



BANQVETES DE BODA

2023



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:

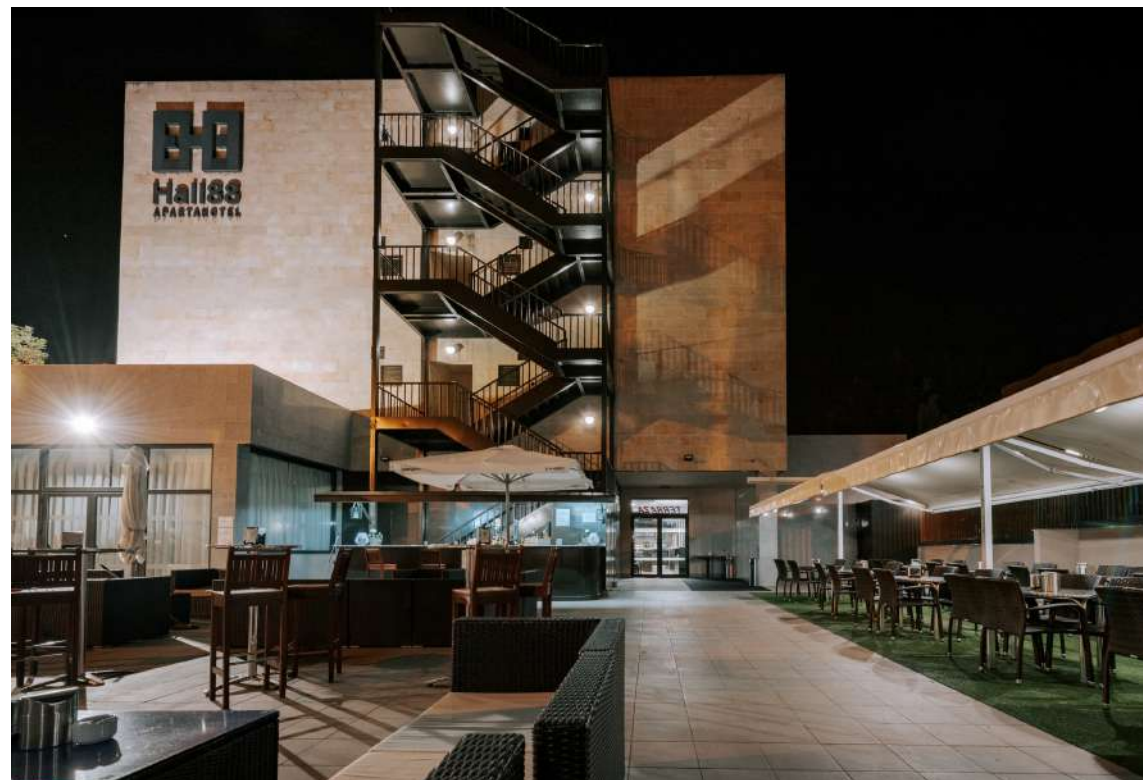
Mesa de Aguas y Limonada en la recepción de invitados

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 Jérez 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 Valdubón 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 Valdeubón 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 Valdeubón 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 Valdlubón Verdejo * D. O. Rueda*

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

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores

★

115 Euros (I.V.A. incluido)

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

-----l -d - t -



-----p - -v - -r - -v -



-----s --



-----r - -b - - p -



-----p -



-----b -



-----a -

-----v -a --

-----v -t --

-----b --

-----s - -l



INFORMACIÓN GENERAL

n ñ

RESERVA

RDH

H

DECORACIÓN

u
v H

FIESTA

x ms &
RDH : r FHH A

ñ p(Hn H ñ

l b

MENÚ

z
z

E x

H

PROTOCOLO

H

u

H

PARA RECORDAR...

n z i l i q
r v

HABITACIONES INVITADOS

-----stuch-coal d---N-d -HvZ Eh -
 -----stuch-tripl d---HG-d -HvZ Eh -
 -----stuch- - -novhos-Vrdf Z l o-cdl -gotdl -
 -----c dsZ é uno Dauædt h bl uh o-

BARRA LIBRE

-----aZ rrZ -l hard-por-Z cul to---
 -----IG-d -f-l-g -
 ---gorZ -Z chlonZ l --L-d --

y ghs k hds Ri aCa Cy -l Gi -y Gi -c 7E
 f hndarZ sRs Ca Ca -s Et Cp - -
 h E
 vockZ sR-Z Cs E
 ronRa Ca Ca EZ Em E
 vZ rhos Ri -m Eb Cp Ca Et -HGt Eb E
 - -a E