naturales de Coche Novios 100€

Video Reportaje de todo el Evento, casas Novios, Ceremonia, Jardines y Banquete 800€

Decoración de Globos.

Centro de mesa Globos 27€

Prueba de Menú, coste 50% del precio acordado, para eventos de menos de 100 personas y Menú elegido de menos de 60€. Por persona. Resto de Eventos de regalo para 6 personas.

Menú Infantil para niños menores de 12 años 27€, incluye decoración en mesa y monitora para banquetes de mas de 15 niños.