

BODAS 2012



Castell de Santiga

Todos nuestros menús incluyen:

- 2 horas de barra libre (hora suplementaria = 150.- € / hora)
- 2 horas de DJ (hora suplementaria = 8.- € x persona/hora)
- Decoración Castell
- Minutas y sitting
- Surtido de panecillos
- Selección de vinos del Castell y barra libre durante el aperitivo
- Degustación gratuita del menú para los novios una vez confirmada la reserva y elegido el menú (la degustación se hará como mínimo dos meses antes de la boda). Tarifa especial para acompañantes al 50% del precio del menú escogido.
- Parking exterior

Servicios adicionales:

- ❖ La ceremonia civil o simbólica tiene un coste suplementario de 750.- euros (iva no incluido)

NOTA: Los menús tienen un precio establecido para un mínimo de 80 comensales.

APERITIVOS FRÍOS:

Chupito de Gazpacho
Chupito de Vichyssoise
Chupito de Guacamole
Tosta de foi con redución de Módena
Brocheta de piña y ahumados al aceite de vainilla
Cucharita de tartar de salmón
Coca de cristal con anchoa y escalibada
“chups” de queso de cabra con tomate seco
“chups” de queso de cabra con pistacho
Cucharita de esqueixada del Castell
Coca del Mossen con jamón de bellota
Rol de salmón y queso
Tataki de atún marinado
Surtido de mini sushi
Paperina con chips de verduras

APERITIVOS CALIENTES:

Paperina de calamares a la andaluza
Mini croquetas de fondue de queso
Mini croquetas de setas
Mini croquetas de marisco
Mini croquetas de bacalao
Crujiente de foi con cebolla confitada
Crujiente de langostino
Langostino en tempura
Huevos de cordoniz sobre “Pringles”
Mini hamburguesa del Castell con cebolla caramelizada
Pollo al curry y pimiento del padrón
Atillo de crujiente de verduras
Taco de tortilla de patata
Mini provolone con tomate cassé sobre tostadita
Brocheta de pollo y cacahuete
Brocheta de cordero con Miel y Romero
Roll de Buey a la mostaza
Twister de langostino

ESCOGE 6 aperitivos fríos y 6 calientes

ESCOGE UN ENTRANTE :

Ensalada de tagliatelles con langostinos y vinagreta de cítricos
Ensalada con crujiente de queso y foie en pasta brick y jarabe de naranja
Crema fría de tomate con virutas de verduras y ravioli de foie
Wok de verduras con jamón de pato (espolvoreado con pistacho)
Vieira gratin
Vichyssoise con huevo poché

ESCOGE UN PRINCIPAL:

Medallones de cordero con pasas y ciruelas
Lubina con ajos tiernos
Pollo guisado con ciruelas a la salsa de chocolate
Tournedó Rossini con foie
Magret de pato con pera caramelizada
Solomillo de Cerdo a la mostaza

ESCOGE UN POSTRE o substitúyelo por un pastel nupcial:

Mousse de yogurt con virutas de chocolate y ralladura de limón
Brocheta de fruta con caramelo con helado de vainilla
Sorbete de coco con virutas de chocolate

ESCOGE 6 aperitivos fríos y 6 calientes

ESCOGE UN ENTRANTE :

Ensalada de tagliatelles con langostinos y vinagreta de cítricos
Crema fría de almendras con crujiente de bacon y cebollino
Canelón de marisco con bechamel de setas
Ensalada con crujiente de queso y foie en pasta brick y jarabe naranja
Crema fría de tomate con virutas de verduras y ravioli de foie
Wok de verduras con jamón de pato espolvoreado con pistacho
Vichyssoise con huevo poché
Sopa Bisquit

ESCOGE UN PRINCIPAL:

Tronco de merluza con espárragos
Solomillo de buey con reducción
Lubina con ajos tiernos
Turnedó Rossini con foie
Solomillo ibérico con salsa de oporto y su guarnición

ESCOGE UN POSTRE o sustitúyelo por un pastel nupcial:

Macarón sobre coulis de frambuesa
Carpaccio de manzana caramelizada con helado de vainilla
Triple textura de chocolate

ESCOGE 7 aperitivos fríos y 7 calientes

ESCOGE UN ENTRANTE :

Crema fría de almendras con crujiente de bacon y cebollino

Ensalada de bogavante con vinagreta de perejil

Canelón de marisco con bechamel de setas

Suquet de marisco

Sopa de rape con almendras

Suprema de lubina con verduritas y gambas

ESCOGE UN PRINCIPAL:

Solomillo de ternera con cebolla confitada

Espalda de cabrito al horno con su salsa glaseada

Rape con tatin de pera y pesto de albahaca

Zarzuela de pescado

Lenguado con salsa de almendra

ESCOGE UN POSTRE o substitúyelo por un pastel nupcial:

Fresas salvajes sobre crema inglesa

Triple cromática de chocolate

Milhojas de manzana con dulce de leche

❖ PASTELES NUPCIALES

Milhojas de crema y fruta

Tahití (diferentes texturas de chocolate)

Madagascar (vainilla y galleta)

Sacher (chocolate, mermelada de albaricoque)

Pasión (mousse de chocolate blanco ivoire, con cremoso de fruta)

Infanta (tres capas de besquit de almendras)

Massini (clásico de trufa y nata con yema quemada)

- ❖ Además de la carta de aperitivos incluido en cada menú, Castell de Santiga les propone dos bufetes opcionales a servir durante el aperitivo :

BUFET DE QUESOS CON SURTIDO DE MERMELADAS

Hasta 100 comensales	450.- € (sin IVA)
De 101 a 150 comensales	700.- € (sin IVA)
De 151 a 200 comensales	900.- € (sin IVA)

JAMÓN AL CORTE

Hasta 100 comensales	600.- € (sin IVA)
De 101 a 150 comensales	1.200.- € (sin IVA)
De 151 a 200 comensales	1.800.- € (sin IVA)

CONDICIONES GENERALES Y FORMALIZACIÓN DE CONTRATO:

- Todos los menús son susceptibles de cambios si así lo requieren los clientes adaptando los precios según las variaciones efectuadas.
- Disponemos de menús para niños a un precio de 35,00.- €
- Los precios ofertados lo son para banquetes de mínimo 80 comensales, es caso de no superar esta cantidad, se aplicará un suplemento de 6.-€ en el precio del menú escogido.
- La reserva de la fecha del banquete será efectiva mediante pago de la cantidad de 1.000.-€ en concepto de paga y señal.
- El resto se abonará de la siguiente manera: 50% 10 días antes del banquete y 50% el mismo día de la boda, en efectivo, cheque bancario o tarjeta de crédito. Son necesarios los datos fiscales de la persona o entidad a quien deba emitirse la factura.
- A los precios indicados, hay que aplicarles el IVA correspondiente vigente en cada momento.
- En caso de anulación del evento por causas ajenas a nuestro establecimiento, no se devolverá cantidad alguna.
- Una vez confirmada la reserva, se concretarán los servicios y visitas de los clientes, guiadas por el responsable, para programas con detalle el evento, y se hará constar los servicios contratados en el contrato a firmar por el Cliente y el Castell de Santiga.
- La fecha máxima de confirmación del número de comensales será de 15 días de antelación a la celebración. Este número se entenderá como definitivo a todos los efectos para la realización de los servicios del banquete. Dentro de este mismo plazo, los clientes entregarán la lista de invitados con la correspondiente distribución de las mesas.
- El director de restauración y un maître se encargarán del buen funcionamiento del banquete, acompañándoles en todo momento hasta su finalización.