



Palacio Villabona

Menù de Bodas

Condiciones Generales:

Los menùs que le ofrecemos son orientativos, usted podrá confectionar su propio menù combinando productos de diferentes menùs, nosotros le haremos un nuevo presupuesto.

Los mariscos que figuran en estos menùs, oscilan de precio segùn la temporada, por lo que dichos menùs estn sujetos a posibles cambios.

Los precios de los menùs serán incrementados con el I.P.C. y el impuesto del valor añadido que legalmente proceda.

Les damos a elegir mantelerías y fundas de silla a la carta.

Incluimos:

- *Menù degustación para 6 personas a partir de 80 personas, menos de 80 personas sería para 2 personas.*
- *El personal para el evento constara de Camarero-la cada 13 comensales, personal en cada salón para bebidas, Jefe de Sala y Gerente.*
- *El Menù infantil para niños menores de 12 Años.*
- *La barra libre esta incluida en nuestros menùs durante 3 horas, primeras marcas.*
- *La recepción de Bienvenida esta incluida en todos los menù, se servirá en los Jardines del palacio.*
- *Se confectionan Menùs especiales para Diabéticos, celiacos etc.*
- *Todos nuestros Menùs serán acompañados de un Sorbete Cortante al gusto.*
- *Un ùnico evento por servicio.*
- *Personal: Seguridad, Aparcacoches. Servicio de Guardarropa.*
- *Decoración floral.*
- *Minutas de Boda.*
- *Regalo de la noche de bodas en Suite Business*
- *Cortante(Sorbete entre el Pescado y la Carne)*
- *Bombones Helados.*
- *Tres modelos de mantelería.*
- *Amplio aparcamiento.*

Gestionamos: *Alquiler de Autobuses, Coches de Epoca, Grupos Folcloricos, Guiteros, hoteles para invitados, Fotografos, etc.,... a precios especiales...*



Palacio Villabona

MENU 1

Aperitivos

Cigarrillos de morcilla y manzana reineta

Cryiente de langostinos

Mini pañuelos de verduritas y marisco

Crema de melón

Bombones de foie

Mini tuetis de langostinos

Croquetas de queso de cabra

Vol a u vent de gulas con salmón

Mini baguetin de jamón ibérico

Cucharitas de salpicicon de pescado

Tartaletas de de revuelto de boletus

Brochetas de bacon con datil

Pastel de cabracho

Canapés de jamón de pato

Hojaldre de atún

Croissant de anchoas de Llanes

Tartaletas de Cabrales



Ensalada de Langostinos con Melón y frutos secos

Crema de setas

Solomillo al estilo del chef

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rija Reserva

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal...consultar



Palacio Villabona

MENU Nº 2

Aperitivos

Cigarrillos de morcilla y manzana reineta

Cryiente de langostinos

Mini pañuelos de verduritas y marisco

Crema de melón

Bombones de foie

Mini tuetis de langostinos

Groquetas de queso de cabra

Pol a u vent de gulas con salmón

Mini baguetin de jamón ibérico

Cucharitas de salpicicon de pescado

Tartaletas de de revuelto de boletus

Brochetas de bacón con datil

Pastel de cabracho

Canapés de jamón de pato

Hojaldre de atún

Croissant de anchoas de Llanes

Tartaletas de Cabrales



Crema de Espárragos de Lodosa

Rape Mariscado con Langostinos y Cigala

Solomillo a las Uvas

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rioja Reserva

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal...consultar



Palacio Villabona

MENU Nº 3

Aperitivos

- Cigarrillos de morcilla y manzana reineta
- Cryiente de langostinos
- Mini pañuelos de verduritas y marisco
- Crema de melón
- Bombones de foie
- Mini tuetis de langostinos
- Groquetas de queso de cabra
- Pol a u vent de gulas con salmón
- Mini baguetin de jamón ibérico
- Cucharitas de salpicicon de pescado
- Tartaletas de de revuelto de boletus
- Brochetas de bacón con datil
- Pastel de cabracho
- Canapés de jamón de pato
- Hojaldre de atún
- Croissant de anchoas de Llanes
- Tartaletas de Cabrales



- Crema de Nécoras del cantábrico al calvados.
- Lomos de Merluza de Cudillero a la sidra con Almejas de Carril
- Lomo de Entrecot al estilo del chef

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

- Blanco Albariño
- Tinto Rija Reserva
- Cava Brut Nature

- Mini Bombones Helados
- Barra Libre

Precio por comensal...consultar



Palacio Villabona

Menú Nº 4

Aperitivo

Cigarrillos de morcilla y manzana reineta

Cryjiente de langostinos

Mini pañuelos de verduritas y marisco

Crema de melón

Bombones de foie

Mini tuetis de langostinos

Groquetas de queso de cabra

Vol a u vent de gulas con salmón

Mini baguetin de jamón ibérico

Cucharitas de salpicicon de pescado

Tartaletas de de revuelto de boletus

Brochetas de bacón con datil

Pastel de cabracho

Canapés de jamón de pato

Hojaldre de atún

Croissant de anchoas de Llanes

Tartaletas de Cabrales



Crema de Bugre del cantábrico

Lomos de Lubina al cava con Almejas de carril y patatas vapor

Solomillo a la pimienta con guarnición.

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rioja Reserva

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal.....consultar



Palacio Villabona

Menú Nº 5

Aperitivo

- Cigarrillos de morcilla y manzana reineta*
- Cryjiente de langostinos*
- Mini pañuelos de verduritas y marisco*
- Crema de melón*
- Bombones de foie*
- Mini tuctis de langostinos*
- Croquetas de queso de cabra*
- Vol a u vent de gulas con salmón*
- Mini baguetin de jamón ibérico*
- Cucharitas de salpicicon de pescado*
- Tartaletas de de revuelto de boletus*
- Brochetas de bacón con datil*
- Pastel de cabracho*
- Canapés de jamón de pato*
- Hojaldre de atún*
- Croissant de anchoas de Llanes*
- Tartaletas de Cabrales*



- Ensalada de Jamón de Pato con Melón en salsa francesa*
- Rape en salsa de Nècoras y Almejas de carril*
- Delicias de Solomillo al Oporto*

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

- Blanco Albariño*
- Tinto Rioja Reserva*
- Cava Brut Nature*

Mini Bombones Helados
Barra Libre

Precio por comensal.....consultar



Palacio Villabona

MENU Nº6

Aperitivo

- Cigarrillos de morcilla y manzana reineta
- Cryjiente de langostinos*
- Mini pañuelos de verduritas y marisco*
- Crema de melón*
- Bombones de foie*
- Mini tuctis de langostinos*
- Croquetas de queso de cabra*
- Vol a u vent de gulas con salmón*
- Mini baguetin de jamón ibérico*
- Cucharitas de salpicicon de pescado*
- Tartaletas de de revuelto de boletus*
- Brochetas de bacón con datil*
- Pastel de cabracho*
- Canapés de jamón de pato*
- Fojaldre de atún*
- Croissant de anchoas de Llanes*
- Tartaletas de Cabrales*



Jamón Ibérico de Jabugo al corte a la vista del cliente.

Ensalada de Bogavante al vinagre de Modena o Bugre plancha Mahonesa, Vinagreta. (Bogavante del Cantábrico Azul. entero por pax)

Solomillo con foie al Pedro Ximenez

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rioja Reserva

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Borra Libre

Precio por comensal.....consultar



Palacio Villabona

MENU Nº7

Aperitivos

- Gigarrillos de morcilla y manzana reineta
- Cryjiente de langostinos
- Mini pañuelos de verduritas y marisco
- Crema de melón
- Bombones de foie
- Mini tuetis de langostinos
- Groquetas de queso de cabra
- Vol a u vent de gulas con salmón
- Mini baguetin de jamón ibérico
- Cucharitas de salpicicon de pescado
- Tartaletas de de revuelto de boletus
- Brochetas de bacón con datil
- Pastel de cabracho
- Canapés de jamón de pato
- Kojaldre de atún
- Croissant de anchoas de Añes
- Tartaletas de Cabrales



- Crema de centollo del cantábrico
- Pixin en salsa de Oricios con guarnición
- Confuit de Pato en salsa Cumberlant

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

- Blanco Albariño
- Tinto Rija Reserva
- Cava Brut Nature

- Mini Bombones Helados
- Barra Libre

Precio por comensal.....consultar



Palacio Villabona

MENU Nº 8

Aperitivos

-Gigarrillos de morcilla y manzana reineta

Cryjiente de langostinos

Mini pañuelos de verduritas y marisco

Crema de melón

Bombones de foie

Mini tuetis de langostinos

Groquetas de queso de cabra

Vol a u vent de gulas con salmón

Mini baguetin de jamón ibérico

Cucharitas de salpicicon de pescado

Tartaletas de de revuelto de boletus

Brochetas de bacón con datil

Pastel de cabracho

Canapés de jamón de pato

Kojaldre de atún

Croissant de anchoas de Llanes

Tartaletas de Cabrales



Abanico de Jamón de Pato con Foie y confitura de Figos

Sopa de Vichissoise templada

Paletilla de Lechazo de Aranda con Patatinos

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rija Reserva

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal.....consultar

Palacio de Villabona

Carretera de Villabona nº 12

33480 Llanera

Teléfonos 985 77 92 14 - 985 28 57 01

Página 9 de 12



Palacio Villabona

MENU Nº 9

Aperitivos

- Cigarrillos de morcilla y manzana reineta*
- Crujiente de langostinos*
- Mini pañuelos de verduritas y marisco*
- Crema de melón*
- Bombones de foie*
- Mini tucús de langostinos*
- Croquetas de queso de cabra*
- Vol a u vent de gulas con salmón*
- Mini baguetin de jamón ibérico*
- Cucharitas de salpicón de pescado*
- Tartaletas de de revuelto de boletus*
- Brochetas de bacón con datil*
- Pastel de cabracho*
- Canapés de jamón de pato*
- Hojaldre de atún*
- Croissant de anchoas de Llanes*
- Tartaletas de Cabrales*



Crema De Marisco del cantábrico al Aroma de Calvados
Lomos de Rodaballo al Azufrán y fondo de Albariño
Carrilleras Confitadas de Buey Salsa Española y puré de Patata, Avellana y Nuez

Postre Elaborado

Cafés y Licores

Bodega

- Blanco Albariño*
- Tinto Rioja Reserva*
- Cava Brut Nature*
- Mini Bombones Helados*
- Barra Libre*

Precio por comensal consultar



Palacio Villabona

MENU Nº 10

Aperitivos

-Gigarrillos de morcilla y manzana reineta

Cryjiente de langostinos

Mini pañuelos de verduritas y marisco

Crema de melón

Bombones de foie

Mini tuetis de langostinos

Groquetas de queso de cabra

Vol a u vent de gulas con salmón

Mini baguetin de jamón ibérico

Cucharitas de salpicicon de pescado

Tartaletas de de revuelto de boletus

Brochetas de bacón con datil

Pastel de cabracho

Canapés de jamón de pato

Kojaldre de atún

Croissant de anchoas de Añes

Tartaletas de Cabrales



Ensalada de Carpaccio y queso Parmesano

Lomos de Merluza del Pincho Mariscada

Welinton de Pato- puré de Verduras naturales y Nueces.

Postre elaborado

Cafés y Licores.

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rija Reserva

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal consultar



Palacio Villabona

MENU Nº 11

Aperitivos

Cigarrillos de morcilla y manzana reineta

Cryjiente de langostinos

Mini pañuelos de verduritas y marisco

Crema de melón

Bombones de foie

Mini tuetis de langostinos

Groquetas de queso de cabra

Vol a u vent de gulas con salmón

Mini baguetin de jamón ibérico

Cucharitas de salpicicon de pescado

Tartaletas de de revuelto de boletus

Brochetas de bacón con datil

Pastel de cabracho

Canapés de jamón de pato

Kojaldre de atún

Croissant de anchoas de Llanes

Tartaletas de Cabrales



Sopa de Marisco del Cantábrico

Lenguado relleno de Marisco

Lechazo de Castilla con Patatinos

Postre elaborado

Cafés y Licores.

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rija Reserva

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal consultar