



BANQVETES DE BODA

2023

EH
Hall88
HOME FOR TRAVELLERS



El Cocktail de Bienvenida es un detalle para vuestros invitados a su llegada y lo serviremos en un marco único, la Terraza urbana que te sorprenderá, calma y luminosidad sin salir de la ciudad.

Y con espacio adicional si vuestra idea es celebrar Ceremonia Civil. El alquiler y montaje son 700 Euros (I. V.A. Incluido) y consta de:

Mesa de Aguas y Limonada en la recepción de invitados

Sillas para los novios y padrinos y 50 Sillas para invitados

Mesa de celebración con centro floral

Megafonía y técnico de sonido

Alfombra en pasillo central





MENÚ 1



Cocktail de Bienvenida

★

Crema de Cangrejo al brandy de Jerez y colita de Cigala

★

Suprema de Merluza con crema de Pimientos asados

★

Sorbete de Mango tropical

★

Medallón de Solomillo Ibérico con salsa de Trufa y Patatas asadas

★

Yema Volcada y Helado de Leche Merengada en Tulipa

★

Café

★

Bodega

*Vino Blanco Valdeubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores

★

95 Euros (I.V.A. incluido)



MENÚ 2



Cocktail de Bienvenida

★

Ensalada templada de Vieira con vinagreta de huevas de Bacalao

★

Lomo de Lubina con salsa de Cava y Patatas risoladas

★

Sorbete de Piña colada

★

Tostón Asado al estilo tradicional con Ensalada de brotes y Cebolleta

★

Bavaroise de Mango y Maracuyá y Tulipa con Helado de Vainilla

★

Café

★

Bodega

*Vino Blanco Valdeubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores

★

110 Euros (I.V.A. incluido)

MENÚ 3

Cocktail de Bienvenida

★

Jamón y Lomo Ibéricos de Bellota

★

Rodaballo al horno con salsa de Orejones

★

Sorbete de Mojito al Ron

★

Paletilla de Lechal asada con timbal de Patata Panadera

★

Tocino de Cielo y Crema de Turrón con Helado de Vainilla en Tulipa

★

Café

★

Bodega

*Vino Blanco Valdeubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores

★

116 Euros (I.V.A. incluido)



MENÚ 4



Cocktail de Bienvenida

★

Ensalada de Pulpo con Patata confitada en Aceite de Oliva Virgen

★

Taco de Rape con salsa de Piñones y Aceite de Albahaca

★

Sorbete de Mandarina del Saler

★

Solomillo de Ternera con escalopa de Foie y salteado de Boletus

★

Tarta San Marcos y Helado de Toffee en Tulipa

★

Café

★

Bodega

*Vino Blanco Valdubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores

★

117 Euros (I. V. A. incluido)



MENÚ 5



Cocktail de Bienvenida

★

Tartar de Aguacate y Langostino con salsa Wakame

★

Bogavante gratinado con velouté de Marisco

★

Sorbete de Manzana verde

★

Tostón Asado al estilo tradicional con Ensalada de brotes y Cebolleta

★

Tiramisú Italiano y Helado de Vainilla en tulipa

★

Café

★

Bodega

*Vino Blanco Valdubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores

★

139 Euros (I.V.A. incluido)



MENÚ 6



Cocktail de Bienvenida

★

Carpaccio de Cecina con Queso curado de Oveja y Aceite de Romero

★

Bacalao confitado con su Pil Pil

★

Sorbete de Limón al Cava

★

Paletilla de Lechal Asada con timbal de Patata panadera

★

Tarta Regina y Helado de Turrón en Tulipa

★

Café

★

Bodega

*Vino Blanco Valdubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores

★

111 Euros (I. V. A. incluido)



MENÚ 7

Cocktail de Bienvenida



Tarrina de Mi Cuit con gelatina de Vino dulce y Pan de Pasas



Brocheta de Rape alangostado y Langostino



Sorbete de Mandarina



Solomillo Ibérico albardado, salsa Española y crujientes de Manzana



Semifrío de Avellana y Helado de Nata en Tulipa



Café



Bodega

*Vino Blanco Valdubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



109 Euros (I.V.A. incluido)



MENÚ 8



Cocktail de Bienvenida

★

Langostinos al horno con Mayonesa de Siracha

★

Lomo de Lubina relleno de mousse de Gambas

★

Sorbete de Caipirinha

★

Tostón Asado al estilo tradicional con Ensalada de brotes y Cebolleta

★

Semifrío de Yogurt y Helado de Stracciatella en Tulipa

★

Café

★

Bodega

*Vino Blanco Valdeubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores

★

108 Euros (I.V.A. incluido)



MENÚ 9



Cocktail de Bienvenida



Vieira gratinada rellena de Erizo y Gamba roja



Rodaballo al horno con ajoarriero



Sorbete de Limón



Medallón de Solomillo de Ternera con parmentier al queso de las Arribes



Bizcocho tierno de dos Chocolates y Helado de Nata en tulipa



Café



Bodega

*Vino Blanco Valdubón Verdejo * D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



115 Euros (I.V.A. incluido)



Hall88
HOME FOR TRAVELLERS

COCKTAIL DE BIENVENIDA

FRÍOS

Chup de Mozzarella al Romero con Tomatito Cherry

Brocheta de Pulpo con Cremita de Patata y Aceite de Pimentón

Mini tostita de Ahumados

Cucharita de Pulpo a la Gallega

Trufa de Queso y Pistacho

Chupito de Salmorejo con virutas de Jamón

Ibéricos de Salamanca

CALIENTES

Brocheta de Pluma con mermelada de Piquillos

Queso suave de Cabra en tempura

Croquetitas de Jamón Ibérico y de Boletus

Brocheta de Pollo con salsa agridulce

Buñuelos de Bacalao

Ravioli de Langostino con salsa de Soja

Saquito de Foie

BODEGA

Cava Rosado, Vinos Blanco y Tinto, Cervezas, Refrescos y Agua Mineral.

Menci Infantil

Embutidos Ibéricos Variados

Croquetitas de la Abuela

Gamba Orly

Calamares a la Andaluza



Escalopes de Solomillo Ibérico con Patatas Fritas



Postre



Refrescos y Agua Mineral



 *39 Euros (I.V.A. Incluido)* 



Menú Vegetariano

La Ensalada de Temporada



Parrillada de Verduras al Romesco y Vinagreta



Sorbete



Risotto cremoso de Ceps con lascas de Parmesano



Postre



Café



Bodega

Vino Blanco

Vino Tinto

Cava

Selección de Licores



INFORMACIÓN GENERAL

RESERVA

El Salón elegido quedará definitivamente reservado tras la entrega de un depósito de 1.000 Euros que serán descontados de la factura final.

DECORACIÓN

Los arreglos florales de las mesas y las Minutas están incluidos en el precio del Menú.

FIESTA

*Nuestro DJ, Equipo de música y canon S.G.A.E.: por Sesión Completa:
500 Euros (I.V.A. Incluido)*

MENÚ

Para concretar la confección de su menú, los Novios y sus padres están invitados a degustar en una Prueba los platos que elijan de los diversos menús.

PROTOCOLO

Les facilitamos un plano del salón elegido y les asesoramos en el diseño del protocolo. Y nos ocuparemos de su impresión y exposición.

PARA RECORDAR...

El día de su Primer Aniversario están invitados a una Cena Romántica y a una noche de Hotel para rememorar aquel Inolvidable y feliz Momento...

HABITACIONES INVITADOS

STUDIO DOBLE 75 Euros I.V.A. Incluido
STUDIO TRIPLE 100 Euros I.V.A. Incluido
STUDIO para los NOVIOS > REGALO DEL HOTEL
DESAYUNO-BUFFET INCLUIDO

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE POR ADULTO
20 Euros / 2 Horas
HORA ADICIONAL 5 Euros

WHISKIES: JB, Ballantines, White Label, Johnnie Walker, Jack Daniel's.

GINEBRAS: Seagrams, Beefeater, Bombay Sapphire, Tanqueray, Puerto de Indias.

VODKAS: Absolut, Stolichnaya.

RON: Barcelo, Brugal, Bacardi, Arehucas, Malibu.

VARIOS: Jagger Master, Cava, Pacharan, Baileys, Torres 10, Tequila, Cervezas, Zumos y Batidos.