



EL DÍA DE TU BODA



BODAS 2013

Alcalá de Henares

Estimados Srs.:

Es un placer presentarles nuestra oferta para **BODAS**, pensadas para un día inolvidable.

En el Hotel **ISLA DE LA GARENA******, contamos con Salones, todos ellos con luz natural, en los cuales les podemos ofrecer cualquier tipo de Restauración.

Ofrecemos la mejor calidad, y el mejor servicio, adaptándonos a sus necesidades y preferencias.

Somos conscientes de la importancia que para Vds. tiene la elección del Banquete, por ello le ofrecemos para el 2012 los siguientes descuentos sobre los menús:

15% superando las 150 personas adultas.

10% superando las 100 personas adultas.

8% superando las 80 personas adultas.

Atendemos cada detalle con absoluta dedicación, intentando tener la mayor complicidad con nuestros clientes, de una forma absolutamente personalizada, con un solo objetivo, que su celebración sea un **ÉXITO**.

Esperamos poder contar con su confianza, por que una buena gestión y el cuidado de los Grandes y Pequeños detalles, marcan la diferencia.

Reciban un afectuoso saludo



EL DÍA DE TU

BODA



Cocktail de Recepción

NACHOS CON GUACAMOLE

JAMON IBERICO

QUESO DE OVEJA

MONTADITO DE JAMON, HUEVO, LANGOSTINO Y ACEITUNA

SALMON AHUMADO CON FINAS HIERBAS

TORTA DE LA SERENA CON CESTA DE PICOS

CREP REBLENO DE QUESO PHILADELPHIA Y ROMERO

CANAPE DE QUESO, NUEZ Y PASAS

PIRULETA DE QUESO PARMESANO

CHUPITO DE FRUTA CON BROCHETA DE FRAMBUESA

CALAMARES A LA ROMANA

TORTILLA ESPAÑOLA

SOLDADITO DE PAVIA

CROQUETAS DE JABUGO

CHORICITOS

SALCHICHA CON BACON



VINOS BLANCOS Y TINTOS; RUEDA Y RIOJA

COCKTAIL GARENA (SIN ALCOHOL)

REFRESCOS VARIADOS

CERVEZAS

VERMUTS

Duración 30 minutos. Cocktail Gratuito acompañado de menú



EL DÍA DE TU BODA



Cocktail de Recepción

I

SUSHI DE VERDURAS CON MAHONESA DE WASABI

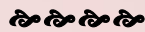
WRAP DE MAÍZ Y SALMÓN

CHUPITO DE CREMOSO DE QUESO

CUCHARITA DE MARISCO AL CURRY

MILHOJA DE PATATA Y BRANDADA

TEMPURA DE VERDURA



BEBIDAS:

VINOS BLANCOS Y TINTOS; RUEDA Y RUIJA

COCKTAIL GARENA (SIN ALCOHOL)

REFRESCOS VARIADOS

CERVEZAS

VERMUTS

COCKTAIL DE CAVA

GINEBRA

WHISKY

RON

VODKA





EL DÍA DE TU

Duración 30 minutos y acompañado de menú

BODA



Entrantes Para Compartir

MOUSE DE PATO CON CEVICHE DE TOMATE, EMULSIÓN DE BOLETUS
Y PÉTALO DE MANGO 5,20 €

SELECCIÓN DE IBERICOS

JAMÓN IBERICO
LOMO IBERICO
CHORIZO IBERICO
SALCHICHÓN IBÉRICO
QUESO DE OVEJA 7,30 €

LASCAS DE JAMÓN DE Jabugo y Quesos del País 8,30 €

HIGOS BORRACHOS CON JAMON IBERICO 9,30 €

TERRINA DE FOIE CON BOLETUS CARAMELIZADOS 7,20 €

ROSAS DE BACALAO Y SALMON MARINADOS CON SALSA TARTARA 5.50 €

PIL-PIL DE LANGOSTINOS, CIGALITAS Y CHIPIRONES 4.95 €

HOJA DE REMOLACHA REllENA DE MORCILLA DULCE,
MANZANA VERDE Y ADEREZO DE NARANJA 4,90 €

CARPACCIO DE PULPO Y SALMON AHUMADO 4,95 €

CRUJIENTE DE LANGOSTINOS AL AROMA DE TRUFÁ 5,20 €



EL DÍA DE TU



QUESO BRIE Y TOMATITOS EN CAMISA DE COL RIZADA SOBRE
CREMA DE CALABAZA

BODA

4,95 €

**** UN PLATO PARA CADA 4 PERSONAS ****
IVA INCLUIDO

Primeros

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO CON PAN DE ESPECIAS, NARANJA,
VINAGRETA DE ANÍS ESTRELLADO Y QUESO PARMESANO 16,50 €

ENSALADA DE BOGAVANTE Y PIÑONES 25,75 €

ENSALADA DE BACALAO 20,50 €

ENSALADA DE PULPO CON TACOS DE PATATA CONFITADA EN
ACEITE AROMÁTICO
20,00 €

CROQUETONES (BOLETUS CON SALSA DE HIGOS Y ALCACHOFAS, O
(BOGAVANTE CON CHUTNEY DE PIMIENTOS) 14,50 €

DELICIAS DEL MAR

GAMBAS BLANCAS

CIGALAS

LANGOSTINOS

20,15 €

CREMA DE LANGOSTA AL PERFUME DE ARMAGNAC 19,90 €

CREMA DE MELÓN CON VIRUTAS DE JAMÓN DE JABUGO 12,70 €

ENSALADA DE FOIE CON VINAGRETA DE AVELLANA TOSTADA 19,50 €

TARTAR DE TOMATES MUYAMIEL CON DNTILES, CIGALAS Y
AJOBLANCO DE PIÑONES
21,50 €



EL DÍA DE TU



HOJALDRE TEMPERADO DE FOIE
CON MANZANA CARAMELIZADA

BODA

21,75 €

MILHOJA DE CHAMPIÑONES FRESCOS CON HÍGADO DE PATO GLASEADO 17,90 €

IVA INCLUIDO

Pescados

LOMO DE SALMÓN CON LANGOSTINOS 19,50 €

LOMOS DE DORADA AL HORNO CON SALSA AURORA
Y VERDURITAS BABY 23,30 €

MERLUZA HOJALDRADA A LA MOSTAZA ANTIGUA 25,75 €

SALMÓN CON COSTRA DE PURE DE HINOJO 19,50 €

MERLUZA AL HORNO CON PIMIENTOS ASADOS Y
Y PATATAS RISOLADAS 21,15 €

LOMO DE ROSADA CON SALSA VERDE, CARAMELO DE PIMIENTOS
A LA BRASA Y HUEVAS DE PEZ TOBIKO 17,90 €

RAPE CON GULAS Y SALSA DE CANGREJO DE RÍO CON
PATATITAS AL VAPOR Y HABITAS SALTEADAS 23,50 €

LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON BILBAÍNIA DE GAMBAS 25,75 €

RAPE CON ESPARRAGOS TRIGUEROS Y SALSA
CON TOMATE EN DADITOS 24,80 €

LOMOS DE MERLUZA CON ALMEJAS Y CRUJIENTES
DE PUERROS SILVESTRES Y JAMÓN IBÉRICO 25,90 €



EL DÍA DE TU



BROCHETA EN CAMISA DE JAMÓN CRUDO SOBRE ARROZ
CREMOSO DE MARISCO, FIDEOS DE CURCUMÁ Y SALSA DE AZAFRÁN

25,90 €

IVA INCLUIDO

Carnes

CHULETA DE TERNERA AL DIABAZAL CON PATATA TORRE
Y MEZCLA DE SETAS

25,90 €

SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ
CON VERDURITAS TORNEADAS Y PATATAS RISOLADAS

20,50 €

SOLOMILLO IBÉRICO CON AROMAS INTERNOS Y PATATA PERA

21,65 €

SOLOMILLO DE BUEY AL HOJALDRE CON MOUSSE DE FOIE, SALSA
DE REBOZUELOS Y FLOR DE CALABACÍN FRITA

30,95 €

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE BUEY CON PATATA CRISTAL
EN SALSA DE TRUFÁ

30,95 €

MEDALLÓN DE TERNERA AL AROMA DE TRUFAS Y FOIE
CON TACOS DE PATATA CONFITADA AL AROMA DE JABUGO
Y TOMATE ASADO

30,95 €

CORDERO LECHAL ASADO CON STRUSSEL DE AJO

25,50 €

BROCHETA DE TRES SOLOMILLOS (BUEY, CORDERO E IBÉRICO)
CON SALSA A LAS TRES MOSTAZAS

30,95 €

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA AL PEDRO XIMENEZ CON
CILINDRO DE PATATA TOSTADO AL TOMILLO

30,95 €

CAPRICHO IBÉRICO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA SOBRE
PATATA ABANICO, VERDURITAS GLASEADAS Y SALSA
"MANTEQUILLA CAFÉ DE PARÍS"

19,50 €

ESCALOPINES DE TERNERA BLANCA CON DADITOS
DE PIÑA Y PUERRO CON SALSA DE VINO DULCE

24,75 €



EL DÍA DE TU



isla de la Garena
HOTEL

CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y
CREMA DE PURÉ DE PATATA CON SALSA DE VINO DULCE

19,50 €

BODA

PRESA IBERICA CON RISOTTO DE JABUGO A LA FLOR DE TOMILLO

23,90 €

IVA INCLUIDO

Postres

SOPA DE CHOCOLATE BLANCO CON GELATINA
DE AMARETTO

10,50 €

COULANT CON CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE VANILLA

10,50 €

FONDUE DE CHOCOLATE CON FRUTA FRESCA CORTADA

10,50 €

LÁMINAS DE CHOCOLATE Y CAFÉ SOBRE
COULIS DE FRAMBUESA

10,50 €

Tartas

BISCUIT GLAÇÉ CON HELADO DE RON Y PASAS

9,50 €

TRUFA Y NATA CON COULIS EXÓTICO
Y HELADO DE DULCE DE LECHE

9,50 €

SELVA BLANCA CON COULIS DE CACTUS, LIMA Y ALOE VERA
CON HELADO DE PLÁTANO FLAMBEADO

9,50 €

MILHOJAS DE CREMA TOSTADA CON PURE DE GUINDA
Y HELADO DE LECHE MERENGADA

9,50 €

SAN MARCOS CON COULIS DE FRAMBUESA
Y HELADO DE BROWNIE DE CHOCOLATE

9,50 €



EL DÍA DE TU BODA



IVA INCLUIDO

Sorbetes

LIMÓN AL CAVA

CACTUS Y LIMÓN VERDE

VIOLETAS SILVESTRES

FRUTA DE LA PASIÓN CON TÍA MARÍA

MOJITO

MANDARINA

NARANJA CON CAMPARI

REGALIZ

Bodega

VINO BLANCO D.O. RUEDA

VINO TINTO D.O. RIOJA PATERMINA BANDA ORO CRIANZA

CAVA BRUT NATURE

CAFÉ E INFUSIONES

LICORES

Condiciones



EL DÍA DE TU

PRECIO MÍNIMO DEL MENÚ 65 € IVA INCLUIDO, PUDIENDO CONFECCIONAR EL MENÚ CON LOS PLATOS QUE SE DESEN.



BODA

SORBETE Y BODEGA INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ

Menú Infantil

Nº1

ENTREMESES VARIADOS

SORBETE DE COLA CON LIMA

ESCALOPE MILANESA CON PATATAS

NATILLAS CUBIERTAS DE PETA ZETA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

Nº2

MACARRONES CON TOMATE

SORBETE DE COLA CON LIMA

HAMBURGUESA DE TERNERA BLANCA

FONDANT DE CHOCOLATE CON LACASITOS

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

Nº3

ENTREMESES FRÍOS Y CALIENTES

SORBETE DE COLA Y LIMA

DELICIAS DE SOLOMILLO DE BUEY

TARTA TRES CHOCOLATES CON HELADO DE CHICLE DE FRESA

AGUA MINERAL Y REFRESCOS



EL DÍA DE TU

46,25 € IVA INCLUIDO

BODA



PRECIO POR PERSONA

RECENA

Consomé



Mini Chapatas: * Lomo * Jamón



Mini Croissant: *Jamón y Queso *Tortilla Española



Mini Sándwiches *Mantequilla de Marisco *Jamón y Queso



Empanada



Tarta Nupcial

3 piezas por persona

PVP 4,50€ IVA Incluido

*cotización por número total de asistentes adultos



EL DÍA DE TU BODA



Todos Nuestros Banquetes de Boda Incluyen:

- DEGUSTACIÓN PARA SEIS PERSONAS DEL MENÚ ELEGIDO PARA SU BODA (A PARTIR DE 100 PAX).
- COCKTAIL DE BIENVENIDA.
- SUITE NUPCIAL PARA LA NOCHE DE BODAS, INCLUYENDO DESAYUNO PARA LOS NOVIOS.
- DECORACIÓN FLORAL ARTIFICIAL EN LAS MESAS DEL BANQUETE.
- IMPRESIÓN PERSONALIZADA DE LAS MINUTAS DEL BANQUETE.
- PROTOCOLO DE INVITADOS Y PLANO DE SITUACIÓN DE MESAS.
- PARKING GRATUITO PARA 3 COCHES (NOVIOS Y PADRINOS).
- WEB CON DOMINIO PROPIO PARA LOS NOVIOS GRATUITO 1 AÑO, INCLUYE "dominio.com", HOSTING Y HERRAMIENTA PARA DISEÑAR SU PROPIA WEB.



EL DÍA DE TU BODA



Servicios Complementarios

- BARRA LIBRE MÍNIMO 2 HORAS 16,50 € P/P IVA INCLUIDO, (obligatorio)
HORA EXTRA 8,55 € P/P IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.
- MÚSICA DISCOTECA MÍNIMO 2 HORAS 720 € IVA INCLUIDO, (obligatorio)
HORAS EXTRAS 175 € IVA INCLUIDO.
- ORQUESTA (DOS PASES) SEGÚN PETICIÓN.
- DISPONEMOS DE FOTÓGRAFO PROFESIONAL A SU DISPOSICIÓN.
- POSIBILIDAD DE CELEBRAR SU CEREMONIA CIVIL EN NUESTRA ZONA AJARDINADA O EN NUESTRO SALÓN. PRECIO CEREMONIA 450 € IVA INCLUIDO

Condiciones de Contratación

- CONDICIONES VÁLIDAS PARA UN MÍNIMO DE 100 INVITADOS. (Menos consultar)
- AL FORMALIZAR LA RESERVA DEL SALÓN SE REALIZARÁ UN DEPOSITO DE 1500 €. (Dicha cantidad no será devuelta en el caso de cancelación del evento por parte del cliente.)



EL DÍA DE TU



- SE CONFIRMARÁ EL NO DE INVITADOS CON UNA ANTELACIÓN NO INFERIOR A 8 DÍAS.

BODA

NOTA:

LAS CONTRATACIONES PARA EL 2014 TENDRAN UN INCREMENTO SEGÚN EL IPC ANUAL.