



## Menús de Bodas 2017

### ¿Listos para dar el sí?

Nosotros sí estamos listos para presentarte nuestra nueva oferta de menús todo incluido.

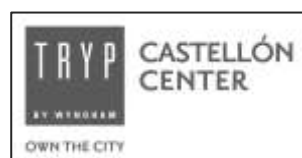
#### **Queremos que nos confíes tu evento y nosotros lo haremos único**

Este año queremos **personalizar tu boda** ofreciendo un servicio de todo incluido completo y variado. Nuestro chef **Rafa Gresa** nos propone 3 opciones de todo incluido desde 85€. Incluyendo aperitivo, menú, baile y barra libre, suite nupcial, descuentos para invitados, detalle floral, minutas personalizadas, servicio de guardarropía... y "Toques extra" según la opción elegida.

Todo esto aderezado con la esmerada atención y cuidado por los detalles de nuestra asesora de eventos, **Gemma Vivas**, y el atento servicio de nuestro experimentado Jefe de sala **Santiago Rubio** y de todo su equipo.

Cuidaremos todos los detalles para hacer de tu boda un momento inolvidable

Porque...**All you need is love**



## Menú N°1 ..... 85 Euros

### Aperitivo

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir

### Primer plato, (Entrada o Pescado)

Lomo de bacalao, pilpil ibérico y arroz cremoso de setas  
Ensalada de langostinos, patata aliñada, verduras y hojas con mayonesa de cítricos  
Suprema de salmón, falso risotto de trigo tierno y alga wakame  
Ensaladilla de vieira y langostino con huevas de trucha  
Ensalada de granos y semillas, gambas y mojo de tomates

### Sorbetes

De limón, agua de Valencia y tequila con naranja

### Carnes

Paletilla de cordero, deshuesada y rustida con azafrán y verduras de cocido  
Solomillo de cerdo ibérico relleno de foie y manzana con salsa de ceps  
Meloso de ternera con avellanas, alcachofas y parmesano  
Carrilleras ibéricas con regaliz, sésamo, chips de verduras y ensalada de hierbas frescas  
Canelón de pato con mistela y peras

### Tarta nupcial

Tarta tatin con helado de canela  
Opera de chocolate y café con helado de cremaet  
Tarta de limón y almendra con sorbete de frambuesa  
Tartita de crujiente de chocolate con helado de marrón glaçé

### El Toque Extra

Elige **uno** de nuestros toques extra, para hacer de tu boda algo especial



# Menú N° 2 ..... 100 Euros

## Aperitivo

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir

## Entradas

Ensalada de langostinos, patata aliñada, verduras y hojas con mayonesa de cítricos  
Ensaladilla de vieira y langostino con huevas de trucha  
Ensalada de granos y semillas, gambas y mojo de tomates  
Crema tibia de foie gras y dim sum de pato con verduras  
Brandada de bacalao, mouse de setas y ensalada de hierbas frescas

## Pescados

Lomo de lubina y fideuá fina de alcachofas y sobrasada  
Merluza rellena de chipis en su tinta con pimiento asado y ají panca  
Lomo de bacalao, pilpil ibérico y arroz cremoso de setas  
Rodaballo y calamar guisado con miso y chalotas  
Lenguado relleno de marisco con verduritas y meuniere  
Dorada ahumada a la sal con hierbas marinas y piñones

## Sorbetes

De limón, agua de Valencia y tequila con naranja

## Carnes

Paletilla de cordero, deshuesada y rustida con azafrán y verduras de cocido  
Solomillo de cerdo ibérico relleno de foie y manzana con salsa de ceps  
Meloso de ternera con avellanas, alcachofas y parmesano  
Carrilleras ibéricas con regaliz, sésamo, chips de verduras y ensalada de hierbas frescas  
Canelón de pato con mistela y peras

## Tarta nupcial

Tarta tatin con helado de canela  
Opera de chocolate y café con helado de cremaet  
Tarta de limón y almendra con sorbete de frambuesa  
Tartita de crujiente de chocolate con helado de marrón glaçé

## Resopón

Bocadillos variados y coca de tomate

## El Toque Extra

Elige **dos** de nuestros toques extra, para hacer de tu boda algo especial



# Menú N° 3 ..... 120 Euros

## Aperitivo

Dos variedades frías y cuatro calientes a elegir

## Entradas

Gamba roja y vieira asada con couscous de erizos y azafrán  
Ravioli de gamba roja relleno de ceps con jugo de sus corales  
Ensalada de bogavante al estilo clásico “con verduritas y aliño de mostaza”

## Pescados

Lomo de lubina y fideuá fina de alcachofas y sobrasada  
Merluza rellena de chipis en su tinta con pimiento asado y ají panca  
Lomo de bacalao, pilpil ibérico y arroz cremoso de setas  
Rodaballo y calamar guisado con miso y chalotas  
Lenguado relleno de marisco con verduritas y meuniere  
Dorada ahumada a la sal con hierbas marinas y piñones

## Sorbetes

De limón, agua de Valencia y tequila con naranja

## Carnes

Paletilla de cordero, deshuesada y rustida con azafrán y verduras de cocido  
Solomillo de cerdo ibérico relleno de foie y manzana con salsa de ceps  
Meloso de ternera con avellanas, alcachofas y parmesano  
Carrilleras ibéricas con regaliz, sésamo, chips de verduras y ensalada de hierbas frescas  
Canelón de pato con mistela y peras  
Solomillo de ternera albardado y asado con su jugo ligado, chalota y graten de patatas  
Turnedó de buey al foie con toques dulces.

## Postres

Un carajillo a cucharadas  
Chocolate blanco, limón, coco y frambuesa  
Fruta de temporada  
Helado de nueces caramelizadas con chocolate y toques crujientes o (Tartita de crujiente de chocolate con helado de marrón glaçé)

## Tarta Nupcial

Tarta tatin con helado de canela  
Opera de chocolate y café con helado de cremaet  
Tarta de limón y almendra con sorbete de frambuesa  
Tarta San Marcos con helado de vainilla

## El toque Extra

Elige **cuatro** de nuestros toques extra, para hacer de tu boda algo especial.



# Aperitivos y varios

## Aperitivos Fríos

Bombón de foie gras con sésamo garrapiñado y ron  
Tacos de salmón marinado con hierbas frescas y yuzu  
"Torraeta" de sardina ahumada  
Futomaki a la "veganesa" (maki de algas y verduras crudites)  
Panna cotta de parmesano, tomate y albahaca  
"Coqueta d,oli" y tapenade de anchoas con saboricha  
Mini pipo de guacamole  
Gamba blanca en ceviche

## Aperitivos Calientes

Croqueta de espinacas y queso  
Raviolis fritos de pollo y gamba tandoori  
Langostino en tempura de hierbabuena y eneldo, mayonesa de soja.  
Cucharita de pulpo ahumado  
Buñuelos de bacalao, naranja y albahaca  
Crema de calabaza y huevos  
Croquetas de chipirón en su tinta  
Gyozas de tofu y verduritas con salsa ponzu

## Buffets Temáticos

Trinchado de Jamón ibérico, con selección de panes y rosquilletas  
Buffet de Sushi  
Selección de Quesos afinados

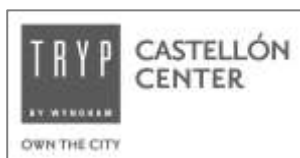
## El Toque Extra

2 variedades más en el aperitivo  
1 buffet temático  
Trufas y macarons para el café  
Resopón con mini bocadillos variados y cocas de tomate  
Carro de Licores Premium  
Barra de Mojitos  
Barra de Gin Tonics Premium  
Fuente de chocolate  
Photocall personalizado en la recepción  
Decoración Premium  
Una hora extra de baile y barra libre  
Disponibilidad de la Junior Suite el día anterior a la boda  
Dos habitaciones dobles o una Junior Suite en alojamiento y desayuno

## Bodega Incluida

Aguas minerales.  
Cafés y licores.  
Vino Blanco Dinastía D.O. Rueda.  
Vino Tinto Azpilicueta Crianza D.O. Rioja.  
Cava Raimat Chardonnay D.O. Cava.

Barra Libre durante 3 horas.



## Menú Niños ..... 25 Euros

**Cucurucho de ensaladilla de marisco, acompañado de calamares, croquetas y saquitos crujientes de pollo con ketchup**

**Mini hamburguesas o Escalope de pollo con patatas**

**Helado**

**Tarta de boda**

## Condiciones generales

- Estos menús están cotizados y preparados, para bodas con un mínimo de 100 comensales.
- Reserva tentativa, válida durante 15 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.
- No sufrirán ningún incremento los menús contratados en 2017, para banquetes que se celebren en 2018. Definición del menú, deberá ser fijado como máximo 30 días antes de la boda. Dicho día se deberá informar de todas aquellas personas que tengan necesidades especiales, ya sea por padecer alergias alimentarias, o dietas especiales (vegetarianos, veganos). En el mismo deberán figurar
- SANIDAD. Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.
- Número de personas definitivo. Deberá ser comunicado 10 días antes del banquete.
- Prueba del menú. Se llevará a cabo en fecha a concretar con el Maitre. Le ofrecemos sin cargo dos cubiertos. (seis cubiertos si la boda supera los 200 comensales)
- Los menús incluyen tres horas de baile, en los salones o en la Sala de Fiestas NODO.
- Las bodas en los Salones NODO del Hotel Jaime I podrán tener, a su elección
  - Una hora de baile en el Salón NODO y las dos horas restantes en la Sala de Fiestas NODO.
  - Las tres horas en la Sala de Fiestas NODO.
- El disfrute de música conlleva al pago de gastos por parte del cliente, de la Sociedad General de Autores y Editores, así como los de cualquier otra sociedad de gestiones de derechos derivada de la propiedad intelectual.

## Atenciones especiales

- **Regalo de la Suite para los novios, con botella de cava.**
- **Minutas personalizadas.**
- **Centros decorativos en las mesas.**
- **Regalo conmemorativo.**
- **Descuentos especiales en habitaciones para los invitados.**
- **Parking gratuito para los invitados durante el banquete (bajo disponibilidad)**
- **Descuentos especiales en bodas que no se celebren en sábado.**

