

Palacio de Villabona ***Allgemeinen Konditionen***

Die angegebene Speisekarten sind zur Orientierung da, Sie können Ihre eigene Speisekarte mit den verschiedenen Speisen aus anderen Menu selber komponieren, wir werden Ihnen dann einen neuen Kostenvoranschlag erarbeiten.

Die Meeresfrüchte, die in unserer Speisekarten figurieren, haben eine Jahreszeitpreisschwankung, d.h. sie sind an möglichen Preisänderungen abhängig.

Die Preise werden mit dem Index der Verbraucherpreise und der MwSt. nach Gesetz addiert.

Wir geben Ihnen die Möglichkeit die Tischdecken und Stuhlhüllen à la carte selber zu wählen.

Inbegriffen: Kostprobemenu für 6 Personen.

Das Personal für das Ereignis besteht aus einem Kellner/einer Kellnerin pro 14 Personen, Servierpersonal in jedem Getränkeaal, Saal-Chef und Manager

*Getränke nach Belieben sind während 3 Stunden in unseren Menus **inbegriffen**. Das **Willkommen-Empfang** ist in allen Menus inbegriffen.*

Der Palacio übernimmt keine Verantwortung für verlorene Gegenstände, die in unseren Garderobe nicht deponiert worden sind.

Inbegriffen: Pianist während dem Ereignis

Personal: Sicherheit, Parkierleute, Garderobenpersonal.

Blumen-Dekoration

Menu-Karte

1 Uebernachtung in der Business Suite als Geschenk dem Prautpaar

Wir bewirtschaften: Bus-Vermietung, Antike Wagen, Folklorgruppen,

Dudelsackspieler, Hotels für Eingeladene, Fotografen, usw. zu speziellen Preisen

Während 3 Stunden Musik D.J. Steuern für die Allgemeine Gesellschaft der Autoren inbegriffen (505€)

Bei der Reservierung wird ein Vertrag unterschrieben und eine Vorauszahlung von 1200 € getätigt

www.palaciodevillabona.com

Telefon 670 63 02 78 - 985 28 57 01

MENU N° 1

Aperitifs

Wachtel Puffer

Filetspiesse und Cherry Tomaten

Speckspiess mit Datteln

Königinpastetchen mit Steinpilzen

Törtchen mit Ziegenkäse

Geräuchertes Lachs Steak

Löffelchen von geschnetzelten Meeresfrüchten und Fische

Vichissoise-Suppe

Iberische Rohschinken kroketten

Mini Baguette mit iberischem Rohschinken und provenzalischen Tomaten

Garnelen Salat mit Melone und Trockenobst

Pilzcremesuppe

Filet nach Küchenchef Art

Ausgearbeitete Süßspeisen

Kaffee und Likör

Weinkeller

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Getränke nach Belieben

Preis pro Kostgänger € MwSt. nicht inbegriffen

MENU N° 2

Aperitifs

Wachtel Puffer

Filetspiesse und Cherry Tomaten

Specksspiesse mit Datteln

Königinpastetchen mit Steinpilzen

Törtchen mit Ziegenkäse

Geräuchertes Lachs Steak

Löffelchen von geschnetzelter Meeresfrüchter und Fischen

Vichissoise-Suppe

Iberischen Rohschinkenkroketten

Mini Baguette mit iberischen Rohschinken und provenzalischen Tomaten

.....

Spargelcremesuppe aus Lodosa

Seeteufel mit Scampi und Langustine

Filet mit Trauben

Ausgearbeitete Süßspeisen

Kaffee und Likör

Weinkeller

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Getränke nach Belieben

Preis pro Kostgänger € MwSt. nicht inbegriffen

MENU N° 3

Aperitifs

Wachtel Puffer

Filetspiesse und Cherry Tomaten

Specksspiesse mit Datteln

Königinpastetchen mit Steinpilzen

Törtchen mit Ziegenkäse

Geräuchertes Lachs Steak

Löffelchen von geschnetzelter Meeresfrüchter und Fischen

Vichissoise-Suppe

Iberischen Rohschinkenkroketten

Mini Baguette mit iberischen Rohschinken und provenzalischen Tomaten

.....

Weibliche Krebsesuppe aus der Cantabria

Hechtdorsch-Rücken aus Cudillero mit Mostwein und Venusmuscheln aus Carril

Rinderrippenstück nach Küchenchef Art

Ausgearbeitete Süßspeisen

Kaffee und Likör

Weinkeller

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Getränke nach Belieben

Preis pro Kostgänger€ MwSt. nicht inbegriffen

Menú N° 4

Aperitifs

Wachtel Puffer

Filetspiesse und Cherry Tomaten

Speckspiess mit Datteln

Königinpastetchen mit Steinpilzen

Törtchen mit Ziegenkäse

Geräuchertes Lachs Steak

Löffelchen von geschnetzelter Meeresfrüchter und Fischen

Vichissoise-Suppe

Iberischen Rohschinkenkroketten

Mini Baguette mit iberischen Rohschinken und provenzalischen Tomaten

.....

Hummercremesuppe aus der Cantabria

Seebarsch Rücken mit Cava und carril Venusmuscheln, Kartoffeln in

Dampf gegart

Pfeffer-Filet mit Beilage.

Ausgearbeitete Süßspeisen

Kaffee und Likör

Weinkeller

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Getränke nach Belieben

Preis pro Kostgänger € MwSt. nicht inbegriffen

Menú N° 5

Aperitifs

Wachtel Puffer

Filetspiesse und Cherry Tomaten

Specksspiesse mit Datteln

Königinpastetchen mit Steinpilzen

Törtchen mit Ziegenkäse

Geräuchertes Lachs Steak

Löffelchen von geschnetzelter Meeresfrüchter und Fischen

Vichissoise-Suppe

Iberischen Rohschinkenkroketten

Mini Baguette mit iberischen Rohschinken und provenzalischen Tomaten

.....

Enten-Schinken Salat mit Melone in französischer Sauce

Seeteufel mit Weibliche Krebs-Sauce und carril Venusmuscheln

Leckereien aus Filet mit Portwein

Ausgearbeitete Süßspeisen

Kaffee und Likör

Weinkeller

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Getränke nach Belieben

Preis pro Kostgänger€ MwSt. nicht inbegriffen

MENU N°6

Aperitifs

Wachtel Puffer

Filetspiesse und Cherry Tomaten

Specksspiesse mit Datteln

Königinpastetchen mit Steinpilzen

Törtchen mit Ziegenkäse

Geräuchertes Lachs Steak

Löffelchen von geschnetzelter Meeresfrüchter und Fischen

Vichissoise-Suppe

Iberischen Rohschinkenkroketten

Mini Baguette mit iberischen Rohschinken und provenzalischen Tomaten

.....

Iberischen Rohschinken aus Jabugo geschnitten vor den Augen der Gäste.

Hummer Salat mit Essig aus Modena (1 ganze Hummer pro Person)

Filet mit Leber an Pedro Ximenez

Ausgearbeitete Süßspeisen

Kaffee und Likör

Weinkeller

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Getränke nach Belieben

Preis pro Kostgänger€ MwSt. nicht inbegriffen

MENU N°7

Aperitifs

Wachtel Puffer

Filetspiesse und Cherry Tomaten

Specksspiesse mit Datteln

Königinpastetchen mit Steinpilzen

Törtchen mit Ziegenkäse

Geräuchertes Lachs Steak

Löffelchen von geschnetzelter Meeresfrüchter und Fischen

Vichissoise-Suppe

Iberischen Rohschinkenkroketten

Mini Baguette mit iberischen Rohschinken und provenzalischen Tomaten

.....

Meeresspinnecremesuppe aus Cantabria

Anglerfisch mit Seeigel-Sauce und Beilagen

Enten Confit in Cumberland Sauce

Ausgearbeitete Süßspeisen

Kaffee und Likör

Weinkeller

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Getränke nach Belieben

Preis pro Kostgänger € MwSt. nicht inbegriffen

MENU N° 8

Aperitifs

Wachtel Puffer

Filetspiesse und Cherry Tomaten

Specksspiesse mit Datteln

Königinpastetchen mit Steinpilzen

Törtchen mit Ziegenkäse

Geräuchertes Lachs Steak

Löffelchen von geschnetzelter Meeresfrüchter und Fischen

Vichissoise-Suppe

Iberischen Rohschinkenkroketten

Mini Baguette mit iberischen Rohschinken und provenzalischen Tomaten

.....

Entenschinken-Fächer mit Entenleber und Feigenkonfitüre

Lauwarme Vichissoise-Suppe

Lammschulter aus Aranda mit jungen Kartoffeln

Ausgearbeitete Süßspeisen

Kaffee und Likör

Weinkeller

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Getränke nach Belieben

Preis pro Kostgänger € MwSt. nicht inbegriffen