

**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](http://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 break  
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](http://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.