

BIENVENIDOS



Estimados Novios,

Ante todo deseamos agradeceros 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.

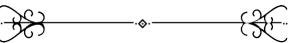
Os presentamos **nuestra propuesta de Menús** a los que acompaña la atención personalizada de nuestro equipo de profesionales.

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 (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 Ibérico o Cena G.R. IGP de León

CORTADOR DE JAMON o CECINA (Durante el coctel)+ 80-100 pax

IVA incluido





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

PESCADOS

Lubina Asada con Tomate y Relleno

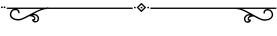
Corvina a Baja Temperatura con Pisto de Hongos Sobre Crema de Calabaza y Su Pil Pil

> 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

Si, quiero

BODAS

SORBETES

Sorbete de Mojito

Sorbete de Mandarina

Sorbete De frambuesa

Sorbete de Mango

Sorbete de Limón al cava









TODO INCLUIDO

CÓCTEL 1 DE BIENVENIDA

+

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

Merluza Rellena de Marisco con Salsa de Cava

Solomillo De Buey al P.X. con Parmentier y Reineta

Tarta Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado

Bodega

Blanco Verdejo Airad D.O. León Tinto Rioja 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: **107**€ Para bodas entre 75 y 100 invitados adultos, precio por persona: Para bodas entre 50 y 75 invitados adultos, precio por persona:



















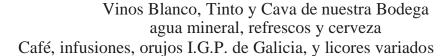


Ensalada Templada de Foie con Manzana Caramelizada y Vinagreta de Frutos Rojos

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



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, precio por persona:















MENÚ 3





Ensalada de Salmon Ahumado, Aguacate, Langostinos con su Vinagreta de yogurt Griego

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















MENÚ 4





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

Corvina Confitada a Baja Temperatura cal Godello 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, precio por persona:















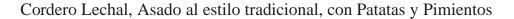






Canutillos de cecina rellenos de mousse de foie con dulce de membrillo sobre chutney de mango

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



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, precio por persona:













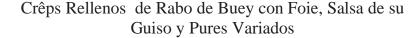




MENÚ 6







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, precio por persona:













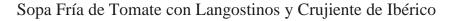








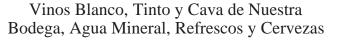




Tronco de Merluza a la Ondarresa

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

Tarta Nupcial Personalizada (a elegir) con Helado



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, precio por persona:























Vieiras Gratinadas al Pernoff

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 de menos de 70 invitados adultos, precio por persona:



















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)









NUESTRAS TARTAS, de pastelería "Caprichos"-Valencia de Don Juan





CITRON

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



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.





NUESTA BODEGA

Blanco

Matarromera Verdejo D.O. Rueda//Marqués de Vizhoja Galicia// Cune Verdejo D. O Rueda

Tinto

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

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

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 máxima: 3:00 AM

Para evento de menos de 100 personas, consultar.

DISCOTECA

2 Horas de música + luces + DJ: € Ampliación 3ª,4ª y 5ª hora: + €/hora (Hasta4 y 5 horas solo horario de comida) Derechos de la SGAE: + € por evento









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...)

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-terraza concreto.

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

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, Iva Incluido



NUESTROS NOVIOS

NOS RECOMIENDAN



www.bodas.net



