

---

# Menús Boda 2010

---

Una fecha inolvidable

---

Insotel Hotels & Resorts

---

**insotel**  
HOTEL GROUP



Les agradecemos haber tenido en consideración escogernos como opción para la celebración de su enlace.

En el presente dossier les hacemos llegar nuestra atractiva oferta especialmente diseñada para que ese día tan especial sea inolvidable.

Como valor añadido, Insotel Hotels & Resorts les ofrece, incluido en el precio:

- ✓ Prueba de menú boda gratuita para 6 personas, de lunes a jueves, mínimo 100 invitados.
- ✓ Menú impreso para todos los invitados a su banquete.
- ✓ Decoración floral en mesa modelo estándar incluida.
- ✓ Confección de la lista de comensales que se expondrá a la entrada del Salón.
- ✓ Fin de fiesta hasta las 3 de la madrugada
- ✓ Noche de bodas GRATUITA en una de nuestras mejores habitaciones, con atenciones especiales de Bienvenida.
- ✓ Desayuno Especial servido en su habitación al día siguiente del evento.
- ✓ Tarifas especiales de alojamiento para sus invitados.

Déjenlo en nuestras manos; somos especialistas en SU BIENESTAR.

## **Menú nº 1**

80€ por persona

### **Aperitivos 45 minutos**

*Canapé de paté  
Canapé de jamón serrano  
Canapé de caviar nacional  
Dados de tortilla española  
Coca de verduras  
Calamares a la romana  
Dátiles con bacon  
Choricillos al vino  
Croquetas de ave  
Cava Brut, Vermut, fino, cerveza, refrescos*

### **El Menú**

*Lomo de salmón noruego con salsa de azafrán,  
patatas fondant y selección de verduritas*

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

*Pularda en hojaldre rellena de setas y foie con salsa de queso Mahonés,  
espárragos trigueros y puré de calabaza*

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

*Selección de frutas exóticas flameadas con helado de vainilla*

### **Bodega:**

*Vino Blanco Fray Germán (D.O. Penedés)  
Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)  
Anna de Codorníu 1551(D.O. Cava)  
Agua mineral y refrescos  
Café y licores ( Hierbas, Frígola... )*

## **Menú nº 2**

82€ por persona

### **Aperitivos 45 minutos**

*Canapé de salmón*  
*Canapé de jamón serrano*  
*Canapé de caviar nacional*  
*Dados de tortilla española*  
*Coca de verduras*  
*Calamares a la romana*  
*Dátiles con bacon*  
*Choricillos al vino*  
*Croquetas de ave*  
*Cava Brut, Vermut, fino, cerveza, refrescos*

### **El Menú**

*Lomo de Bacalao gratinado con alioli de miel,  
espinacas con pasas sultanas y brócoli salteado*

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

*Solomillo de cerdo con salsa de mostaza de Dijon,  
pastel de patata y bacon y puré de castañas*

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

*Biscuit de almendras con su culis de fresas maceradas*

### **Bodega:**

*Vino Blanco Fray Germán (D.O. Penedés)*  
*Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*  
*Anna de Codorníu 1551(D.O. Cava)*  
*Agua mineral y refrescos*  
*Café y licores ( Hierbas, Frígola... )*

## **Menú nº 3**

88 € por persona

### **Aperitivos 45 minutos**

*Canapé de salmón*  
*Canapé de jamón serrano*  
*Canapé de caviar nacional*  
*Dados de tortilla española*  
*Coca de verduras*  
*Calamares a la romana*  
*Dátiles con bacon*  
*Choricillos al vino*  
*Croquetas de Ave*  
*Frutos secos*  
*Cava Brut, Vermut, fino, cerveza, refrescos*

### **El Menú**

*Suprema de lubina con salsa fina de puerros,  
Parmentier de boniato y verduritas confitadas*

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

*Lomo de cordero asado con hierbas aromáticas de nuestros montes  
chutney de manzana y patatas a la Parisiën*

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

*Frutos silvestres del bosque en tulipa de almendras y semifrío de Tiramisú*

### **Bodega:**

*Vino Blanco Fray Germán (D.O. Penedés)*  
*Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja)*  
*Anna de Codorníu 1551(D.O. Cava)*  
*Agua mineral y refrescos*  
*Café y licores ( Hierbas, Frígola... )*

## **Menú nº 5**

97€ por persona

### **Aperitivos 45 minutos**

*Canapé de salmón*  
*Canapé de jamón serrano*  
*Canapé de caviar nacional*  
*Dados de tortilla española*  
*Coca de verduras*  
*Calamares a la romana*  
*Dátiles con bacon*  
*Choricillos al vino*  
*Croquetas de Ave*  
*Frutos secos*  
*Cava Brut, Vermut, fino, cerveza, refrescos*

### **El Menú**

*Rodaballo braseado con  
caviar de berenjenas y arroz pilaf*

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

*Solomillo de ternera con salsa de Oporto y trufa,  
boletus salteados y milhojas de patata*

✻ ✻ ✻ ✻ ✻

*Parfait de chocolate blanco con salsa de chocolate negro*

### **Bodega:**

*Vino Blanco Fray Germán (D.O. Penedés )*  
*Vino Tinto Solar Viejo Crianza (D.O. Rioja )*  
*Anna de Codorníu 1551(D.O. Cava)*  
*Agua mineral y refrescos*  
*Café y licores ( Hierbas, Frígola... )*

## **Buffet Deluxe**

75€ por persona. Mínimo 50 personas

### **Buffet Frío**

Crudites	Ensalada pagesa
Encurtidos	Ensalada Capresse
Gazpacho	Huevos primavera
Endivias roquefort	Selección de embutidos
Pirámide de langostinos	Selección de quesos
Espárragos blancos	Selección de ahumados
Salpicón de marisco	Carpaccio de res con parmesano

### **Show Cooking Pastas**

*Spaghettis con salmón*  
*Ravioli Relleno De Carne Con Salsa de setas*

### **Show Cooking Trinche**

*Paella de pescado y marisco*  
*Lechona asada*

### **Cocina ibicenca**

Frita de pulpo                      Sofrito Pagés

### **Carne y Pescado en salsa**

Ragout de venado  
Merluza en salsa verde

### **Postres**

Fruta cortada al natural	Tarta de queso
Macedonia de Frutas	Graixonera
Crepes flameados	Crema catalana
Mouse de chocolate	Surtido de helados Tartaletas de crema y fruta
Pannacotta	

### **Sopas calientes**

Bisque de cangrejo  
Perfumado al Pernod

### **Show Cooking Plancha**

Entrecot de buey  
Chuletas de cordero  
Solomillo de cerdo  
Pechugas de pollo  
Rodaballo  
Lubina  
Dorada  
Sepia

### **Salsas carnes y pescados**

Jugo de carne, pimienta verde,  
roquefort  
Ajo y perejil, marinera

### **Guarniciones**

Patatas Fritas / asadas  
Arroz salteado  
Parrillada de Verduras  
Guisantes A La Francesa

### **Bodega**

Blanco Fray Germán (D.O. Rueda)  
Tinto Solar Viejo Crianza (D.O.  
Rioja)  
Cava Primer Cuveé de Freixenet  
Cerveza, refrescos, café, licores

## **Menú infantil**

18€ por niño (hasta 12 años)

### **Entrantes**

*Pizza Bob Esponja*  
*Macarrones Piratas ( Tomate y Queso )*  
*Entremeses Harry Potter ( Croquetas, Calamares, Tortilla )*

### **Segundos**

*Batman Cordón Blue con patatas fritas*  
*Hamburguesa McInsotel*  
*Pollo Shin Chan ( rebozado con patatas )*

### **Postres**

*Selección de helados Spiderman*  
*Flan Nemo (de huevo al caramelo )*  
*Satín de Chocolate Pokemon*

Verbena de refrescos

### **Sugerencias**

1 Jamón ibérico al corte en aperitivo 300.00€  
Crema de Aguacate, vichysoisse 9.00 €  
Ensalada de Langostinos con Vinagreta de Hierbas Aromáticas,  
Mahonesa de Naranja y Láminas de Mango 15.00 €

### **Tarta nupcial**

- 3 € por persona:
- Sabores

- Chocolate
- Fresas con nata
- Queso con frutos del bosque
- Mouse de limón con merengue

### **Servicios extras**

Celebración de boda en Terrazas 1500€  
Suplemento por decoración floral personalizada

#### **Barra libre baile:**

1 hora 11€ por adulto  
2 horas 15€ por adulto  
3 horas 18€ por adulto  
Suplemento hora extra 400€

Todos los precios del dossier son IVA incluido.