

Bodas 2017

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

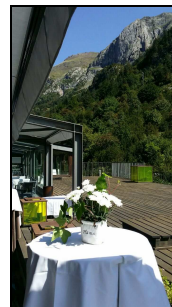
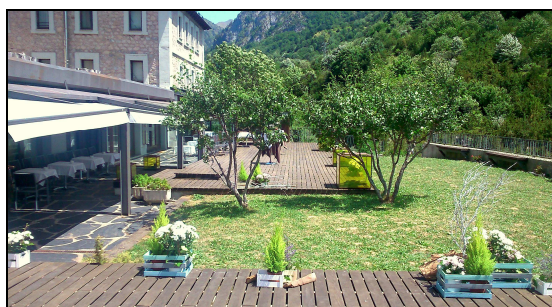
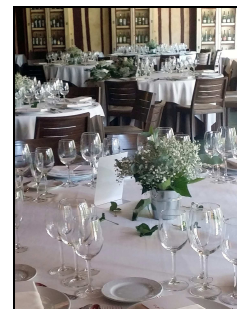
Contadnos cómo os gustaría que fuese vuestro gran día y os ayudaremos a conseguirlo.

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 preferencias, disponéis de:

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

A modo de ejemplo os mostramos el **MENU DE LA TIERRA**

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
Cucharitas de: Salmorejo de bacalao
Arroz cremoso con setas
Piruleta de codorniz trufada
Trucha escabechada
Migas de pastor con huevo de codorniz
Tartaleta rellena con mousse de cebolla de Fuentes
Croquetas de cocido, de queso y de bacalao
Chiretas de Basbastro y tortetas con mostillo
Brocheta de longaniza de Graus con pimiento verde
Brocheta de pollo al azafrán
Crujiente de morcilla con miel
Cazuelita de bolitas de cordero al chilindrón
Patatitas asadas con queso y jamón de pato
Tartaleta rellena de mousse de jamón

Pescado

Taco de bacalao confitado sobre fritura aragonesa

Plato Principal

Paletilla de cordero asada con su guarnición

Postre

Pastel Jaqués con helado de chocolate

BODEGA

Agua Mineral y pan
Vino Blanco D. O. Somontano
Vino Tinto Crianza D. O. Somontano
Cava
Café
Digestivo
(Chupitos de Orujo, Hierbas, Pacharán ó Frutas)

DOS HORAS DE BARRA LIBRE

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

RECENA

Cazuela de migas de la tierra
Surtido de quesos del Pirineo