



## Menús de Boda 2009

En nuestro salón de banquetes podrán disfrutar de la mejor cocina actual, diseño y gran calidad de producto.

Personalizamos cada celebración para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.



## Aperitivos

Estas opciones están compuestas principalmente por una selección de vinos, vermouths, cervezas y refrescos acompañada de las siguientes elaboraciones:

**Aperitivo bienvenida ..... 9,00 Euros**

Grissini de cebolla con fondue de parmesano  
Brocheta de langostinos en tempura con romescu  
Cucharita de salmón con yogurt mentolado  
Raviolis fritos de morcilla y miel  
Croquetas de cocido  
Pulpo y patata con all i oli de pimentón ahumado

**Aperitivo completo de bienvenida ..... 15,00 Euros**

Incluye el aperitivo anterior, y además...  
Brocheta de foie con muesli y reducción de frangelico  
Brocheta de tataki de atún con emulsión de sésamo, jengibre y soja  
Cucharita de huevo con huevas  
Croquetas de ceps  
Lazos de plátano macho con langostinos al curry

**Buffet de quesos afinados y surtido de panes ..... 4,00 Euros**

**Buffet de jamón ibérico y pan con tomate ..... 2,90 Euros**

**Rissoto de setas y parmesano servido dentro de un  
parmesano..... 2,50 Euros**

**Arroz meloso de bogavante ..... 3,75 Euros**

**Buffet especial de vinos y cavas ..... 3,00 Euros**

**Menú N°1 ..... 63,00 Euros**

**Crema fría de zanahoria, coco y lima**  
con langostinos y fideos fritos de arroz con canela

**Bacalao al horno con pilpil de aceitunas negras**  
pimiento rojo y migas de pastor

**Sorbete de limón al cava**

**Ternera melosa al vino blanco**  
con cilantro, cardamomo, y aceite de café

**Helado de nueces caramelizadas**  
con hojaldre y sopa templada de chocolate

**Tarta de celebración**

**Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)**  
**Vino tinto Ramón Bilbao crianza (D.O. Rioja)**  
**Cava Dominio de la Vega Brut Nature**  
**Agua mineral, café y licores**

**Menú N°2 ..... 66,00 Euros**

**Crujiente de verduritas, setas y foie fresco**

**Merluza asada**  
sobre lecho de patatas y su jugo ligado

**Agua de Valencia**

**Cordero relleno y crujiente**  
con mermelada de tomate y ensalada de queso feta con brotes y flores

**Bizcocho de chocolate coulant con helado de genjibre**

**Tarta de celebración**

**Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)**  
**Vino tinto Ramón Bilbao crianza (D.O. Rioja)**  
**Cava Dominio de la Vega Brut Nature**  
**Agua mineral, café y licores**

**Menú N°3 ..... 68,00 Euros**

**Ensalada de queso fresco de cabra**  
con tomates confitados al romero, piñones y jamón de pato

**Vieira crujiente**  
sobre arroz rossejat de pulpo y ceps

**Mojito de ron**

**Cordero deshuesado y rustido**  
con canela, frutos secos y aceite de vainilla

**Cre moso de caramelo con helado de mangaroca**

**Tarta de celebración**

**Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)**

**Vino tinto Ramón Bilbao crianza (D.O. Rioja)**

**Cava Dominio de la Vega Brut Nature**

**Agua mineral, café y licores**

**Menú N°4 ..... 73,00 Euros**

**Ensalada de langostinos y patata**  
con verduritas, hierbas, brotes, flores y mayonesa de curry ahumado

**Centro de merluza al horno**  
con romescu suave de moluscos

**La caipirosca**

**Pluma ibérica**  
con coca de verduras y salsa de ajos tiernos

**Perfecto de naranja, bizcocho de chocolate y helado de cointreau**

**Tarta de celebración**

**Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)**

**Vino tinto Ramón Bilbao crianza (D.O. Rioja)**

**Cava Dominio de la Vega Brut Nature**

**Agua mineral, café y licores**

Menú N°5 ..... 79,00 Euros

**Cóctel de marisco a nuestra manera**

**Lomitos de dorada**

con pisto de verduras al dente y un caldo corto

**El destornillador**

**Solomillo ibérico relleno de foie y manzana**

con salsa de vino oloroso y ceps

**Panna cotta de café y chocolate**

con helado de frangelico

**Tarta de celebración**

**Gramona Gessami (D.O. Penedés)**

**Quinta de Tarsus crianza (D.O. Ribera de Duero)**

**Parxet Brut Reserva**

**Agua mineral, café y licores**

Menú N°6 ..... 87,00 Euros

**Milhojas de foie con higos**

caramelo de rosas y pistachos

**Suquet de rape, pulpo y langostinos a la manera tradicional**

**Sorbete de fruta de la pasión al cava**

**Solomillo de buey**

con chalotas y salsa de cerezas agridulce

**Torrija de PX con sopa de vino aromatizado**

y helado de dulce de leche

**Tarta de celebración**

**Gramona Gessami (D.O. Penedés)**

**Quinta de Tarsus crianza (D.O. Ribera de Duero)**

**Parxet Brut Reserva**

**Agua mineral, café y licores**

**Menú N°7 ..... 91,00 Euros**

**Royal de carabinero**

con tallarines de calamar y arroz negro crujiente

**Besugo al horno**

sobre bizcocho de gambas rojas y aceite con ajos, pipas y piñones

**Gin tonic**

**Solomillo de ternera**

con escalope de foie gras y salsa de vino dulce

**Bizcocho de frutos rojos**

con helado de kirsch y lágrima de chocolate amargo

**Tarta de celebración**

**Gramona Gessami (D.O. Penedés)**

**Quinta de Tarsus crianza (D.O. Ribera de Duero)**

**Parxet Brut Reserva**

**Agua mineral, café y licores**

**Menú N°8 ..... 96,00 Euros**

**Ensaladilla de bogavante**

con patata y mayonesa de trufa

**Rodaballo relleno de manitas y jamón ibérico**

con una salsa suave de albariño y berberechos

**Sorbete de manzana verde**

**Magret de pato**

con cigalas y peras al vino tinto

**Ensalada de frutas del bosque**

con helado de eucalipto y jarabe de arce

**Tarta de celebración**

**Gramona Gessami (D.O. Penedés)**

**Quinta de Tarsus crianza (D.O. Ribera de Duero)**

**Parxet Brut Reserva**

**Agua mineral, café y licores**

## CONDICIONES GENERALES

Reserva tentativa, válida durante 7 días desde la visita de los novios.

Contratación de la misma. Es necesario un depósito de 1.000 euros. Cualquier cancelación del banquete, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito. Se respetarán las tarifas del año 2009, para banquetes que se celebren el año 2010, siempre y cuando se hayan contratado antes del 31 de octubre de 2009.

Menú para niños. Se compone de entremeses fríos y calientes, pechuga de pollo empanada con patatas fritas, helado y tarta. Su precio es de 30,00 euros

Prueba del menú. Se llevará a cabo de lunes a jueves, en fecha a concretar con el maître. Salones NODO ofrece sin cargo dos cubiertos (\*), siendo el resto por cuenta del cliente.

(\*) 6 cubiertos sin cargo en caso que la boda supere los 200 comensales

Definición del menú. Deberá ser fijado como máximo 21 días antes de la boda.

Comunicación del número de personas definitivo. Deberá ser comunicado tres días antes del banquete, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por salones NODO.

Forma de pago. Se liquidará el importe total del banquete, 48 horas antes de la celebración del mismo.

Barra Libre y Música. Salones NODO dispone de una sala de fiestas especialmente diseñada para acoger a sus invitados (\*) Para su disfrute, deben escoger la duración de la fiesta (3, 4 o 5 horas) y multiplicar por el número de asistentes a su banquete (niños no incluidos)

| <b>BAILES Y BARRAS LIBRES</b>    |         |         |         |
|----------------------------------|---------|---------|---------|
| <b>Barra Libre y Disc Jockey</b> | 3 Horas | 4 Horas | 5 Horas |
| Entre 100 y 150 personas         | 15,50   | 18,00   | 20,50   |
| Entre 150 y 200 personas         | 14,00   | 16,50   | 19,00   |
| Entre 200 y 250 personas         | 13,00   | 15,50   | 18,00   |
| Más de 250 personas              | 12,50   | 15,00   | 17,50   |

(\*) La Sala de fiestas se factura en relación a los asistentes (adultos), siendo 100 el número mínimo necesario para su apertura.

La Sociedad General de Autores de España, cobrará al cliente, a través del hotel, el canon en concepto de derechos de Autores y Editores. En 2008, este canon era el siguiente.

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Hasta 75 comensales | 117,15 Euros |
| Por comensal extra  | 0,46 Euros   |

Atenciones especiales.

- ✓ Regalo de la junior suite para los novios, con botella de cava.
- ✓ Regalo de una cena de aniversario para dos personas, al cumplirse un año del enlace.
- ✓ Minutas individuales de recuerdo
- ✓ Centros de flores en las mesas
- ✓ Descuentos especiales en habitaciones para los invitados

**IVA NO INCLUIDO**