

## **CELEBRACIONES**





## CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Damos la opción de comenzar la comunión con un coctel de bienvenida antes del menú.

#### **FORMENTERA**

12,200€ | 6 piezas | Duración 30 minutos

Grisinis de jamón reserva

Lardones de queso Idiazábal

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi

Caramelos de chistorra

Mini cheeseburguers

Rabas fritas

#### LA GARENA

17,90€ | 15 piezas | Duración 45 minutos

Grisinis de jamón reserva

Lardones de queso Idiazábal

Nachos con guacamole y crema cheddar

Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi

Mousse de foie, polvo de pistachos con crocante de queso de cabra

Caprese de cherries con mozzarella y pesto de albahaca

Chupito de porra Antequera con huevo y jamón

Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri

Fajita de pollo tikka masala

Caramelos de chistorra

Mini cheeseburguers

Croquetas de ibérico

Bocaditos de cazón en adobo

Rabas fritas

Fish & Chips

#### **BODEGA**

Refrescos variados, Cerveza con/sin alcohol, Vino tinto , Vino blanco, Agua mineral

Precios IVA incluido

## MENÚ ANTEZANA

35,80€ IVA incluido

#### PARA COMPARTIR

Queso Manchego en bastoncitos con uvas y nueces Berenjenas fritas con salsa de soja y sésamo Morcilla de Burgos con pimientos de Guernica Timbal de huevos rotos, patata, jamón y trufa

Sorbete de limón la cava

Merluza con espejo de guisantes y rostie de patata y bacón

0

Solomillo ibérico al ajo tostado con panaderas

Coulant de chocolate con crujiente de chocolate blanco y helado de vainilla

#### Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja Freixenet Brut DO Cava Café e Infusiones Licores

Precios IVA incluido





## MENÚ ARZOBISPAL

38,90€ IVA incluido

#### PARA COMPARTIR

Ensalada de langostinos, cherries, aderezo de mango y rúcula Buñuelos de bacalao con corazón fluido de queso Philadelphia Salmorejo con bouquet de jamón ibérico y caviar de AOVE

**Sorbete** de mojito

Salmón al horno tapenade de aceitunas negras y jugo de albahaca

O

Lomo de vaca a baja temperatura asado en su jugo, vegetales y aromas de monte

Tarta Costrada de Alcalá con crema y helado de brownie

#### Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja Freixenet Brut DO Cava Café e Infusiones Licores

Precios IVA incluido

## MENÚ SAN ILDEFONSO

41,50€ IVA incluido

#### PARA COMPARTIR

Carpaccio de pulpo cremoso de patata, imentón y AOVE Mousse de foie con queso de cabra y compota de manzana Croquetas de rabo de toro

Sorbete de mandarina

Bacalao al horno con costrada de boletus y crujiente de Shiitake

0

Medallón de solomillo de vaca con frutos secos, jugo de carne y chalotas glaseadas

Milhojas de chocolate, merengue y frutos rojos

#### Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja Freixenet Brut DO Cava Café e Infusiones Licores





## MENÚ LAREDO

47,50€ IVA incluido

Ensalada de pulpo, tocino ibérico confitado, setas y manzana ácida

½ Corvina asada sobre puré de papaya y coral marino

**Sorbete** de frambuesa

1/2 Solomillo de ternera blanca , jugo de PX y crocante de miel y castañas

Red Velvet tierra de cookie de chocolate blanco y helado de violetas

#### Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda Paternina Banda Oro Crianza DO Ca Rioja Freixenet Brut DO Cava Café e Infusiones Licores

## PARA LOS PEQUES ...

Elige primero + segundo + postre 21,90€ IVA incluido

#### Primeros

Pasta a la Bolognesa Croquetas, tiras de pollo con salsa BBQ Entremeses fríos y calientes

## Segundos

Hamburguesa 100% Vacuno Escalope Milanesa

Chuletitas de lechal con patatas fritas

#### Postres

Natillas con crujiente de galleta oreo

Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas

Mousse de chocolate con lacasitos

Tarta de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

## Menú Fiesta

21,90€ IVA incluido

Nachos con queso

Sándwich roll de pavo

Nuggets de pollo

Hot-dog

Mini Cheeseburguer

Gusanitos

**Palomitas** 

Chips

Cookie con pepitas de chocolate

## Medio Menú infantil

Elige 1 plato + postre

17,90€ IVA incluido

Todos los menús incluyen Agua mineral y refrescos





### **INFORMACIÓN ADICIONAL**

MISMO MENU PARA TODOS LOS ASISTENTES.

SE CONFIRMARA NUMERO EXACTO DE INVITADOS Y NUMERO DE CARNES Y PESCADOS 72 HORAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO.

SALON PRIVADO A PARTIR DE 25 PERSONAS.

PARA DESPUES (PRE-CONTRATADO PARA TODOS LO MISMO):

BARRA LIBRE: MINIMO DOS HORAS 18,90€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.

HORA EXTRA 9,50€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA (MINIMO A FACTURAR 30 ADULTOS).

#### TICKETS:

COPAS 8,20€ IVA INCLUIDO POR PERSONA ADULTA.

TICKETS REFRESCOS 3,40€ IVA INCLUIDO POR PERSONA.

TICKETS 1 POR PERSONA = 1 HORA MAS EN EL SALON DESDE QUE TERMINA EL BANQUETE.

TICKETS 2 POR PERSONA = 2 HORAS MAS EN EL SALON DESDE QUE TERMINA EL BANQUETE.

DJ MINIMO DOS HORAS 520€ IVA INCLUIDO. HORA EXTRA 180€ IVA INCLUIDO.

POSIBILIDAD DE PONER MÚSICA EN EL SALON SIN COSTE.

## **MENÚS ESPECIALES**

Menús especiales para alérgenos e intolerancias. Disponemos de menús vegetarianos, ovolacteos y veganos.

## **ALÉRGENOS**

El personal del establecimiento está preparado para ofrecerle la información necesaria sobre los alérgenos existentes intencionadamente en los platos que se ofrecen en el hotel.

En todo caso, se advierte que el hotel no se hace responsable de la presencia no intencionada de alérgenos, no pudiendo garantizar su inexistencia.



# Deseamos formar parte de vuestros recuerdos



#### Más Información

comercial@hotelislagarena.com

**918 781 670** 

© 636 859 097