

Menús 2023



Hotel Europa Centro

979784000

hoteleuropa@hotelmagaz.com

Bienvenido al Hotel Europa Centro

*Nuestra prioridad es ofrecer el mejor servicio y atención personalizada
para que disfrutéis de vuestro gran día.*

Nosotros nos encargamos de todos los detalles para que sea un día inolvidable.

*Además de contar con diferentes salones y ambientes para celebrar vuestra
boda civil, cóctel, banquete y baile,
disponemos de diferentes menús que podemos personalizar
para adaptarlos a vuestras necesidades.*



HOTEL EUROPA CENTRO
★★★★

Menú 1

Cóctel de bienvenida

Taquito de bonito escabechado con pimiento de Torquemada

Chupito de salmorejo

Tosta de pastel de centollo y salsa mostaza

Rulo de cecina con membrillo

Mini quiche Lorraine de queso y bacon

Surtido de croquetas

Aros de calamar Andaluza

Hojaldre de langostinos

florentina y salsa Holandesa

**

Lubina al horno, jamón ibérico y concassé de tomate

**

Sorbete de piña

**

Lechazo churro asado

ensalada verde

**

Postre nupcial y helado

Precio ...: 117 €

Menú 2

Cóctel de bienvenida

Chupito de gazpacho Andaluz

Tosta de pastel de centollo y salsa mostaza

Taquito de bonito escabechado con pimiento de Torquemada

Rulo de cecina con membrillo

Volovan de queso azul

Salmón ahumado y salsa Tártara

Cucharita de pulpo a la Gallega

Mini quiche Lorraine de queso y bacon

Tartaleta de mousse de foie al Oporto

Croquetitas de jamón

Aros de calamar Andaluza

Gambón Orly

Quesos variados

Bogavante entero en ensalada,
guacamole y vinagreta

**

Sorbete de mandarina

**

Medallón de solomillo de ternera al foie,
Cebollitas glaseadas y tatin de patata

**

Tarta nupcial y helado

Recena: chocolate con picatostes

Precio ..: 159 €

Incluye barra libre y Dj durante 2 horas
(A partir de 80 invitados)

Menú 3

Cóctel de bienvenida

Salmón ahumado y salsa Tártara

Tartaleta de mousse de foie al Oporto

Chupito de salmorejo

Taquito de bonito escabechado con pimiento de Torquemada

Tosta de pastel de centollo y salsa mostaza

Mini quiche Lorraine de queso y bacon

Croquetitas de jamón

Mosaico de marisco

Nécora y langostinos

**

Merluza en hojaldre

Salsa Chorón

**

Sorbete de fruta de la pasión

**

Lechazo churro asado

Ensalada verde

**

Tarta nupcial y helado

Precio ..: 122 €

Menú 4

Cóctel de bienvenida

Chupito de gazpacho Andaluz

Taquito de bonito escabechado con pimiento de Torquemada

Tosta de pastel de centollo y salsa mostaza

Croquetitas de jamón

Aros de calamar Andaluza

Ensalada de jamón ibérico, foie y aove

**

Rodaballo a la gallega

**

Sorbete de limón al cava

**

Paletilla de lechazo rellena de hongos

Salsa de finas hierbas y timbal de verduras asadas

**

Tarta nupcial y helado

Precio ..: 155 €

Incluye barra libre y Dj durante 2 horas

(A partir de 80 invitados)

Menú 5

Cóctel de bienvenida

Vasito de salmorejo

Cucharita de pulpo a la gallega

Volovan de queso azul

Rulo de cecina con membrillo

Aros de calamar Andaluza

Croquetitas de jamón

Surtido de marisco

Nécora, langostinos y cigala

**

Merluza al horno sobre lecho de verduritas
y ali oli de almendras

**

Sorbete de manzana

**

Lechazo churro asado

Ensalada verde

**

Tarta nupcial y helado

Precio ...: 137 €

Menú 6

Hojaldre de bacalao confitado, verduras asadas
Y su pil pil

**

Medallones de rape y langostinos al azafrán

**

Sorbete de mango

**

Lechazo churro asado
Ensalada verde

**

Tarta nupcial y helado

Precio ...: 99 €

Menú infantil 1

Entremeses fríos y calientes

Ibéricos y croquetas de jamón

**

Filete de ternera o pechuga de pollo Milanesa

Con patatas fritas

**

Helado

(Agua mineral y refresco)

Precio: 42 €

Menú Infantil 2

Entremeses fríos y calientes

Ibéricos y croquetas de jamón

**

Chuletillas de lechazo churro con patatas fritas

**

Helado

(Agua mineral y refresco)

Precio: 48 €

Cócteles de bienvenida

Y también podéis complementar vuestro cóctel con las siguientes opciones:

- Cortador de jamón

Ofreced a vuestros invitados Jamón Ibérico de bellota D.O. Guijuelo “Gran Reserva”, cortado a cuchillo por cortadores especializados

- Pulpeiro

Disfrutad del espectáculo de la preparación del pulpo “A Feira” in situ.

- Tabla de quesos

Degustad nuestras variedades de queso de oveja y cabra

- Mesa de arroces

Probad nuestra saludable cocina mediterránea, como el tradicional arroz negro, o la fideua de marisco

Bebidas incluidas:

- **Cóctel de bienvenida**
Vino blanco, tinto, rosado, cerveza, agua mineral y refrescos
- **Barra de cócteles (Mínimo 100 invitados)**
- **Menú**
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Arlanza “Pagos de Negredo
Cava brut nature
Agua mineral
- **Licores**
Licores de frutas con y sin alcohol
Orujo blanco y de hierbas
- **Barra libre**
Ron:, Cacique, Barceló
Ginebra: Seagrams, Puerto de Indias
Whiskey: Ballantines, J.B

**** Bebidas no incluidas, consultar suplementos**

Atenciones especiales

- Copa de bienvenida a los novios
- Impresión de minutas
- Decoración floral en las mesas y presidencia
- Degustación del menú elegido para los novios (el resto de acompañantes se factura el 50 % del precio del menú, hasta un máximo de 6 personas)
- Suite y desayuno con botella de cava para los novios
- Servicio gratuito de 1 autobús de 55 plazas, para servicios con un mínimo de 100 invitados, desde el lugar de la ceremonia hasta el hotel y regreso al punto de origen.
- Tarifas especiales de alojamiento para los invitados

Condiciones generales

- La reserva del servicio se formalizará mediante la entrega de 1000 €, como fianza, descontando la citada cantidad del importe final del banquete. En caso de cancelación no se reembolsará dicho importe
- El seating plan deberá entregarse el lunes anterior a la celebración del banquete.
- Se facturará el número de comensales confirmado 48 horas antes del evento.
- El pago del banquete deberá efectuarse a la finalización del mismo.
- Los precios llevan incluido el 10 % de IVA
- Disponemos de menús para vegetarianos, celíacos, y alérgicos
- Servicio de:
 - DJ: 600 €
 - Distintas opciones de barra libre
 - Precio fijo.: 20 € por 2 horas (ampliación 1 hora: 8 €)
 - Con tickets:
 - Combinados: 6,50 €
 - Refrescos: 3 €
 - Posibilidad de recena