

Bodas Hotel Miguel Angel



Pack Boda

MENÚ PROMOCIÓN

APERITIVO DE BIENVENIDA

Involtini de Salmón en Costra de Amapola.
Cantucci con Jamón Jabugo.
Tostita de Pan de Cristal con Ventresca.
Foie de Pato con Gelatina de Frutos Rojos.
Selección de Croquetas de Jamón y Marisco.
Samosa de Ternera, Curry con Salsa de Yogurt.
Langostinos en Hilo de Patata.

BODEGA

Agua Mineral, Refrescos, Zumos.
Cervezas con y sin Alcohol.
Vino Blanco D.O. Rueda.
Vino Tinto D.O. Rioja.
Cava Freixenet Vintage Brut Reserva.
Duración 45 minutos

ENTRANTE

Nuestro Salmorejo y Crujiente de Jamón.
Crema Fría de Zanahoria, Jengibre y Espuma de Queso Fresco
A elegir uno de los entrantes propuestos

PESCADO

Lomo Merluza al Horno Livornesa y Aceite de Cilantro.
Vino Blanco Fray Germán D. O. Rueda.

CARNE

Picantón Relleno Asado sobre Espinacas Confitadas y Frutos Secos.
Vino Tinto Mantibre Crianza D. O. Ca. Rioja.

POSTRE

Carrot-Cake con Helado de Té Verde.
Nuestro Tiramisú con Helado de Leche Merengada.
A elegir uno de los dos postres propuestos

TARTA

(Acompañado de una Copa de Cava Freixenet Vintage Brut Reserva)
San Marcos.
Selva Negra.
A elegir una de las dos tartas propuestas

BARRA LIBRE

Miguel Angel (standard)
Ginebras
Larios | Gordon's | Beefeater | Bombay
Vodka
Eristoff | Smirnoff
Rones Bacardí Blanco | Pampero Añejo Normal
Flor de Caña | Cacique
Whiskies
J&B 5 Años | Ballantines Cutty Shark 5 Años
White Label 5 Años | William Lawson
(2 horas de duración por el número de adultos fijados para el banquete).

104€

Precio por persona
IVA INCLUIDO

- *El menú propuesto no admite modificaciones.
- *La barra libre incluye 2 horas de DJ.
- *Posibilidad de ampliación de Barra Libre y DJ, con coste adicional.
- *Oferta válida para bodas con un mínimo de 60 adultos.