

✻ COCKTAIL 2010 ✻

OPCION DE JAMON IBERICO DE BELLOTA
(CORTADO A CUCHILLO)

COCKTAIL N°1

COCKTAIL DE BEBIDA
(COCKTAIL DE CAVA, AGUA, MOSTO,
TINTO, ROSADO Y BLANCO)

PRECIO 3,95 EUROS (+7% IVA)

COCKTAIL N°2

COCKTAIL DE BEBIDA
CANAPES VARIADOS (3 TIPOS)

PRECIO 5,95 EUROS (+7% IVA)

COCKTAIL N° 3

COCKTAIL DE BEBIDA
FRITOS VARIADOS (CROQUETAS,
GAMBAS ORLY, HOJALDRE DE CHISTORRA)

PRECIO 7,15 EUROS (+7% IVA)

COCKTAIL N° 4

COCKTAIL DE BEBIDA
CUCHARITA DE PULPO CON
ACEITE DE OLIVA Y PIMENTON
BACALAO AL PIL-PIL EN CUCHARA
BROCHETA DE QUESO Y UVA

PRECIO 8,10 EUROS (+7% IVA)

COCKTAIL N° 5

COCKTAIL DE BEBIDA
BACALAO AL PIL-PIL EN CUCHARA
VASITO DE CREMA
TOSTAS DE JABUGO Y FOIE
AL AROMA DE MANZANA

PRECIO 9,00 EUROS (+7% IVA)

MENU N°1

MARISCO

6 LANGOSTINOS SALVAJES COCIDOS.

ENTRANTES

FOIE DE OCA CON PAN DE PASAS Y NUECES
ACOMPAÑADO DE MERMELADA DE PETALOS DE ROSA.

ENSALADA DE LUBINA MARINADA
CON SALPICÓN DE MARISCO SOBRE
MIX DE LECHUGAS Y SAL DE AJO.

PIMIENTOS RELLENOS DE TXANGURRO Y SETAS
CON SALSA DE CORAL DE MARISCO.

PLATOS PRINCIPALES

LOMO DE RODABALLO A LA PLANCHA
CON SALSA DE LA HUERTA Y PATATA PANADERA

SORBETE DE LIMON

LECHAZO DE CASTILLA ASADO CON JUGO
DE SU DEMI-GLACE Y PATATA POCHADA
CON VERDURITAS EN TEMPURA

TARTA NUPCIAL Y HELADO

VINO

SOLAR DE SAMANIEGO CRIANZA,
ROSADO Y BLANCO

CAFÉ, CAVA Y LICORES

PRECIO 76 EUROS (+ 7% I.V.A)

MENU N°2

MARISCO

6 LANGOSTINOS SALVAJES A LA PLANCHA.

ENTRANTES

PASTELITO DE SALPICÓN DE MARISCO
CON PIRULO DE BRICK Y SALSA DE SU CORAL

JAMON DE BELLOTA ACOMPAÑADO DE
TOSTA DE PAN Y TOMATE DE NUESTRO CASERÍO.

ENSALADA TEMPLADA DE BACALAO
CON SALSAS PIL-PIL Y BIZKAÍNA

TXIPIRONES DE POTERA A LA PLANCHA
CON CEBOLLA GLASEADA Y TOMATE CONCASSE

ESPÁRRAGOS GORDOS DE LODOSA
RELLENOS DE TXANGURRO CON SALSA DE MARISCO.

PLATOS PRINCIPALES

COLA DE RAPE A LA PLANCHA CON SU REFRITO
Y PATATA PANADERA

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
CON SU GUARNICIÓN

TARTA NUPCIAL Y HELADO

VINO

SOLAR DE SAMANIEGO CR. ROSADO Y BLANCO

CAFÉ, CAVA Y LICORES

PRECIO 85 EUROS (+ 7% I. V .A.).

MENU N° 3

MARISCO

6 LANGOSTINOS SALVAJES A LA PLANCHA.

4 GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA

ENTRANTES

BOUQUET DE VENTRESCA DE BONITO
CON CONFITURA DE TOMATE ACOMPAÑADO
DE ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS EN CASA.

SALPICÓN DE MARISCOS SOBRE CAMA DE Salsa
ATOMATADA DE SU CORAL.

JAMÓN DE BELLOTA ACOMPAÑADO CON TOSTA
DE PAN Y TOMATE DE NUESTRO CASERÍO.

ALMEJAS DE CARRIL A LA MARINERA.

TOSTITAS DE JAMÓN Y FOIE AL AROMA DE MANZANA.

PLATOS PRINCIPALES

SUPREMA DE MERLUZA DE ANZUELO
EN Salsa MARISCADA CON SU GUARNICIÓN.

SORBETE DE MANDARINA

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
EN Salsa DE HONGOS CON PATATA PANADERA.

TARTA NUPCIAL Y HELADO

VINO

VIÑA IZADI CR. BLANCO Y ROSADO

CAFÉ, CAVA Y LICORES

PRECIO 96,50 EUROS (+7 % I.V.A)

MENU N° 4

MARISCO

6 LANGOSTINOS SALVAJES A LA PLANCHA
4 GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA

ENTRANTES

PASTELITO TEMPLADO DE BACALAO Y PIMIENTOS

ASADOS EN CASA CON SU PIL-PIL Y SALSA BIZKAINA

JAMON DE BELLOTA ACOMPAÑADO DE TOSTA
DE PAN Y TOMATE DE NUESTRO CASERIO

ENSALADA PRINCESA DE BOGAVANTE CON DOS SALSAS

TULIPA BRICK DE FOIE FRESCO A LA PLANCHA
SOBRE VERDURITAS CON SALSA VELEUTTE

ALMEJAS DE CARRIL EN SALSA VERDE CON HONGOS

PLATOS PRINCIPALES

LOMO DE MERLUZA A LA SIDRA
CON MANZANA CARAMELIZADA
O

COLA DE RAPE A LA PLANCHA
CON SU REFRITO Y PATATA PANADERA

SORBETE DE FRAMBUESA

MEDALLON DE SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
AL FOIE CON SALSA DE OPORTO Y PATATA PANADERA

TARTA NUPCIAL Y HELADO

VINO

SOLAR DE SAMANIEGO RV. BLANCO Y ROSADO

CAFÉ, CAVA Y LICORES

PRECIO 102,20 EUROS (+ 7% I.V.A.)

MENU Nº 5

COCKTAIL DE BIENVENIDA EN EL JARDIN O EN EL HALL DEL HOTEL

MARISCO

LANGOSTINOS SALVAJES COCIDOS
Y PELADOS CON DOS SALSAS

JAMON

DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO EN EL MOMENTO

CANAPES

PICADILLO DE JABUGO CON SALSA ROSA
Y VIRUTAS DE QUESO MANCHEGO CURADO.
CUCHARITA DE PULPO CON ACEITE DE OLIVA Y PIMENTON.
BACALAO AL PIL-PIL CON UVAS PASAS.
TXIPIRON A LA PLANCHA RELLENO
DE HONGOS Y LANGOSTINO.

PASTELITO DE PESCADOS DE ROCA
CON CEBOLLA POCHADA.
TOSTITAS DE JABUGO Y FOIE AL AROMA DE MANZANA

Frituras

CROQUETITAS DE LANGOSTINOS.
GAMBAS ORLY.
BOMBA DE QUESO RELLENA
DE MERMELADA DE FRAMBUESA.
BROCHETAS DE MOLLEJITAS CON REFRITO.

Bebidas del Cocktail

COCKTAIL GIBSON MARTINI, CERVEZAS, REFRESCOS,
AGUA, VINO VIÑA SALCEDA RV. ALBARIÑO Y ROSADO

En el Salón

Entrantes

FOIE DE OCA CON PAN DE PASAS Y NUECES.
ACOMPAÑADO DE MERMELADA DE PETALOS DE ROSA.
ENSALADA PRINCESA DE ABACANTO
INDIVIDUAL CON DOS SALSAS.
CREMA DE CALABAZA CON TXANGURRO
Y ACEITE DE CEBOLLINO.

Platos Principales

MERLUZA DE ANZUELO RELLENA DE MIX DE SETAS.
Y MARISCO CON TINTA DE TXIPIRON
Y PATATA PANADERA.

SORBETE DE FRUTA DE LA PASION

ESPIRAL DE SOLOMILLO DE GANADO MAYOR
Y FOIE CON SALSA PERIGORD

TARTA NUPCIAL Y HELADO

VIÑA SALCEDA RV. ALBARIÑO Y ROSADO
CAFÉ, CAVA Y LICORES

PRECIO 128 EUROS (+7%I.V.A.)

2010

CONDICIONES GENERALES

A PARTIR DE 65 COMENSALES

EL HOTEL ARTAZA OFRECE GRATUITAMENTE:

DEGUSTACION PARA DOS PERSONAS.

LAS FLORES PARA LA DECORACION.

LAS TARJETAS DE MENU.

LA SUITE NUPCIAL PARA LOS NOVIOS

**EL RESTO DE LOS INVITADOS PODRAN
BENEFICIARSE DE PRECIOS DE ALOJAMIENTO
MUY ESPECIALES**

APARCAMIENTO GRATUITO

**A EFECTO DE FACTURACIÓN, SE CONSIDERA
CONTRATADO EL ÚLTIMO NÚMERO DE
COMENSALES INDICADO AL HOTEL
CON 72 HORAS DE ANTELACIÓN**

**LA BODA SERÁ DIRIGIDA POR UN MAITRE,
RESPONSABLE DIRECTO DEL SERVICIO**

**EN EL MOMENTO DE REALIZAR LA RESERVA
SE ABONARÁN 590€ EN CONCEPTO DE FIANZA.
ESTA SEÑAL NO SERÁ DEVUELTA
EN CASO DE ANULACIÓN**

**EL HOTEL DISPONE DE MÚSICA
PARA SUS INVITADOS CON UN COSTE ADICIONAL
DE 585€ (2 HORAS) .
OBLIGATORIO DISC-JOCKEY DEL HOTEL.**

**EL HORARIO DE ESTANCIA APROXIMADO
EN NUESTROS SALONES SERÁ HASTA
LAS 20'45 HORAS EN LAS COMIDAS
(POSIBILIDAD DE AMPLIAR HORARIOS).
Y HASTA LAS 1'45 HORAS EN LAS CENAS.**

**EL DÍA DE LA BODA SOLO HABRÁ
OPCIÓN DE UN PESCADO Y UNA CARNE.**

**BEBIDAS INCLUIDAS EN LOS MENUS
BOTELLA DE VINO (1 PARA DOS).
BOTELLA DE CAVA (1 PARA CUATRO)
COPA DE LICOR
OPCIÓN BARRA LIBRE**