

DANOS EL "SÍ QUIERO"



MENÚ
BODAS 2020



BIENVENIDOS



Estimados Novios,

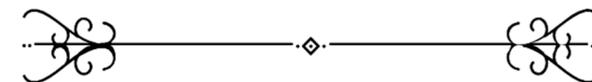
Ante todo deseamos agradecer el interés mostrado en nuestros **Salones de Bodas “Hotel-Restaurante Infantas De León”** para celebrar junto a vuestra familia y amigos el día de vuestro enlace.

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.

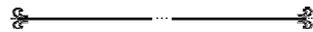




CÓCTEL



CÓCTEL *(Duración 45 minutos)*



(A Elegir 9)

Cava Para de Bienvenida

Quesos Variados de La Tierra

Jamón Ibérico con Picos

Cena G.R. 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

Gambas al Ajillo

Bocadito de Pimiento Asado, Sardina Ahumada y Aguacate

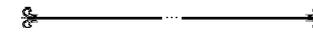
Stick De Chorizo con Huevo Frito

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 Ibérico

o

Cena G.R. IGP de León

+

CORTADOR DE JAMON o CECINA

(Durante el coctel)

€ IVA incluido





OTRAS SUGERENCIAS



ENSALADAS Y MAS...

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 2,90€	Sorbete de piña colada 3,50€	Sorbete De frambuesa 2,90€
Sorbete de Mango 2,90€	Sorbete de Limón al cava 2,90€	Sorbete de mandarina 3,50€

PESCADOS

Lubina Asada con Tomate y Relleno

Bacalao Confitado con Pisto de Hongos
Sobre Crema Purrusalda

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

Preso Ibérica con Jugo De Melocotón y
Graten De Patatas

Secreto Ibérico Con Salsa De Higos y
Pastel de Patata





MENÚ

TODO INCLUIDO 1

CÓCTEL 1 DE BIENVENIDA

Ensalada Templada de Foie, Manzana Caramelizada, y Vinagreta de Cítricos

Merluza Rellena de Marisco con Salsa de Cava

Solomillo De Buey al P.X. con Graten de Patata

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

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

BARRA LIBRE Y MUSICA CON D.J. 2 HORAS

Para bodas con más de 100 invitados adultos, precio por persona: **106€**

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 Rape, Langostinos y emulsión de Pimientos Asados

Suprema de Merluza con salsa de Hongos

Medallón de Solomillo Ibérico al P.X. con Alcachofas, Trigueros

Tarta Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

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

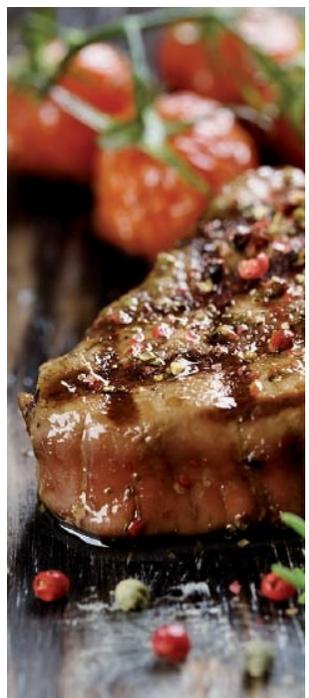
Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

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

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

Para bodas con menos de 75 invitados, precio por persona:

IVA INCLUIDO





MENÚ 3



Crep Relleno de Rabo de Buey y Foie sobre Salsa de su Guiso y purés Variados

Rodaballo al Horno 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
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 75 y 100 invitados adultos, precio por persona:

Para bodas con menos de 75 invitados, precio por persona:

IVA INCLUIDO





MENÚ 4

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

Lubina a baja temperatura con Refrito de Ajetes
tiernos y Langostino

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

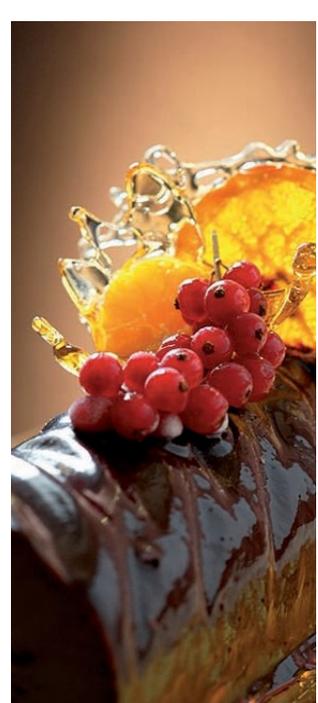
Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

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

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

Para bodas con menos de 75 invitados, precio por persona:

IVA INCLUIDO





MENÚ 5



Canutillos de cecina rellenos de mousse de foie con dulce de membrillo sobre chutney de mango

Corvina a Baja Temperatura con salsa de Godello y crujiente de Marisco

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

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 75 y 100 invitados adultos, precio por persona:

Para bodas con menos de 75 invitados, precio por persona:

IVA INCLUIDO





MENÚ 6



Vieras Gratinadas al Pernod

Rape a la Donostiarra

Solomillo de Buey al Idiazábal con Piquillos

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 75 y 100 invitados adultos, precio por persona:

Para bodas con menos de 75 invitados, precio por persona:

IVA INCLUIDO





MENÚ 7



Sopa Fría de Tomate con Langostinos y Crujiente de Ibérico

Tronco de Merluza a la Ondarresa

Solomillo de Buey con P.X., Parmentier y Reineta

Tarta Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado



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

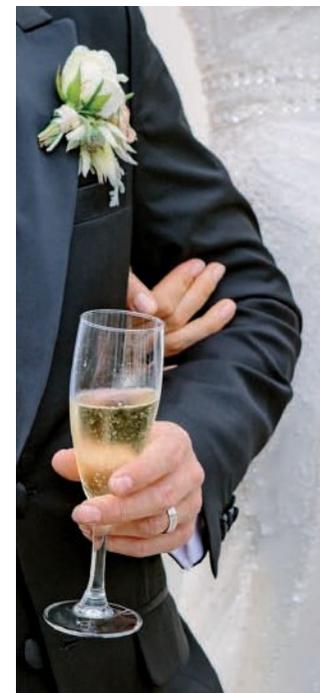
Café, infusiones, orujos I.G.P. de Galicia, y licores variados

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

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

Para bodas con menos de 75 invitados, precio por persona:

IVA INCLUIDO





PARA LOS NIÑOS



ENTRANTES FRIOS Y CALIENTES

Entremeses variados (jamón, queso, salchichón y chorizo)
Entremeses calientes (croquetas, empanadillas, nuggets)

OPCIÓN 1

Merluza a la romana con patatas fritas

OPCIÓN 2

Filete de ternera con patatas fritas

OPCIÓN 3

Escalope de ternera con patatas fritas

OPCIÓN 4

Filete de pollo empanado con patatas fritas

POSTRE

Tarta con su helado

Precio por niño:
(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

Blanco

Matarromera Verdejo D.O. Rueda//Marqués de Vizhoja Albariño

Tinto

Matarromera Melior Rob. Ribera del D. // Ramon Bilbao Cr. Rioja

Cava

Codorniu Prima Vides Brut N. // Freixenet Vintage Rva Brut N.

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)

Consultar por bebidas Premium

Dos horas: por persona adulta

Tercera hora y siguientes: por persona adulta

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

Hora máxima: 3:00 AM

Para evento de menos de 100 personas, consultar.

DISCOTECA

2 Horas de música + luces + DJ:

Ampliación 3ª hora: +

Ampliación 4ª y 5ª hora:

(Hasta 4 y 5 horas solo horario de comida)

Derechos de la SGAE: + por evento



ESPECIAL BODAS



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

Servicio emplatado, cocina con productos de primera calidad.

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

Descuentos y ofertas especiales según número de invitados

Precios especiales en viernes o domingos, no festivos

Asesoramiento en la confección de menús y cócteles

Amenización musical y barra libre

Descuentos de bodas en enero, febrero, marzo//noviembre y diciembre

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

Forma de pago: efectivo (máximo 2500€ por factura), transferencia o tarjeta,

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 SE VALORARÁ**



Mari Paz Acebes Alonso+34 987 27 23 17 ·

sala@hotelinfantasdeleon.com



NUESTROS NOVIOS

“
”
NOS ELIGEN

BODAS EN EXCLUSIVIDAD BODAS A LA MEDIDA

TERRAZA PARA CÓCTELES

TERRAZAS PARA CEREMONIA CIVIL

ZONA DE BAILE PRIVADA

SALONES CON LUZ NATURAL

DEGUSTACIÓN PARA LOS NOVIOS

REGALO DE HABITACION NUPCIAL

PRECIOS ESPECIALES ALOJAMIENTO DE INVITADOS

PARKING PRIVADO GRATUITO

ASESORAMIENTO PERSONALIZADO

”
”
NUESTROS NOVIOS
NOS RECOMIENDAN



www.bodas.net

