

Estimado cliente,

Es un placer presentarle nuestra oferta para banquetes y celebraciones para el año 2010. Le ofrecemos una extensa carta de platos con nuevas opciones para que pueda confeccionar su menú con total libertad. Encontrará, además, diversas posibilidades para elegir los vinos más adecuados y algunos menús pensados para los más pequeños. Estamos a su entera disposición para ayudarles y asesorarles, tanto en la confección del menú, como en todos aquellos detalles que garanticen el éxito final de su banquete.

En la próxima página le detallamos todo lo que nuestros servicios incluyen, rogándole no dude en consultarnos para cualquier aclaración o información adicional.

Atentamente,



*Silverio Vicente
Director*



*Silvia Palomero
Responsable de eventos*

SERVICIOS INCLUIDOS Y ATENCIONES DEL HOTEL:

- ✓ **Cocktail aperitivo gratuito** con una duración aproximada de media hora. La composición de este aperitivo se detalla en hoja aparte. En este aperitivo incluimos también embutidos ibéricos y **jamón ibérico con servicio de cortador profesional** (para banquetes con más de 100 comensales). El servicio de jamón puede sustituirse por el **“Regalo Inolvidable”**: estancias gratuitas en hoteles Sol Meliá en función del importe final del banquete con una validez de 6 meses a partir de la fecha de celebración.
- ✓ Todos nuestros precios incluyen el IVA (7%).
- ✓ **Prueba gratuita de menú** para dos personas y 50% de descuento para los acompañantes (máximo 10 personas).
- ✓ **Decoración floral** de las mesas (**Mayo Floristerías**) y **menús personalizados**.
- ✓ Noche de bodas en nuestra **suite** o mejor habitación disponible.
- ✓ **Garaje** gratuito para los novios y padrinos.
- ✓ **Descuento del 5%** sobre el total de la factura para todos los banquetes que se celebren en viernes, domingo o entre el 1 de noviembre y el 30 de abril.

OTROS SERVICIOS NO INCLUIDOS:

- ✓ **FUENTE DE CHOCOLATE**: podemos ofrecerle este espectacular servicio desde 250 €.
- ✓ **DISCOMÓVIL Y ORQUESTAS**: a partir de 340 € (2 horas de duración) podemos contratar este servicio o ponerle en contacto con las empresas proveedoras. En el caso de que desee contratar usted mismo este servicio le informamos que, debido a la legislación vigente relativa a los derechos de autor, el hotel se ve obligado a facturar 120,76 € por la amenización musical de cada evento que se celebre en el hotel. Consultar cualquier posibilidad de ampliación.
- ✓ **BAR O BARRA LIBRE**: le ofrecemos las siguientes posibilidades:
 - Servicio de barra libre con límite establecido por usted a partir de 500 €. El maître les consultará si desean ampliar el límite establecido una vez se aproxime el consumo al importe acordado.
 - Tickets (mínimo 100 unidades) que usted puede entregar a sus invitados.
 En ambos casos se facturará únicamente el importe de las consumiciones que se realicen y los precios son los siguientes:
 - Consumiciones alcohólicas y combinados: 4,50 €
 - Cervezas y refrescos: 1,80 €
 No se incluyen reservas (Chivas, Cardhú, Bacardi 8, Cardenal Mendoza...)
- ✓ **ALOJAMIENTO INVITADOS**: le ofrecemos tarifas especiales.
- ✓ Consúltenos sobre cualquier otro servicio que pueda necesitar (limusinas, fuegos artificiales, música clásica, grupos de jazz, flamenco, coros rocieros...)

RESERVA, CONFIRMACIÓN Y FORMA DE PAGO:

- ✓ Al formalizar la reserva del salón se realizará un depósito de 300 €
- ✓ Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a 7 días, fecha en la que se firmará un anexo al contrato concretando todos los servicios y precios contratados
- ✓ En el caso de que asistan menos invitados sólo le cobraremos a partir del 5º comensal que no asista.
- ✓ Forma de pago: al contado en la fecha que se detalle en el anexo al contrato.
- ✓ **El menú se compondrá como mínimo de una entrada, un pescado, una carne y un postre.**

Entradas

Saquito crujiente de Setas y Gambas con sorpresa de brandada de Bacalao y crema de Camarones	8,40€
Carpaccio de Ternera con Setas escabechadas y Tartufo bianco	8,60€
Ensalada de Bogavante con aguacate, Tomate concassé y Pan de Especias	18,90€
Crocante de Brie relleno de Parmentiere de Espinacas y centro de Vieira	8,40€
Colas de Cigalas y Vieiras sobre mezclum de Lechugas con Vinagreta de Frutas tropicales	9,00€
Blinis de Torta del Casar con Jamón de Guijuelo y Tomate confitado al Orégano	9,00€
Ensalada de Jamón ibérico con lascas de Foie, Salsa de Pasas y Piñones al Vinagre de Módena	8,60€
Verduras asadas de temporada con Queso de Cabra y Vinagreta de Miel	8,30€
Banda de Manzana con Mermelada de Tomate, Bombones de Foie y Sésamo	9,00€
Timbal de Lechugas, Queso fresco, Fresas, Nueces, Jamón de Pato y Vinagreta de Frutos rojos	8,10€
Gratén de Centollo a la Holandesa sobre crema de Ibéricos	9,60€
Canelones de mousse de Foie y Membrillo con Rúcula selvática y lágrima de Maracuyá	8,20€
Tartar de Gambas y Mango con Canónigos y Ahumados	9,00€
Brocheta de Kokotxas en tempura sobre Pimientos asados y Tapenade	9,00€
Surtido de ibéricos de Bellota (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón)	14,40€
Jamón y Lomo ibéricos de Bellota	18,60€

IVA 7% incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/10
El Hotel cumple con la normativa de prevención de Anisakiasis (Real Decreto 1420/2006)

Cremas calientes y Consomé

Fina crema de Nécoras con cordón de Nata fresca	4,15€
Bisqué de Almejas al Cava con crocante de Puerros	4,15€
Crema Castellana con Huevo de Codorniz, Pan frito y Jamón	4,00€
Sopi-crema de Puerros con Patata trufada	4,00€
Velouté de Carabineros al Albariño	4,15€
Cema de Calabaza y Gambas con chips de Gulas	4,00€

Cremas frías

Vichyssoise	4,00€
Ajo blanco malagueño con Piñones garrapiñados	4,00€
Salmorejo cordobés con brocheta de Fresas y Piña	4,15€
Crema fría de Melón al Vodka con perlas de Sandía y polvo de ibéricos	4,00€

IVA 7% incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/10

Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría dichas variaciones con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete.
El Hotel cumple con la normativa de prevención de Anisakiasis (Real Decreto 1420/2006)

Pescados

Lomo de Dorada con ragout de Pulpo	16,40€
Lubina con mousse de Centollo en salsa fina de Cangrejos	17,30€
Bacalao con Ciruelas confitadas, brotes de Soja y pil-pil de Pimientos	17,20€
Turbante de Lenguado con Espinacas y Langostinos en salsa Minestrone	16,40€
Lomo de Merluza al Ajillo de Gambas	18,60€
Merluza sobre escabeche tibio de Mejillones al Aceite de Olivas negras	18,60€
Medallón de Merluza relleno de Gambas y Chipironcitos en salsa suave de Ajetes	18,90€
Merluza Rellena de Gulas y Trigueros con salteado de Puntillitas al Vino blanco	18,90€
Delicias de Rape sobre Cachelos al Pimentón y salsa Dijón	19,90€
Rodaballo con mini sepias en su Tinta	20,80€
Brocheta de Langostinos salvajes a la parrilla con mojo verde	17,20€
Milhojas de Rodaballo, Pisto y Chips de Patatas al Aceite de Especias sobre salsa ligera de Limón	20,40€
Bogavante a la parrilla con Sal de Escamas	29,80€

IVA 7% incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/10
Debido a la inestabilidad de los precios de pescados y mariscos estos pueden sufrir variaciones ajenas a nuestra voluntad. En este caso, el hotel comunicaría dichas variaciones con más de un mes de antelación sobre la celebración del banquete.
El Hotel cumple con la normativa de prevención de Anisakiasis (Real Decreto 1420/2006)

Sorbetes y Postres

Sorbete de Limón	2,70€
Sorbete de Mandarina al Cava	2,80€
Sorbete de Melón con polvo de ibéricos	2,80€
Sorbete Fruta de la Pasión con Frutos rojos	2,80€
Sorbete de Pomelo rosa con Brocheta de Fresa con Chocolate	3,00€
Sorbete de Fresas a la Sidra	2,90€
Sorbete de Mango y Piña	2,80€
Sorbete de Limón verde con Manzana	2,80€
Sorbete Frambuesa a la Menta fresca	2,90€
Sorbete de Coco al Malibú	2,90€
Salteado de Fresas al Cognac y Balsámico con crema de Vainilla (consultar según Temporada de Fresas)	3,60€
Carpaccio de Piña con Almíbar de Azafrán y sorbete de Grosellas	3,60€

IVA 7% incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/2010

Todos nuestros sorbetes y helados están elaborados por nuestra cocina

Carnes

Magret de Pato laminado con Peras al vino	15,10€
Tournedó de Solomillo Ibérico con confitura de Naranja amarga y Puré de Manzanas	15,90€
Solomillo Ibérico braseado a la Miel sobre juliana de Verduritas en Tempura	15,90€
Cochinillo confitado y deshuesado con compota de Frutas al Jengibre	16,20€
Tostón asado al estilo tradicional	16,50€
Entrecot de Ternera con Aceite de Humo y Sal Maldon	18,60€
Carrillera de Morucha lacada y Minestone	18,20€
Solomillo de Ternera de Salamanca a la Parrilla en salsa de Vino Tinto y Frutos Secos	19,80€
Solomillo de Ternera con glaseado de Provolone al Orégano e Ibéricos en salsa agridulce de Naranjas	20,40€
Solomillo de Ternera a la broche con rissole de Verduras al Vapor	20,10€
Solomillo de Buey con Coca de Cebollitas glaseadas, Setas y salsa de Ciruelas	20,10€
Asado Mixto (Cordero y Tostón) con Ensalada de la huerta	20,10€
Pierna de Cordero lechal asada con Panaderas al Romero	22,00€
Paletilla de Cordero Lechal asada con Tomillo limonero	26,00€

IVA 7% incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/2010

Postres y Tartas

Bomba de Fruta de la Pasión con Cremoso de Melocotón	6,40€
Bavarois con Tatín de Plátano y perlas crujientes	6,50€
Pirámide de Turrón con cobertura de Chocolate	6,40€
Mini Tarta de Queso Idiazábal con Nueces caramelizadas	6,40€
Semifrío de Almendras y Chocolate	6,40€
Tiramisú Veneciano	6,40€
Cremoso de Jazmín y Toffee	6,40€
Bavarois de Yogur con Frambuesas	6,40€
Capricho de Café y Chocolate	6,20€
Lágrima de Chocolate negro rellena de crema de Chocolate blanco al Azafrán	6,20€
Celdilla de Chocolate rellena de mousse de Mascarpone y Frutos rojos	6,20€
Surtido especial de Postres	6,50€

*Todos los postres y tartas incluyen un helado especial
(ver opciones en página siguiente)*

IVA 7% incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/10

Helados caseros

Dulce de Leche

Cerezas y Queso de Burgos con Miel de Flores

Café

Frutos rojos

Leche merengada

Galleta María con Membrillo

Fresas naturales

Leche de Coco al Baileys

Manzana verde

Yogur con Frutos rojos

*Todos nuestros sorbetes y helados están elaborados por nuestra cocina
Podemos aconsejarte cual son los helados que mejor combinan con el postre elegido
El precio del helado está incluido en el precio del postre*

Bodegas

Bodega A: 15,20 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
René Barbier Mediterraneam (D.O. Penedés)	Viña Solorca (D.O. Ribera del Duero)
Finca Real (D.O. Rueda)	Carlos Serres Crianza (D.O. Ca. Rioja)
Cavas Castillo de Perelada Brut / Conde de Caralt Semi Seco	

Bodega B: 16,80 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)	Pinna Fidelis Roble (D.O. Ribera del Duero)
Nubiola Sauvignon Blanc	Ederra Crianza (D.O. Ca. Rioja)
Fray Germán Verdejo (D.O. Rueda)	Viña Alcorta Crianza (D.O. Ca. Rioja)
Cavas: Castillo de Perelada Brut / Segura Viudas Aria Brut Nature o Semi Seco	

Bodega C: 18,50 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Martivilli Sauvignon (D.O. Rueda)	Quinta de Tarsus Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)	Viña Real Crianza (D.O. Ca. Rioja)
Aura Verdejo (D.O. Rueda)	Prima (Bodegas Mauro) (D.O. Toro)
	Azpilicueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)
Cavas: Anna de Codorniu Reserva Brut / Agustí Torelló Mata Reserva Brut Nature	

Bodega D: 22,50 € por persona

Vinos Blancos	Vinos Tintos
Pazo de Villarei Albariño (D.O. Rías Baixas)	Viña Tondonia (D.O. Ca. Rioja)
Vionta Albariño (D.O. Rías Baixas)	Marqués de Murrieta Reserva (D.O. Ca. Rioja)
	Pesquera Crianza (D.O. Ribera del Duero)
	Condado de Haza Reserva (D.O. Ribera del Duero)
Cava: Juvé I Camps Reserva de la Familia	
Suplemento Moët & Chandon Brut Imperial : 3,00 € por persona	

Todas las bodegas incluyen Aguas Minerales, Cafés e Infusiones, Licores de Frutas y Aguardientes. Si desea cualquier otro vino solicite información.

Los vinos y cavas pueden sufrir variaciones ajenas a la voluntad del hotel (desaparición del mercado, disminución de la calidad inicial...), reservándose el hotel la posibilidad de sustituirlos por otros de similar calidad

IVA 7% incluido

Cocktail Aperitivo

Sushi de Jamón ibérico
Mini tostas de mousse de Foie
Tartaletas de Brandada de Bacalao
Tostas de Escalibada con Anchoas
Croque de Salmón marinado
Canapés de Roquefort com Nueces
Cuchara de Bonito al Teriyaki
Mini Ensaladas con salpicón de Mariscos

Selección de calientes:

Brochetas de Langostino en tempura
Brochetas de Solomillo ibérico con Piña
Piruletas de Plátano con Bacón
Croquetas caseras
Buñuelos de Bacalao
Dátiles con Bacón
Lardones de Pollo al Curry
Cazuelitas de Arroz negro
Cazuelitas de Pulpo a la gallega

Chorizo y Salchichón ibéricos

Vinos Blanco y Tinto, Refrescos, Cocktail Montalvo,
Cervezas y Aguas Minerales
(Composición sujeta a variación)

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/10

Menús para los más pequeños

Cocktail Aperitivo



Pasta de Colores con Tomate

o

Entremeses variados

o

Ensaladilla rusa

o

Pizza Cuatro Estaciones



Pechuga de Pollo a la parrilla o empanada con Patatas fritas

o

Bistec de Ternera a la parrilla o empanado con Patatas fritas

o

Hamburguesa con Patatas chips

o

San Jacobo con Patatas fritas

o

Merluza a la romana



Postre y Helado especial

Agua mineral, Refrescos

Precio por persona: 22,00 €

IVA 7% incluido

Precios y condiciones válidos para banquetes que se celebren hasta el 30/12/10