

Menús

*nupciales***2024**

Nuestra

propuesta gastronómica

Nuestro equipo pone a su disposición una amplia y variada oferta gastronómica, donde calidad y el saber hacer garantizan el éxito de su celebración.

Comenzamos con un dinámico y divertido aperitivo, que sólo recordarán tus invitados por nuestras increíbles vistas y que servirán para aliviar la espera de la llegada de todos los invitados.

Tras el aperitivo, más sorpresas; una variada selección de entrantes, pescados y carnes os permitirán confeccionar el menú de vuestra boda “a la carta”.

La estructura habitual de un menú de gala distinguido como el de vuestra boda, es continuar el aperitivo con una sopa, crema o entrante, a los que seguirán un plato principal, un pre-postre y al finalizar; el dulce momento del postre.

Nuestros menús parten de un paquete base de s/m € que incluye:

- Aperitivo de bienvenida, que incluyen 4 aperitivos fríos y 4 calientes, además de una amplia bodega de aguas, finos, vinos generosos, cervezas y refrescos.
- Entremeses en mesa, 3 variedades.
- Entrante, sopa o ensalada, 1 variedad.
- Sorbete, con o sin alcohol.
- Plato principal de pescado o carne, 1 variedad con 2 guarniciones.
- Postre o tarta de ceremonia.
- Bodega del evento.
- Minutas.
- Prueba de menú para 6 pax.
- Noche de boda en habitación del Hotel.

A continuación, varias propuestas de menús:

Menú *estrella* Invierno

1

APERITIVOS FRÍOS

Bocaditos de palmitos y anchoas
Mini-tartaletas rellenas estilo Mesón
Tosta de boquerones en vinagre con alioli
Tabla de quesos especiales con frutos/as secos/as

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de queso azul
Orly de gambas
Minichapatas de embutidos con habas
Tiras de chocos

BODEGA APERITIVOS

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ENTRANTES EN MESA

Paté de cabracho y foie al Pedro Ximénez con biscotes
Carne mechada al limón y sal
Jamón ibérico y caña de lomo

ENTRANTE

Pequeña marmita con langostinos y perfumada con anís

SORBETE

Sorbete de manzana al cava rosa

PLATO PRINCIPAL

Chop de solomillo, jugo de oloroso viejo, lasaña de verduras y gratén de patatas

POSTRE

Tarta de ceremonia con tulipa y helado
(A elegir su sabor y acompañamiento de helado)

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la tierra de Cádiz.
Vino blanco de la tierra de Cádiz.

Precio 85 €

Menú *estrella* Invierno

APERITIVOS FRÍOS

Pan de cortijo con jamón ibérico y tomate

Mini- vol au ven rellenos estilo Mesón

Patatas alioli

Pinchos de tortilla

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de pimientos rojos

Pavías de merluza

Tostas de bacalao y coliflor

Mini-flamenquines

BODEGA APERITIVOS

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ENTRANTES EN MESA

Paté de cabracho y foie al Pedro Ximénez con biscotes

Queso curado de Villaluenga

Jamón ibérico y caña de lomo

ENTRANTE

Crema de ave a la hierbabuena con jamón y queso

SORBETE

Sorbete de limón al cava seco

PLATO PRINCIPAL

Lubina rellena de verduras y jamón serrano con olivas negras, tomate relleno de queso de cabra y anchoas con patatas panaderas

POSTRE

Tarta de ceremonia con tulipa y helado

(A elegir su sabor y acompañamiento de helado)

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la tierra de Cádiz.

Vino blanco de la tierra de Cádiz.

Precio 85 €

Menú *estrella* Verano

1

APERITIVOS FRÍOS

Pan de cortijo con jamón ibérico y tomate

Mini-brochetas de langostinos con piña

Patatas aliñadas con atún

Tabla de quesos especiales con frutos/as secas

APERITIVOS CALIENTES

Dátiles con beicon

Daditos de cazón en adobo

Lagrimitas de ave aliñadas al limón

Brick rellenos de carne al Pedro Ximénez

BODEGA APERITIVOS

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ENTRANTES EN MESA

Paté de cabracho y foie al Pedro Ximénez con biscotes

Carne mechada al limón y sal

Jamón ibérico y caña de lomo

ENTRANTE

Crema de salmorejo con huevo, jamón e hilo de nuestro aceite

SORBETE

Sorbete de mandarinas al vodka

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo nacional al gusto (salsa pimienta, salsa castellana, salsa almendras), tomate relleno de verduras, carne de matanza y queso con patatas panaderas con ajo y vino de Jerez

POSTRE

Tarta de ceremonia con tulipa y helado

(A elegir su sabor y acompañamiento de helado)

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la tierra de Cádiz.

Vino blanco de la tierra de Cádiz.

Precio 85 €

Menú *estrella* Verano

APERITIVOS FRÍOS

Pan de cortijo con jamón ibérico y tomate
Queso fresco con hortalizas y palitos de sal
Aliño de zanahorias al comino
Tosta de boquerones en vinagre con alioli

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de queso azul
Mini-chapatas de embutidos con habas
Orly de gambas
Detalles de merluza empanada con salsa tártara

BODEGA APERITIVOS

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ENTRANTES EN MESA

Paté de cabracho y foie al Pedro Ximénez con biscotes
Queso curado de Villaluenga
Jamón ibérico y caña de lomo

ENTRANTE

Cocktail de pescados y mariscos, salsa marirose y sus huevas

SORBETE

Sorbete de limón cortado con hierbabuena

PLATO PRINCIPAL

Confit de pato con ciruelas, brick rellenos de hortalizas con patatas gratén y frutos secos

POSTRE

Tarta de ceremonia con tulipa y helado
(A elegir su sabor y acompañamiento de helado)

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la tierra de Cádiz.
Vino blanco de la tierra de Cádiz.

Precio 85 €

Menú *estrella* Barbacoa

APERITIVO SNACK

Aceitunas aliñadas o estación
Patatas chips

BODEGA APERITIVO

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ESTACIONES EN BUFE

Estación de ibéricos
Estación de quesos regionales

ENTRANTE

Ensalada de salmón ahumado con naranjas y frutos secos

SORBETE

Sorbete de limón al cava seco

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo nacional al grill, soft de ensaladas y salsa yogur con patatas asadas

BUFFET DE TARTAS

Chocolate, frutas y frutos secos

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la tierra de Cádiz.
Vino blanco de la tierra de Cádiz.

Precio 90 €

Menú *estrella* Barbacoa

APERITIVO SNACK

Aceitunas aliñadas o estación
Patatas chips

BODEGA APERITIVO

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ESTACIONES EN BUFE

Estación de ibéricos
Estación de quesos regionales

ENTRANTE

Arroz de pòllo de corral estilo serrano

SORBETE

Sorbete de limón cortado con hierbabuena

PLATO PRINCIPAL

Lubina rellena de “ratatulle”, langostinos y brotes tiernos con patatas al horno

BUFFET DE TARTAS

Chocolate, frutas y frutos secos

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la tierra de Cádiz.
Vino blanco de la tierra de Cádiz.

Precio 90 €

Otras

propuestas a la carta.

Elaborad vuestro menú y os lo presupuestamos

APERITIVOS FRÍOS

- Aliño de zanahorias
- Mini- tartaletas rellenas "Mesón"
(de ensaladilla con zanahorias, de queso-crema con jamón serrano, y de cocktail de mariscos con langostino)
- Mini-vol au vent rellenos "Mesón"
(de queso-crema y membrillo, de espinacas y queso, de chorizo y almendra y de morcilla y zanahoria)
- Pan de cortijo con jamón ibérico y tomate
- Patatas aliñadas con atún
- Patatas alioli
- Pinchos de tortilla
- Brochetas de langostinos con piña
- Cocktail de melón con langostinos y sus huevas
- Tabla de quesos artesanos con frutos/as secos/as
- Bocadito de palmitos y anchoas
- Tosta de boquerones en vinagre y alioli
- Queso fresco con hortizas y palitos de sal

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas de pimientos
- Croquetas de queso azul
- Daditos de urta marinados
- Dátiles con beicon
- Detalles de merluza empanada con salsa tártara
- Huevos bechamel
- Lagrimitas de pollo aliñadas al limón
- Merluza a la andaluza
- Mini flamenquines
- Orly de gambas
- Pavías de merluza
- Tiras de chocos
- Tostas de bacalao y coliflor
- Brick rellenos de setas al PX
- Mini-chapatas de embutidos con habas

APERITIVOS EXTRAS

- Croquetas de cocido/ puchero
- Mini-cazuelitas de langostinos al ajillo
- Brochetas de langostinos con butifarra
- Cazuelitas de patatas paja, huevos y bacalao
- Tortillitas de camarones
- Lomo de atún sobre alboronía
- Pulpo templado a la gallega
- Solomillo de cerdo con ciruelas al PX

ENTRANTES EN MESA (1 ración para 4 pax)

- Caña de lomo ibérico
- Queso curado de oveja
- Langostinos rayados cocidos
- Jamón ibérico en lascas
- Paté de cabracho con biscotes
- Paté con crema de higos

ENTRANTES

- Pimientos del piquillo rellenos de cangrejos en salsa de mariscos
- Cocktail de mariscos y pescados con salsa marirose y sus huevos
- Ensalada de salmón ahumado con naranjas y frutos secos
- Ensalada de queso fresco con delicias ibéricas y salmorejo
- Ensalada de confit de pato con vinagreta de beicon y frutas secas
- Brick de merluza con langostinos al vermú y espárragos verdes

CREMAS Y SOPAS

- Crema de ave a la hierbabuena con jamón y huevo
- Crema de salmorejo con huevo, jamón y un hilo de aceite
- Crema de tomate con taquitos de rape y albahaca
- Pequeña marmita con langostinos y perfumada con anís
- Gazpacho andaluz con guarnición de la huerta

PESCADOS

- Suprema de merluza marinera
- Lomo de gallo estilo molinera
- Merluza con tallos de espárragos blancos, guisantes y huevo duro con almejas
- Pez espada a la manera tradicional, espárragos blancos y tomates cherry
- Pez espada horneado con queso fresco y escamas de patatas
- Lomos de dorada con aceite de tigueros y romescu de avellanas
- Lomo de lubina rellena de verduras y jamón con aceitunas negras

Guarniciones de pescados:

- lasaña de verduras
- graten de pescados
- patatas panaderas con cebollas y pimientos
- brick rellenos de hortalizas
- berenjenas rellenas de espinacas y salmón ahumado
- tomate relleno de queso de cabra y anchoas

CARNES

- Milhojas de ternera con patatas panaderas
- Lomo de cerdo al gusto (pimienta, castellana, roquefort, etc..)
- Solomillo de cerdo nacional
- Entrecote de añojo a la plancha
- Chop de solomillo
- Confit de pato

Guarniciones de carnes:

- lasaña de verduras
- graten de patatas
- patatas panaderas con cebollas y pimientos
- patatas panaderas al ajo y vino de jerez
- tomate relleno de verduras, carne de matanza y queso
- zanahorias glaseadas
- tempura de calabacines y berenjenas

Salsas de carnes:

- salsa de verduras roja o verde
- salsa a la pimienta o a la castellana
- salsa PX con pasas y frutos secos
- salsa al oloroso de Jerez viejo

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO

Cortador de jamón ibérico de bellota con pan chapata y aceite de oliva virgen (700€)

VENENCIADOR DE MANZANILLA

Venenciador con manzanilla Solear, durante el aperitivo (400€)

Todos los precios llevan el IVA incluido

Pida presupuestos sin compromiso.

Composición

barra libre. Precio negociable.

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos
Zumos de fruta

Solos o Combinados de ...

WHISKIES

J&B
Ballantine's
White Label

RONES

Bacardi
Brugal
Barceló
Cacique

GINEBRAS

Rives
Rives Exotic
Larios
Beefeater
Puerto de Indias

VODKAS

Absolut

CREMAS Y LICORES

Bailey's
Licor 43
Licores de Frutas

Precios

temporada 2024

Barra libre	<i>Consúltanos. Negociable según propuesta</i>
IVA incluido	
Condiciones de pago	Al contratar la boda se entregará un anticipo de 600 € mínimo. El resto se abonará dentro de las 24 horas después de la celebración.

Servicios

complementarios 2023

Recena	Montaditos3,50 €/ persona
Ceremonia	<p>700 € en el embarcadero</p> <p>600 € en el césped, vistas al lago, en los árboles...</p> <p>Incluye:</p> <p>Arco con decoración</p> <p>Alfombra roja</p> <p>Sillas para invitados</p> <p>Equipo de sonido (Altavoz y micrófono)</p> <p>Mesa o atril</p> <p>Decoración floral ceremonia</p>
Wedding Planner	Te ayudamos y presupuestamos lo que necesitéis para vuestro gran día.
Cortesía de la casa	<p>Tarjetas minutas personalizadas</p> <p>Distribución de mesas personalizadas</p> <p>Mantelería especial banquetes (blanca con camino arpillera)</p> <p>Música ambiental durante degustación</p> <p>Noche en habitación superior con detalle nupcial para los novios</p> <p>Descuento del 10% en habitación para invitados a la celebración</p>