

DANOS EL “SÍ QUIERO”



MENÚS  
**BODAS 2023**

# BIENVENIDOS



Estimados Novios,

Ante todo deseamos agradecer el interés mostrado en nuestros **Salones de Bodas “Hotel-Restaurante Infantas De León”** para celebrar junto a vuestra familia y amigos el día de vuestro enlace.

Os presentamos **nuestra propuesta de Menús** a los que acompaña la atención personalizada de nuestro equipo de profesionales.

Os asesoraremos y atenderemos en todo momento.

Deseamos que el día de vuestra boda sea **un día especial**, para lo cual nos pondremos a vuestra entera disposición con el fin de recoger todas vuestras sugerencias, peticiones y hacer de cada boda un momento distinto, único e inolvidable.

La carta de platos, elaborada por nuestra restauración, ofrece la posibilidad de elaborar un **menú a vuestro gusto y medida**, de una **calidad inigualable y al mejor precio**. O si lo preferís, en base a un presupuesto y con la experiencia que nos avala, os facilitaremos nuestras ideas o sugerencias.





# CÓCTEL



## CÓCTEL *(Duración +-45 minutos)*



*(A Elegir 9)*

Cava Para de Bienvenida

Quesos Variados de La Tierra

Jamón Ibérico con Picos

Cecina I.G.P. de León con Aove

Falsa Cuajada de Idiazábal y Membrillo

Canutillos de Cecina Rellenos de Foie y Membrillo

Piruleta de Foie y Tomate

Chupitos de Gazpacho, de Fresa ,o Melón (Según Temporada)

Brocheta de Cherry con Mozzarella

Croquetas Variadas

Rabas de Calamar

Burger de Buey con Queso y Cebolla Caramelizada

Brochetas de Langostino Crujientes

Bocadito de Pimiento Asado, Sardina

Ahumada y Aguacate

Mini Vol au Vent de Mousse de Cabracho

Stick De Chorizo con Huevo Frito

Caramelo de Morcilla y Piñones

Vino Tinto, Blanco, Cervezas con y Sin, Refrescos, Zumos, Vermut, Etc..

**€ iva incluido**

## COCTEL + CORTE DE JAMÓN o DE CECINA



Jamón de Cebo de Campo Ibérico

o

Cena G.R. IGP de León

+

CORTADOR DE JAMON o CECINA

(Durante el coctel) + 80-100 pax

**Consultar Precio**





# OTRAS SUGERENCIAS



## ENSALADAS Y MAS...

Ensalada de Rape con Langostinos,  
Txangurro sobre Emulsión de Pimientos  
Asados y Ajo Negro

Ensalada de Bacalao, Langostinos  
Pimientos Asados y Vinagreta de  
Piparras

Cigalas Al Horno

Ensalada de Bogavante

Gambas Blancas a La Plancha

Ensalada de Cigalitas, Papada Ibérica  
y Hongos Con Su Vinagreta

Foie Micuit Con Chutney de Cebolla  
y Pan de Pasas

## SORBETES

Sorbete de Mojito €

Sorbete de Mango €

Sorbete de Mandarina €

Sorbete de Limón al cava €

## PESCADOS

Lubina Asada con Tomate y Relleno

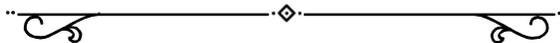
Corvina a Baja Temperatura con Pisto  
de Hongos Sobre Crema de Calabaza y  
Su Pil Pil

Merluza En Salsa Verde Con  
Almejas

Medallón De Rape En Salsa De  
Nécoras Con Centollo Y  
Langostinos

Medallón De Rape A La Koskera

## IVA INCLUIDO



## CARNES

Solomillo De Buey con Foie y salsa de  
P.X. sobre Parmentier y Reineta

Paletilla De Cordero Lechal Asada Con  
Patatas Y Pimientos

Presa Ibérica con Jugo De Melocotón y  
Graten De Patatas

Secreto Ibérico Con Salsa De Higos y  
Pastel de Patata



Sorbete De frambuesa €



# TODO INCLUIDO

**CÓCTEL** (DE BIENVENIDA 1) + **MENÚ**(BODEGA COMPLETA) + **D.J. y BARRA LIBRE 2h.**



Creps Rellenos de Rabo de Buey y Foie con Salsa de su Guiso y Purés Variados

Merluza Rellena de Marisco con Salsa de Cava

Sorbete de Limón

Jarrete de Cordero Lechal Asado con Pimientos Confitados y Panadera

Tarta Nupcial Personalizada ( a elegir) con Helado

## Bodega

Blanco Verdejo Airad D.O. León

Tinto Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja

Cava Castell D'ordal de Freixenet

Agua mineral, refrescos y cervezas

**Orujos I.G.P. De Galicia y Licores Variados, café -infusiones**

**+ BARRA LIBRE Y**

**MUSICA CON D.J. 2 HORAS**

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas entre 75 y 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas entre 50 y 75 invitados adultos, precio por persona: €





# MENÚ 2



Ensalada Templada De Foie Con Manzana Caramelizada Y Vinagreta De Frutos Rojos

Lomo de Bacalao Confitado con Pisto de Hongos Sobre Crema de Calabaza y su Pil Pil

Solomillo Ibérico a la Pimienta con Pimientos Verdes

Tarta Nupcial Personalizada ( a elegir) con Helado

Vinos Blanco, Tinto y Cava de nuestra Bodega  
agua mineral, refrescos y cerveza  
Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas entre 70 y 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas con menos de 70 invitados adultos, precio por persona: €

**IVA INCLUIDO**





# MENÚ 3

Zamburiñas Al Horno Y Gambones Al Armañac

Corvina Confitada a Baja Temperatura cal Godello con Crujiente de Marisco

Lingote de Cordero Lechal Deshuesado, Jugo de su Cocción, Cremoso de Patata y Pures Variados

Tarta Nupcial Personalizada ( a elegir) con Helado

Vinos Blanco, Tinto y Cava de nuestra Bodega a elegir  
agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

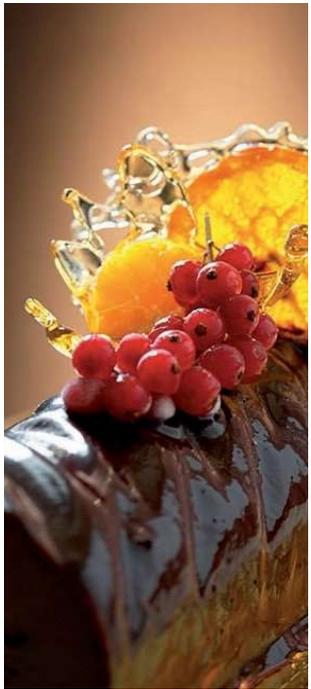
Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona : €

Para bodas entre 70 y 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas con menos de 70 invitados adultos, precio por persona: €

**IVA INCLUIDO**





# MENÚ 4



Ensalada Templada de Vieira, Langostino,  
Txangurro y Vinagreta de Calabaza

Rodaballo al Horno con Crujiente de Marisco

Secreto Ibérico con Sala de Miel-Mostaza, purés Variados y Graten

Tarta Nupcial Personalizada ( a elegir) con Helado

Vinos Blanco, Tinto y cava de nuestra Bodega  
agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: €  
Para bodas entre 70 y 100 invitados adultos, precio por persona: €  
Para bodas con menos de 70 invitados adultos, precio por persona: €

**IVA INCLUIDO**





# MENÚ 5



Canutillos de Cecina Rellenos de Mousse de Foie con Dulce de Membrillo Sobre Chutney de Mango

Lubina Confitada Baja a Temperatura con Escalivada de Chipirones y Salsa Negra



Cordero Lechal, Asado al estilo tradicional, con Patatas y Pimientos

Tarta Nupcial Personalizada ( a elegir) con Helado

Vinos Blanco, Tinto y Cava de nuestra Bodega  
agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: €  
Para bodas entre 70 y 100 invitados adultos, precio por persona: €  
Para bodas con menos de 70 invitados adultos, precio por persona: €

**IVA INCLUIDO**





# MENÚ 6



Creps Rellenos de Rabo de Buey con Foie, Salsa de su Guiso y Pures Variados

Rape a la Donostiarra

Solomillo de Buey al Idiazábal con Pimientos Confitados y Gratén de Patata

Tarta Nupcial Personalizada ( a elegir) con Helado

Vinos Blanco, Tinto y cava de nuestra Bodega  
agua mineral, refrescos y cerveza

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: €  
Para bodas entre 70 y 100 invitados adultos, precio por persona: €  
Para bodas con menos de 70 invitados adultos, precio por persona: €

**IVA INCLUIDO**





# MENÚ 7

Sopa Fría de Tomate con Langostinos y Crujiente de Ibérico

Tronco de Merluza a la Ondarresa

Confit de Pato con Salsa de Naranja, Patata Panadera y Compota de Manzana

Tarta Nupcial Personalizada ( a elegir) con Helado

Vinos Blanco, Tinto y Cava de Nuestra  
Bodega, Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas entre 70 y 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas con menos de 70 invitados adultos, precio por persona: €

IVA INCLUIDO





# MENÚ 8

Vieiras Gratinadas al Pernod

Suprema de Merluza con Salsa de Hongos

Lingote de Lechazo Deshuesado con su Jugo de Cocción y Pures Variados

Tarta Nupcial Personalizada ( a elegir ) con Helado

Vinos Blanco, Tinto y Cava de Nuestra Bodega, Agua Mineral, Refrescos y Cervezas

Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas entre 70 y 100 invitados adultos, precio por persona: €

Para bodas con menos de 70 invitados adultos, precio por persona: €

**IVA INCLUIDO**





# PARA LOS NIÑOS



## PRIMEROS ENTRANTES

Entremeses Variados (Jamón, Queso, Salchichón, Lomo Y Chorizo)

## SEGUNDOS

Entremeses Calientes (Croquetas, Empanadillas, Nuggets)

## TERCERO

Escalope de Solomillo de Buey con Patatas Fritas

## POSTRE

Tarta con su Helado

Precio por niño: 3€  
(Hasta 10 años)

**IVA INCLUIDO**



# NUESTRAS TARTAS, de pastelería “Caprichos”-Valencia de Don Juan



## CITRON

Mousse de cítricos, corazón de yuzu y chocolate y bizcocho micro de pistacho



## FERRERO

Mousse de chocolate con leche y te, glaseado crujiente base de sable



## MILHOJAS

Milhojas caramelizada de crema de vainilla bourbon.



## DOS CHOCOLATES

Mousse de chocolate blanco, mousse de chocolate negro y crujiente de almendra



## COULANT FRIO

Mousse de chocolate 65%, cremoso de tofe semi líquido y bizcocho Coulant



## TROPICAL

Mousse de chocolate blanco, cremoso de fruta de la pasión y bizcocho de chocolate

Para otras opciones, consultar nuestra carta de tartas.

# EXTRAS

## NUESTA BODEGA (incluida en los menús)

### Blanco (a elegir)

Ramon Bilbao Verdejo D.O. Rueda // Protos Verdejo D.O. Rueda  
Marqués de Vizhoja Albariño

### Tinto (a elegir)

Ramon Bilbao Cr. Rioja // Matarromera Melior Ro. Ribera del D.  
Protos Ro. Ribera del Duero

### Cava (a elegir)

Codorniu Prima Vides Brut N. // Freixenet Vintage Rva Brut N.  
Aria Brut nature Segura Viudas.

### Licores

Orujos I.G.P. De Galicia, whisky, licores, brandy, etc...

### Varios

Agua mineral, refrescos y cerveza, Café e Infusiones

\*Para otras opciones disponemos de carta de vinos

## CEREMONIA CIVIL

En nuestras terrazas o salones privados, montaje de: alfombra, sillas vestidas, nuestra decoración y atril o mesa de presidencia: €

Consultar decoración personalizada y maestro de ceremonias

## IVA INCLUIDO

## BARRA LIBRE

Consumo sin limitación durante, contenido y marcas:

**Whisky:** J&B, Ballantine's, Cutty Sark

White Label, Johnnie Walker (etiqueta roja)

**Ron:** Brugal, Bacardi, Barceló, Brugal, Negrita

**Ginebra:** Beefeater, Larios, Seagram's, Bombay, Puerto de indias.

**Vodka:** Eristoff, Smirnoff, Moskovskaya

**Varios:** Ponche Caballero, Malibú, Baileys, etc...

(Coca-cola y Schweppes)

Bebidas Premium no Incluidas

Dos horas: € por persona adulta

Tercera hora: € // cuarta hora: € por persona adulta

(Fuente de chocolate ó Mesa Dulce sin coste con 3h.)

Hora, bodas de noche: 3:00 AM

Para bodas de menos de 100 personas, consultar.

## DISCOTECA

2 Horas de música + luces + DJ: €

Ampliación 3ª, 4ª y 5ª hora: +€/hora

(Hasta 4 y 5 horas solo horario de comida)

Derechos de la SGAE: +€ por evento

## IVA INCLUIDO



# ESPECIAL BODAS



Espacio exterior en terrazas para las celebraciones de cocteles, sin coste adicional.

DECORACION, MINUTAS, PROTOCOLOS, todo incluido.

Menús especiales (celíacos, alérgicos, vegetarianos...)

Precios especiales en viernes o domingos, no festivo

Asesoramiento en la confección de menús y cócteles

Amenización musical y barra libre

Descuento en menú bodas en enero, febrero, marzo//noviembre y diciembre

600€ depósito para reserva de fecha. + firma de contrato

Forma de pago: efectivo, transferencia o visa

abonando como mínimo el 50% de la boda 15 días antes de la misma

(Nº Cuenta Bancaria BBVA: ES66 0182 3330 79 0201761381)

Número final invitados 10 días antes

Habitaciones, invitados precios especiales (directamente con recepción)

Parking gratuito para los comensales (hasta completar aforo)

Degustación para novios y familiares (+de 100 personas 6 degustaciones, + de 75 personas 4 degustaciones, + de 55 personas 2 degustaciones)

\*Habitación nupcial, obsequio para los novios en eventos superiores a 100 personas.

\*peticiones especiales (videos, audios, etc...) consultar

El establecimiento se reserva el derecho a asignar los salones-terrazas donde se celebre el banquete en función del número de comensales definitivo.

En ningún caso el número de comensales especificado en contrato implicara la reserva de un salón-terrazza concreto.

**\*PARA EVENTOS DE MENOS DE 100 COMENSALES ADULTOS - CONSULTAR CONDICIONES**



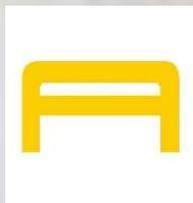
Mari Paz Acebes Alonso +34 987 27 23 17 ·

[sala@hotelinfantasdeleon.com](mailto:sala@hotelinfantasdeleon.com)



# DESCUENTOS DE LOS PROVEEDORES PARA NUESTROS NOVIOS

(que realicen el banquete en el Hotel-Restaurante infantas de León)



## VESTIDOS NOVIA, NOVIARTE C/Villa Benavente, 1

Descuento de un **10 %** en el vestido de novia de fiesta o para la madrina.



## FLORES MAMEN SABADELL C/ Alfonso V,2

Descuento de un **10 %** en el ramo de novia



## VIAJES NOVIOS: VIAJES B TRAVEL C/ de la guardia civil, 1

Descuento del **5%**, en todos los paquetes vacacionales de mayoristas propios y determinadas navieras sin ninguna antelación. ó descuento **7 %** con una antelación de más de 60 días.

andrés de la Torre  
estudio fotográfico

## ANDRES DE LA TORRE FOTOGRAFO C/ Posadera Aldonza, 3

Obsequiamos con una **Postboda** o un **Photocall**

(si contrata nuestros servicios de reportaje fotográfico de bodas)

ASESORAMIENTO PERSONALIZADO, DESDE EL HOTE

