

**Palacio de Villabona**  
**Menús de Mariage 2010**  
**Conditions Générales**

*Les menus que nous vous présentons sont orientatifs, vous pouvez confectionner votre menus en accouplant des différents produits des divers menus, nous vous ferons un nouveau devis*

*Les fruits de mer mentionnés dans ces menus, changent de prix selon la saison, ces menus sont sujets à des possibles changement.*

*Les prix des menus seront augmentés avec I.P.C (indice des prix à la consommation) et TVA.*

*Vous pouvez choisir linge de table et housses de chaises à la carte.*

***Nous joindrons.** Menu de dégustation pour 6 personnes*

*Le personnel pour l'événement sera composé de Serveur/se chaque 14 personnes, personnel dans chaque salon pour boissons, Chef de Salle et Gérant*

*Les boissons à discretion sont **inclus** dans nos menus pendant 3 heures.*

*L'accueil de Bienvenue est **inclu** dans tous les menus.*

*Le Palacio n'est pas responsable des objets perdus, si les mêmes ne sont pas déposés dans notre garde-robe.*

***Nous joindrons:** Pianiste pendant l'événement.*

*Personnel: Sécurité, Valet de parking, Service de Garde-Robe.*

*Decoration floréal.*

*Carte du Menu de Mariage.*

*Cadeau de la nuit de mariage dans la Suite Business*

*Nous gérons: Louer des Autobus, Autos d'Époque, Groupes Folkloriques,*

*Joueur de Pipeau, hotels pour invités, Photographs, etc à des prix spéciaux.*

*Au moment de la reservation, on signera un contrat, dans lequel on accrédiitera un dépôt de 1200 Euros*

*[www.palaciodevillabona.com](http://www.palaciodevillabona.com)*

*Téléphone 670 63 02 78 - 985 28 57 01*

## MENU N° 1

### *Aperitifs*

*Beignets de cailles*

*Brochette de filet et tomates Cherry*

*Brochette de lard avec dattes*

*Vol-au-vent de Boletus*

*Petits gâteau de fromage de chèvre*

*Steak de salmon fumé*

*Cuillère de émincé de poisson et fruit de mer*

*Petite Soupe Vichissoise*

*Croquette de Jambon Ibérique*

*Mini baguette de Jambon Ibérique et tomates provençal*

---

*Salade de gambas et fruits secs*

*Cème de champignons*

*Filet à la mode du chef*

*Dessert recherché*

*Café et liqueurs*

*Cave*

*Blanco Albariño*

*Tinto Rioja Crianza*

*Cava Brut Nature*

*Mini Bon Bon glacés*

*Boissons à discrétion*

*Prix pour personne..... € TVA non comprise*

## MENU N° 2

### *Aperitifs*

*Beignets de cailles*

*Brochette de filet et tomates Cherry*

*Brochette de lard avec dattes*

*Vol au vent de Boletus*

*Petits gâteau de fromage de chèvre*

*Steak de salmon fumé*

*Cuillère de émincé de poisson et fruit de mer*

*Petite soupe Vichissoise*

*Croquette de Jambon Ibérique*

*Mini baguette de Jambon Ibérique et tomates provençal*

.....

*Crème d'asperges de Lodosa*

*Baudroie avec gambas et langoustines*

*Filet au raisin*

*Dessert recherché*

*Café et liqueurs*

*Cave*

*Blanco Albariño*

*Tinto Rioja Crianza*

*Cava Brut Nature*

*Mini Bon Bon glacés*

*Boissons à discrétion*

*Prix pour personne ..... € TVA non comprise*

## MENU N° 3

### *Aperitifs*

*Beignets de cailles*

*Brochette de filet et tomates Cherry*

*Brochette de lard avec dattes*

*Vol au vent de Boletus*

*Petits gâteau de fromage de chèvre*

*Steak de salmon fumé*

*Cuillère de émincé de poisson et fruit de mer*

*Petite soupe Vichissoise*

*Croquette de Jambon Ibérique*

*Mini baguette de Jambon Ibérique et tomates provençal*

.....

*Crème de crabe à laitance de la mer Cantabrico*

*Dos de colin de Cudillero à la cidre avec palourdes de Carril*

*Entrecôte à la mode du chef*

*Dessert recherché*

*Café et liqueurs*

*Cave*

*Blanco Albariño*

*Tinto Rioja Crianza*

*Cava Brut Nature*

*Mini Bon Bon glacés*

*Boissons à discrétion*

*Prix pour personne ..... € TVA non comprise*

## Menú N° 4

### *Aperitifs*

*Beignets de cailles*

*Brochette de filet et tomates Cherry*

*Brochette de lard avec dattes*

*Vol au vent de Boletus*

*Petits gâteau de fromage de chèvre*

*Steak de salmon fumé*

*Cuillère de émincé de poisson et fruit de mer*

*Petite soupe Vichissoise*

*Croquette de Jambon Ibérique*

*Mini baguette de Jambon Ibérique et tomates provençal*

.....

*Crème de homard du mer de Cantabria*

*Dos de loup de mer au Cava avec palourdes de carril et pommes de terre à la vapeur*

*Filet au poivre avec garniture*

*Dessert recherché*

*Café et liqueurs*

*Cave*

*Blanco Albariño*

*Tinto Rioja Crianza*

*Cava Brut Nature*

*Mini Bon Bon glacés*

*Boissons à discrétion*

*Prix pour personne ..... € TVA non comprise*

## Menú N° 5

### *Aperitifs*

*Beignets de cailles*

*Brochette de filet et tomates Cherry*

*Brochette de lard avec dattes*

*Vol au vent de Boletus*

*Petits gâteau de fromage de chèvre*

*Steak de salmon fumé*

*Cuillère de émincé de poisson et fruit de mer*

*Petite soupe Vichissoise*

*Croquette de Jambon Ibérique*

*Mini baguette de Jambon Ibérique et tomates provençal*

.....

*Salade de jambon de canard avec melon en sauce française*

*Baudroie en sauce de étrille et palourdes de carril*

*Délices de filet au vin de Porto*

*Dessert recherché*

*Café et liqueurs*

*Cave*

*Blanco Albariño*

*Tinto Rioja Crianza*

*Cava Brut Nature*

*Mini Bon Bon glacés*

*Boissons à discrétion*

*Prix pour personne ..... € TVA non comprise*

## MENU N°6

### *Aperitifs*

*Beignets de cailles*

*Brochette de filet et tomates Cherry*

*Brochette de lard avec dattes*

*Vol au vent de Boletus*

*Petits gâteau de fromage de chèvre*

*Steak de salmon fumé*

*Cuillère de émincé de poisson et fruit de mer*

*Petite soupe Vichissoise*

*Croquette de Jambon Ibérique*

*Mini baguette de Jambon Ibérique et tomates provençal*

.....

*Jambon Ibérique de Jabugo coupé sous les yeux du client.*

*Salade de homard au vinaigre de Modena (Homard entier pour personne)*

*Filet avec foie gras au Pedro Ximenez*

*Dessert recherché*

*Café et liqueurs*

*Cave*

*Blanco Albariño*

*Tinto Rioja Crianza*

*Cava Brut Nature*

*Mini Bon Bon glacés*

*Boissons à discrétion*

*Prix pour personne ..... € TVA non comprise*

## MENU N°7

### *Aperitifs*

*Beignets de cailles*

*Brochette de filet et tomates Cherry*

*Brochette de lard avec dattes*

*Vol au vent de Boletus*

*Petits gâteau de fromage de chèvre*

*Steak de salmon fumé*

*Cuillère de émincé de poisson et fruit de mer*

*Petite soupe Vichissoise*

*Croquette de Jambon Ibérique*

*Mini baguette de Jambon Ibérique et tomates provençal*

.....

*Crème d'araignée de mer de Cantabria*

*Baudroie en sauce de Oursin avec garniture*

*Confit de Canard en sauce Cumberland*

*Dessert recherché*

*Café et liqueurs*

*Cave*

*Blanco Albariño*

*Tinto Rioja Crianza*

*Cava Brut Nature*

*Mini Bon Bon glacés*

*Boissons à discrétion*

*Prix pour personne ..... € TVA non comprise*

## MENU N° 8

### *Aperitifs*

*Beignets de cailles*

*Brochette de filet et tomates Cherry*

*Brochette de lard avec dattes*

*Vol au vent de Boletus*

*Petits gâteau de fromage de chèvre*

*Steak de salmon fumé*

*Cuillère de émincé de poisson et fruit de mer*

*Petite soupe Vichissoise*

*Croquette de Jambon Ibérique*

*Mini baguette de Jambon Ibérique et tomates provençal*

.....

*Éventail de Jambon de canard avec Foie gras et marmelade di Figues*

*Soupe Vichissoise tiède*

*Épaule d'agneau de lait de Aranda avec pommes de terre*

*Dessert recherché*

*Café et liqueurs*

*Cave*

*Blanc Albariño*

*Rouge Rioja Crianza*

*Cava Brut Nature*

*Mini Bon Bon glacés*

*Boissons à discrétion*

*Prix pour personne .....*

*. € TVA non comprise*