



Banquetes De boda

2025



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 Valdubón Verdejo* D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



111 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 Valdubón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



120 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 3



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 Mayor Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



120 Euros(I.V.A.incluído)



Menú 4



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 Valdubón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



125 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 5



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 Mayor Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



125 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 6



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



TocinodeCielo y Crema de Turrón con Helado de Vainilla en Tulipa



Café



Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



135 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 7



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 Mayor Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



135 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 8



CocktaildeBienvenida



Ensalada de Pulpo con Patata confitada en Aceite de Oliva Virgen



Taco de Rape con salsa de Piñones y Aceite de Albahaca



SorbetedeMandarina 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 Mayor Crianza * D. O. Rioja

CavaAriaBrut Nature

Selecciónde Licores



145 Euros(I.V.A.incluído)



Menú 9



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 Mayor Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature

Selección de Licores



149 Euros (I.V.A. incluido)

COCKTAIL DE BIENVENIDA

FRÍOS

Chup de Mozzarella al Romero con Tomatito Cherry

Mini tostita de Ahumados

Cucharita de Pulpo a la Gallega

Trufa de Queso y Pistacho

Chupito de Salmorejo con virutas de Jamón

CALIENTES

Queso suave de Cabra en tempura

Croquetitas de Jamón Ibérico y de Boletus

Brocheta de Pollo con salsa agridulce

Ravioli de Langostino con salsa de Soja

BODEGA

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



Menú Infar

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.AE.: 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. Para bodas inferiores a 100 invitados, consultar condiciones.

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

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE POR ADULTO

22 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.

VODKA: Absolut

RON: Barcelo, Brugal, Bacardi, Arehucas

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