





HOTEL EL CASTELL:

MENÚ BODAS









BIENVENIDA

Copa de Bienvenida

-  Galleta de parmesano
-   Chips vegetales
-  Selección de frutos secos garrapiñados

APERITIVOS FRÍOS

A ESCOGER 5 OPCIONES:

-  Montadito de Jamón Ibérico con Pan de Coca y Tomate
-  Ceviche de Corvina
- Chupito de Guacamole con Nachos
- Cucharita de Piña Caramelizada con Jamón de Pato
-  Espuma de Guacamole con Tartar de Langostinos
-  Brocheta de Uva Membrillo y Salmón Ahumado
-  Hummus de Remolacha con Chips de Yuka
-  Ceviche de Berberechos con Cebolla Morada y Maíz sulfurizado, hilos de Chile
-  Bombón de Foie y Crocanti sobre Pan de Hijos
-  Latita de Mejillones en Escabeches con un toque Picante

APERITIVOS CALIENTES

A ESCOGER 5 OPCIONES:







-  Cucharita de Tataiki de Atún con Wakame y salsa Tariyaki
-  Mini Bombas Picantes de El Castell
-   Croquetas de Gambas
-  Brocheta de Langostinos con Mango y Salsa Tae
-  Pulpo con Patata Confitada a las Finas Hierbas
-  Mini McBoi con Queso Fundido y Cebolla Caramelizada
-  Crujiente de Kikos y Langostino
-  Brocheta de Pollo con Panko y Curry Mahonesa de Yuzu
-  Latita de Canelón de Pato y Manzana a la Salsa Ceps y Trufa
-  Piruleta de Coco Cilantro

BODEGA APERITIVO

Refrescos y Aguas Minerales
Cervezas, Vermuts, Vinos y Cavas

31,00€ / pers.
IVA Incluido


BUFFETS DE ARROCES Y FIDEUÁS

-  Fideuá a la Marinera 4,25€ / pers.
-  Fideuá Negra con Chipirones de la Costa 4,00€ / pers.
-  Fideuá de Verduras 3,95€ / pers.
-  Arroz Señorito 4,50€ / pers.
-  Arroz Negro con Langostinos y Sepia 4,25€ / pers.
-  Risotto con Setas y Gambas al Aceite de Trufa 4,95€ / pers.


BUFFET DE QUESOS

-  Mahón
-  Comte
-  Garrotxa
-  Manchego
-  Urgèlia
-  Acompañado de mermeladas, grisinis y variedad de panes
9,50€ / pers.













ESTACIÓN JAPONESA

-  Sushi
-  Makis
-  Nigiris
-  Acompañado por wasabi i Salsa de Soja
8,00€ / pers.
- Supl. Show Cooking 230€

ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO























- Espalda Ibérica al Corte (hasta. 50 pers.) 525€/u
- Jamón Ibérico al Corte (hasta 80 pers.) 690€/u
-  Acompañado de Pan con Tomate i Aceite de Oliva Virgen Extra
Servicio sin suplemento

ESTACIÓN NEW YORK




























-     Mini Hamburguesa de Ternera con Queso Fundido y Cebolla Caramelizada
-   Nuggets de Pollo con Salsa Barbacoa
-    Mini Hot Dog con Mostaza y Ketchup
-    Mini Pizzas de Frankfurt
6,50€/pers.

IVA Incluido


PRIMEROS PLATOS

	Sopa de Melón Cantalupo con Helado de Jamón y Caviar de Aceite	12,00€
	Ensalada de Bogavante y Cherry con Vinagreta de Frutos Secos	26,00€
   	Ensalada de Rape encostra de Pistacho y Habitas Baby, con Salsa Romesco	24,50€
  	Crema de Marisco con Vieras y Teja de Jamón ibérico	19,50€
   	Canelón de Pularda a la Bechamel de Foie y Aceite de Trufa	18,00€
 	Lomo de Bacalao Sobre Trompeta de la Muerte y Reducción de Pedro Ximénez	23,00€
  	Volaván Relleno de Marisco con Langostinos y Polvo de Oliva Negra	19,00€
  	Lomo de Rape con Almejas y Cigalas "Estilo Suquet"	27,00€
	Gazpacho de Sandia con Helado de Manzana Verde y aroma de albahaca	11,50€






























SEGUNDOS PLATOS

  	Lingote de Ternera sobre Carpaccio de Manzana, Cebollitas Caramelizada con Lágrima de Calabaza y Salsa Demi Glas	25,00€
	Lomo de Merluza de Pincho a la Donostierra	18,50€
   	Mil Hojas de Ternera con Verduritas en su Jugo de Rustido y Jamón	19,00€
	Espaldita de Cabrito Rustido con Ajos de Manzanas Caramelizados y Salteado de Setas	27,00€
    	Solomillo de Ternera, Escalopa de Foie sobre Puré Tibio a lo Oporto	28,00€
 	Prensa de Cordero a Baja Temperatura con Peras Caramelizadas y Cebollitas	24,00€
	Suprema de Rodaballo Sobre Patata a lo Pobre con Sofrito de Ajos	23,00€
   	Medallón de Rape Rustido con Espaguetis de Ceps Confitados y Aceite de Albahaca	28,50€
     	Crujiente de Solomillo de Cerdo Ibérico Relleno de Manzana y Salteado de Setas y Cebollita Perla	26,50€

PRE POSTRES

 Sopita de Yogurt con Frutos Rojos y Crumbel	3,75€
Sorbete de Mandarina	3,25€
Sorbete Limón y Menta Mar de Cava	3,50€
Sorbete de Manzana	3,75€
Trilogía de Frutas con Gin Tònic	4,00€
Sorbete de Piña con Aroma de Malibú	3,50€

PASTELES NUPCIALES

   Pastel Sacher (Trufa y Mermelada de Frambuesa)	5,40€
   Massini (Nata, Trufa y Crema Cremada)	5,20€
   XocoXoco tres chocolates	5,95€
   Selva Negra	5,30€
    Carrot Cake (Zanahoria, Nueces)	5,40€
   Lemon pie con Nubes	5,50€
   Cheesecake 4 Quesos	5,50€
    Sara(Almendras y Mantequilla)	6,00€
   Tenzanie 75% y Maracuyá	6,20€

RESOPÓN DULCE

   Mini Croissants de Chocolate

   Mini Croissants de Mantequilla


Bombón de Frutas Bañadas de Chocolate





   Mini Dónuts

8,50€/pers.

RESOPÓN SALADO

  Mini Chapatitas de Jamón Ibérico

  Mini Chapatitas de Queso Manchego

    Mini Briox de Salmón y Mantequilla

  Mini Sandwich de Pavo y Queso

7,50€/pers.

CHURROS CON CHOCOLATE A LA TAZA

   Melindros



   Churros

  Chocolate

4,95€/pers.





ROSOPÓN DULCE Y SALADO

  Mini Chapatitas de Jamón Ibérico

  Mini Chapatitas de Queso Manchego

   Mini Croissants de Mantequilla

   Mini Donuts

    Mini Briox de Salmón y Mantequilla

9,80€/pers.

MENÚ INFANTIL BODAS


Aperitivo:



Olivas Rellanas


Patatas Chips

Mini fuet






   Mini Croquetas



 Daditos de Quesos

  Mini Pizzas de Jamón y Queso

    Canelones El Castell




O

     Macarrones a la Boloñesa con Tomate Natural




  Escalopines de Pollo Rebozado con Patatas Fritas Naturales

O

Medallones de Ternera con Patatas Fritas Naturales

   Mousse de Chocolate con Peta Zeta

O

    Brownie con Nueces y Helado de Vainilla

O

Copa de Helado Vainilla y Chocolate


Aguas y Refrescos

29,90€ IVA Incluido

MENÚ VEGANO

Primer Pica-Pica

 Chips Vegetales

 Hummus de Remolacha con Crujiente de Berenjena

 Montadito de Escalibada con Setas

Guacamole con Nachos

 Mini Burger de Garbanzos


PRIMER PLATO

Timbal de Escalibada Tibio con Aceite de Albahaca

O

 Crema de Ceps y Trufa Negra

SEGUNDO PLATO

 Arroz de Verduras de Temporada

O

 Pasta con Tomate Seco y Pesto

Surtidos de Frutas de Temporada

Sandía Osmatizada con Sangría

Caipirinha con Cachaça y Helado de Coco

38,00€ Iva Incluido

Todos los platos incluyen IVA. Precios por persona

Se deberá añadir precio bodega, barra libre, y demás ítems de boda (decoración floral, minutas, prueba menú...).