

Hotel Europa Centro ****

**HOTEL
EUROPA**

Bodas 2018

www.hoteleuropacentro.com

www.facebook.com/hoteleuropacentro

979784000



En primer lugar, nos gustaría felicitaros por vuestro próximo enlace.

Para un día tan especial y emotivo, ponemos a vuestra disposición diferentes y amplios salones, así como varias propuestas de menús, siempre con la posibilidad de modificación para adaptarse a vuestras preferencias.

Nuestro departamento comercial estará a vuestra entera disposición para ayudaros a organizar tan importante evento.

Hotel Europa Centro

ATENCIONES ESPECIALES

- *Copa de cava de bienvenida a los novios*
- *Impresión de minutas*
- *Decoración floral en las mesas y presidencia*
- *Degustación del menú elegido para los novios (el resto de acompañantes se facturará el 50% del precio del menú, hasta un máximo de 6 personas)*
- *Suite y desayuno con botella de cava para los novios*
- *Servicio gratuito de **1 autobús** de 50 plazas, para servicios con un mínimo de 100 invitados, desde el lugar de la ceremonia hasta el hotel y regreso al punto de origen.*
- *Tarifas especiales de alojamiento para los invitados.*
- *Servicio de animación infantil (mínimo 10 niños).*
- *Discoteca en el hotel.*
- *Obsequio de una noche de hotel en su aniversario (siempre bajo disponibilidad).*

CONDICIONES GENERALES

- *La reserva del servicio se formalizará mediante la entrega de 1.000,00 € como fianza, descontando la citada cantidad del importe final del banquete. En caso de cancelación no se reembolsará dicho importe.*
- *El seating plan deberá entregarse el lunes anterior a la celebración del banquete. **Se facturará el número de comensales confirmado 48 horas antes del evento.***
- *El pago del banquete deberá efectuarse a la finalización del mismo*
- *Los precios llevan incluido el 10 % de IVA*
- *Disponemos de menús para vegetarianos, celíacos y alérgicos*
- *Servicio de:*
 - *DJ: 500.00 €*
 - *Distintas opciones de barra libre*
 - *Barra de coctelería o Gin tonic*
 - *Posibilidad de recena*

MENU 1

*Crêpe relleno de txangurro
Salsa Americana*

Langostinos a la parrilla

*Merluza a la sidra
En compota de manzana*

Sorbete de piña al Kirsch

*Confit de pato
Manzana asada y uvas al Oporto*

*Tarta Nupcial
Helado*

Precio ...: 83.00 €

MENU 2

*Milhojas de boletus edulis
Con reducción de Oporto*

*MOSAICO DE MARISCO
Nécora
Langostinos*

*Suprema de merluza Florentina
Salsa holandesa*

Sorbete de mandarina al Calvados

*Lechazo churro asado
Con ensalada verde*

*Tarta Nupcial
Helado*

Precio ...: 86,00 €

MENU 3

Piperrada de bacalao en ensalada
Con su pil - pil glacé

Lubina al horno
Milhojas de manzana en vinagre de sidra

Sorbete de limón

Lechazo churro asado
Con ensalada verde

Tarta Nupcial
Helado

Precio: 89.00 €

MENU 4

Cóctel de bienvenida

*Jamón Ibérico cortado a cuchillo
Tartaleta de mousse de foie
Taquito de bonito escabechado con pimiento de Torquemada
Croquetitas de la casa*

Bogavante entero al vapor Salsa de mango y vinagreta

Almejas En su tradicional salsa verde

Sorbete de mandarina

Lechazo churro asado Con ensalada verde

Tarta Nupcial Helado

Precio ...: 135.00 €

*Incluye barra libre y Dj durante 2 horas
(A partir de 80 invitados)*

MENU 5

Cóctel de bienvenida
Canapés variados
Mini Quiche Lorraine de verduras
Jamón Ibérico
Delicias calientes

Mosaico de marisco
Nécora
Cigalas (2)

Merluza en hojaldre
Salsa Americana

Sorbete de fruta de la pasión

Lechazo churro asado
Con ensalada verde

Tarta Nupcial
Helado

Precio ...: 115.00 €

MENU 6

*Selección de ahumados
Con vinagreta de frutos secos*

Langostinos a la parrilla

*Lomo de corvina al horno
Patata violeta y chalota tostada*

Sorbete de piña

*Lechazo churro asado
Con ensalada verde*

*Tarta nupcial
Helado*

Precio ...: 100.00 €

MENU 7

Cóctel de bienvenida

Jamón Ibérico

Cucharita de pulpo con vinagreta de manzana

Canapés variados

Chupito de gazpacho

Taquito de bonito escabechado con pimiento rojo

Croquetitas

Aros de calamar "Andaluza"

Bogavante en ensalada

Con salsa de mango

Suprema de merluza a la parrilla

Bilbaína de ajos y pimiento rojo

Sorbete de limón al cava

Solomillo al horno

Salsa de Oporto y peritas al vino

Tarta Nupcial

Helado

Precio ...: 125,00 €

MENU 8

Cóctel de bienvenida

Mini tоста de pastel de centollo salsa de piquillos

Cucharita de pulpo con vinagreta de manzana

Tartaleta de mousse de foie

Vasito de gazpacho andaluz

Rollito de cecina con membrillo

Croquetitas de la casa

Gambón Orly

Ensalada templada de pulpo

Con cebolla caramelizada

Rodaballo a la Gallega

Sorbete de piña

Lechazo churro asado

Con ensalada verde

Tarta Nupcial

Helado

Precio ...: 105.00 €

MENU 9

*Rape y langostinos en salpicón
Con vinagreta de manzana*

*Lomo de bacalao confitado
mermelada de pimiento verde*

Sorbete de mango

*Paletilla de lechazo rellena de hongos
Salsa de finas hierbas y cebollitas glaseadas*

*Tarta Nupcial
Helado*

Precio ...: 95.00 €

MENU INFANTIL 1

Croquetas de jamón
Aros de calamar Andaluza
Pizza

Pechuga de pollo con patatas fritas

Helado

Precio ...: 30.00 €

MENU INFANTIL 2

Surtido de Ibéricos
Aros de calamar Andaluza
Croquetitas

Chuletillas de lechazo churro
Con patatas fritas

Tarta

Precio ...: 50.00 €

Bebidas: Agua mineral ó refresco

*Si deseáis añadir un cóctel de bienvenida a vuestro menú,
disponéis de las siguientes opciones:*

COCTEL 1

Nuestros chupitos:

Gazpacho andaluz, Vichysoisse y espárragos trigueros

Mini tоста de pastel de centollo con salsa de piquillos

Tartaleta de mouse de queso

Aros de calamar Andaluza

Croquetitas de la casa

Precio ..: 12.00 €

COCTEL 2

Canapés variados

Jamón Ibérico

Queso curado de oveja

Croquetitas de la casa

Gambón Orly

Precio ..: 16.00 €

*****Además todos nuestros cócteles de bienvenida incluyen
barra de Cócteles (a partir de 100 invitados)***

*- Aperitivo de mañana: Vermouts, Margarita, Cosmopolitan, Negroni, Dray
Martini ..*

*- Aperitivo de tarde: Daikiris de mango, Kiwi, Arándanos, Sandía, San
Francisco*

***Y para dar un toque diferente...
Podéis contar con las siguientes posibilidades de
showcooking durante el aperitivo:***

- Cortador de Jamón:

Ofreced a vuestros invitados Jamón Ibérico de bellota D.O Guijuelo “Gran Reserva”, cortado a cuchillo por cortadores especializados.

- Pulpeiro:

Disfrutad del espectáculo de la preparación del pulpo “ A Feira” in situ.

***** Además, podéis complementar vuestro cóctel con las
siguientes opciones:***

- Barra de sushi

Contad con la imagen de modernidad, salud y calidad de la cocina japonesa.

- Tabla de quesos

Degustad nuestras variedades de queso de oveja y cabra.

- Mesa de arroces

Probad nuestra saludable cocina mediterránea, como el tradicional arroz negro ó la fideua de marisco.

***** Consultad presupuesto.***

BEBIDAS INCLUIDAS

COCTEL DE BIENVENIDA

Vino blanco, tinto, rosado, cerveza
Agua mineral, refrescos
Barra de cócteles (mínimo 100 invitados)

MENU

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Arlanza "Quinta Negrodo"
Cava brut nature Segura Viudas "Aria"
Agua mineral

LICORES

Licores de frutas con y sin alcohol
Baileys y crema de orujo
Orujo blanco y de Hierbas
Anís
Pacharán

BARRA LIBRE

Brandy: Carlos III y Magno
Ron: Bacardi, Cacique, Brugal, Barceló
Ginebra: MG, Beefeater, Seagram's, Larios, Gordon's
Vodka. Eristof, Smirnoff
Whisky: J.B, Ballantines, Four Roses