

Palacio de Villabona
Menús de Boda año 2010
Condiciones Generales

Los menús que le ofrecemos son orientativos, usted podrá confeccionar su propio menú combinando productos de diferentes menús, nosotros le haremos un nuevo presupuesto.

Los mariscos que figuran en estos menús, oscilan de precio según la temporada, por lo que dichos menús están sujetos a posibles cambios.

Los precios de los menús 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. Menu degustación para 6 personas

El personal para el evento constara de Camarero/a cada 14 comensales, personal en cada salón para bebidas, Jefe de Sala y Gerente.

*La barra libre esta **incluida** en nuestros menús durante 3 horas.*

*La recepción de Bienvenida esta **incluida** en todos los menús.*

El Palacio no se responsabiliza de los objetos perdidos que no hayan sido depositados en nuestro guardarropía.

Incluimos: Pianista durante el evento.

Personal: Seguridad, Aparcacoches. Servicio de Guardarropía.

Decoración floral.

Minutas de Boda.

Regalo de la noche de bodas en Suite Business

Gestionamos: Alquiler de Autobuses, Coches de Época, Grupos Folclóricos, Gaiteros, hoteles para invitados, Fotografos, etc a precios especiales..

En el momento de la reserva se firmara un contrato, en el cual, se abonara un depósito a cuenta de Euros 1200 Euros.

www.palaciodevillabona.com

Teléfonos 670 63 02 78 - 985 28 57 01

MENU N° 1

Aperitivos

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de solomillo y Tomate Cherry

Brochetas de Bacón con Datil

Voult a u vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Steark de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini Soperitas de Vichissoisse

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate provenzal

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 Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € iva no incluido

MENU Nº 2

Aperitivos

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de Solomillo y Tomate Cherry

Brochetas de Bacón con Datil

Voult a u vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Steak de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini Soperitas de Vichissoisse

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate provenzal

.....

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 Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € iva no incluido

MENU N° 3

Aperitivos

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de Solomillo y Tomate Cherry

Brocheta de Bacón con Datil

Voult a u vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Streak de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini soperitas de Vichissoisse

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate Provenzal

.....

Crema de Necoras 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 Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € iva no incluido

Menú N° 4

Aperitivo

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de solomillo y Tomate Cherry

Brochetas de Bacón con Dati

Voult a u vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Steak de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini Soperitas de Vichissoisse

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate Provenzal

.....

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 Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € iva no incluido

Menú Nº 5

Aperitivo

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de Solomillo y Tomate Cherry

Brochetas de Bacón con Datil

Voult a vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Steak de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini Soperitas de Vichissoisse

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate provenzal

.....

Ensalada de Jamón de Pato con Melón en salsa francesa

Rape en salsa de Necoras y Almejas de carril

Delicias de Solomillo al Oporto

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € iva no incluido

MENU N°6

Aperitivo

Croquetas de Jamón Ibérico

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de Solomillo y Tomate Cherry

Brocheta de Bacón con Datil

Voult a u vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Steak de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini Soperitas de Vichissoisse

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate provenzal

.....

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

Ensalada de Bogavante al vinagre de Modena(Bogavante entero por pax)

Solomillo con foie al Pedro Ximenez

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € iva no incluido

MENU N°7

Aperitivos

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de Solomillo y Tomate Cherry

Brochetas de Bacón con Datil

Voult a u vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Steak de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini Soperitas de Vichissoisse

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate provenzal

.....

Crema de centollo del cantábrico

Pixin en salsa de Oricios con guarnición

Confuit de Pato en salsa Coumberlant

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € iva no incluido

MENU Nº 8

Aperitivos

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de solomillo y Tomate Cherry

Brochetas de Bacón con Datil

Volt a u vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Steak de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini Soperitas de Vichissoise

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate provenzal

.....

Abanico de Jamón de Pato con Foie y confitura de Higos

Sopa de Vichissoise templada

Paletilla de Lechazo de Aranda con Patatinos

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € iva no incluido

MENU N° 9

Aperitivos

Buñuelos de Codorniz

Brochetas de solomillo y Tomate cherry

Brochetas de Bacón con datil

Voult a u vent de Boletus

Tartaletas de Queso Cabrales

Steark de Salmón Ahumado

Cucharitas de salpicón de pescado y marisco

Mini Soperitas de Vichissoisse

Croquetas de Jamón Ibérico

Mini baguetin de Jamón Ibérico y Tomate provenzal

MENÚ

Crema de Marisco del Cantábrico al Aroma de Calvados

Lomos de Rodaballo al Azafrán y fondo de Albariño

Carrilleras Confitadas de Buey Salsa Española y Puré de Patata, Avellana y Nuez

Postre Elaborado

Café y Licores

Bodega

Blanco Albariño

Tinto Rioja Crianza

Cava Brut Nature

Mini Bombones Helados

Barra Libre

Precio por comensal..... € *iva no incluido*

