

Bodas 2018-2019

Un día inolvidable y exclusivo con la tranquilidad y naturaleza por testigos.

Contadnos cómo os gustaría que fuese vuestro gran día y os ayudaremos a conseguirlo.

Diferentes ambientes como la terraza-mirador al valle y río Aragón o el salón principal de nuestro restaurante El Boj con vistas al bosque, hacen de Santa Cristina el lugar ideal para la celebración de una boda exclusiva y diferente.

Posibilidad de reservar todo el establecimiento y tener un precioso hotel de montaña con encanto a vuestra entera disposición y a la de vuestros familiares y amigos.

El aperitivo y el baile se realizarán, si el tiempo lo permite, en la Terraza con Vistas del Hotel Santa Cristina.

Además, por celebrar la boda con nosotros, os invitamos a pasar esa noche en una de nuestras habitaciones Superiores disfrutando de un pack romántico en la habitación a base de cava y bombones, desayuno buffet, late chek-out y un acceso a nuestro Petit - Spa.



Para elaborar el MENÚ DE LA BODA según vuestros gustos y presupuesto, disponéis de:

- Un **PACK BÁSICO** compuesto por un aperitivo de una hora de duración, las bebidas del banquete, la tarta nupcial y dos horas de barra libre. **Desde 70 €**
- La **RELACIÓN DE PLATOS** (entrantes, pescados y carnes) para elaborar el menú.
- Y una serie de **SUPLEMENTOS** para completar o reforzar vuestro banquete.

EJEMPLO MENU DE LA TIERRA TODO INCLUIDO

Banquete típico Altoaragonés con todo incluido por 135€ por persona

MENU

Aperitivo Especial

Nuestros quesos de la tierra con frutos secos
Jamón de Teruel con picos y pan con tomate
Piruleta de codorniz trufada
Migas de pastor con huevo de codorniz
Tartaleta rellena con mousse de cebolla de Fuentes
Croquetas de cocido, de queso y de bacalao
Brocheta de longaniza de Graus con pimiento verde
Cazuelita de bolitas de cordero al chilindrón
Chupitos de mojito de saque con gelée de Martini, de gazpacho de frutos del bosque y de vichyssoise de bogavante
Surtido de croquetas
Surtido de bombones: foie con chocolate, queso azul con almendra caramelizada y remolacha con coco
Caramelos de morcilla con calabacín con piñones y de caramelo de vieira con ajetes y azafrán
Tartaletas de txaka y mousse de jamón

Pescado

Taco de bacalao gratinado con muselina de pétalos de rosa y verduras

Plato Principal

Paletilla de cordero infundada al tomillo asada con su guarnición

Postre

Tarta nupcial con helado al gusto

BODEGA

Agua Mineral y pan
Vino Blanco D. O. Somontano
Vino Tinto Crianza D. O. Somontano
Cava
Café y digestivo

DOS HORAS DE BARRA LIBRE

Agua, refrescos, cervezas, vinos, cava, licores y orujos
Whisky: Ballantines, J&B
Ginebra: Bombay y Seagrams
Vodka: Absolut
Ron: Brugal y Barceló

RECENA

Cazuela de migas de la tierra
Surtido de quesos del Pirineo

Más información y reservas en el correo electrónico: comercial@santacristina.es

www.santacristina.es