

# *BODAS*

2025

grupo **hostal**  
EVENTOS

## *¿LISTOS PARA DAR EL SÍ, QUIERO?*

*Estamos listos para que vuestra boda sea un acontecimiento único e irrepetible.*

*Os ofrecemos un servicio con todo incluido, completo y variado, donde podrás confeccionar tu propio menú a medida.*

*Servicios incluidos\*: cóctel de bienvenida, menú, baile con Dj, barra libre de primeras marcas, mesa de chuches y habitación superior.*

*Y además descuento en alojamiento para invitados, detalles florales, minutas personalizadas...*

*Contamos con gran experiencia en celebraciones y una trayectoria profesional de más de 50 años.*

*Disponemos de amplios salones modulables, una maravillosa terraza donde disfrutar del cóctel y discoteca privada con barra libre de primeras marcas durante 2 horas ampliables.*

CUIDAREMOS TODOS LOS DETALLES PARA  
HACER DE VUESTRA BODA UN MOMENTO INOLVIDABLE

# CÓCTEL

## *Tablas*

JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO CON PAN TUMACA  
QUESO CURADO CON CREMA DE MEMBRILLO

## *Cucharitas*

(UNA OPCIÓN A ELEGIR)

OPCIÓN 1

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS  
ROLL CON QUESO CREMA Y SALMÓN AHUMADO CON ACEITE DE ENELDO

OPCIÓN 2

PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA EN AOVE  
TARTAR DE SALMÓN CON MANGO Y AGUACATE

## *Tostas*

(UNA OPCIÓN A ELEGIR)

OPCIÓN 1

PASTEL DE CABRACHO CON SALSA TÁRTARA  
HUMUS TRADICIONAL

OPCIÓN 2

CREMA DE QUESO FRESCA CON RÚCULA  
HUMUS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

## *Degustación*

(SEGÚN TEMPORADA))

INVIERNO

CREMA DE CALABACÍN  
○  
CALDO GALLEGO

VERANO

GAZPACHO ANDALUZ  
○  
CREMA FRÍA DE MELÓN

## *Brochetas*

LANGOSTINOS REBOZADOS CON PANKO

## *Calientes*

CROQUETAS DE JAMÓN  
GYOZAS DE VERDURAS  
CRUJIENTE DE SETAS Y BACON

*Nº1*

*Primero*

CREMA DE COL MORADA  
CON ACEITE DE ALMENDRAS

*Pescado*

BACALAO HORNEADO  
CON SU PILPIL, AJO Y CEBOLLA CONFITADA

\*\*\*

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

*Carne*

ABANICO DE IBÉRICO A LA PARRILLA  
CON PARMANTIER TRUFADA

*Postre*

TIRAMISÚ

*Bebidas Incluidas*

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZAS, VINO BLANCO D.O. RUEDA,  
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO Y CAFÉ.

119,30

Nº 2

*Entrantes a compartir*

MICUIT DE FOIE CON CREMA  
DE MARACUYÁ Y PAN DE CRISTAL

BOLETUS CONFITADOS CON PAPADA IBÉRICA

\*\*\*

SORBETE DE PIÑA

*Principal*

MERLUZA A BAJA TEMPERATURA  
EN SALSA VERDE CON POLVO DE CECINA

○

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA  
CON SALSA HOISIN

*Postre*

BROWNIE DE CHOCOLATE  
CON HELADO DE VAINILLA

*Bebidas Incluidas*

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZAS, VINO BLANCO D.O. RUEDA,  
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO Y CAFÉ.

123,95

Nº3

*Primero*

ENSALADA DE BURRATA  
CON TOMATE CONFITADO  
Y AOVE DE ALBAHACA

*Pescado*

DORADA EN HOJALDRE  
CON DUXELLE DE VERDURAS Y HONGOS

\*\*\*

SORBETE DE MANDARINA

*Carne*

MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO  
CON SALSA LIGERA DE TERIYAKI

*Postre*

CARPACCIO DE PIÑA  
CON HELADO DE MANTECADO

*Bebidas Incluidas*

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZAS, VINO BLANCO D.O. RUEDA,  
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO Y CAFÉ.

127,45

Nº 4

*Entrantes a compartir*

ALCACHOFAS EN FLOR  
CON HUEVO POCHE Y POLVO DE JAMÓN  
CANUTILLOS DE MORCILLA  
CON MIEL DE FLORES

\*\*\*

SORBETE DE MOJITO

*Principal*

LUBINA CON APIO, NABO Y  
MAHONESA DE LEMONGRASS

○

SOLOMILLO DE TERNERA  
CON SALSA DE FOIE Y PORTOBELLO

*Postre*

BOMBÓN DE QUESO  
Y DULCE DE LECHE

*Bebidas Incluidas*

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZAS, VINO BLANCO D.O. RUEDA,  
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO Y CAFÉ.

131,95

Nº5

*Primero*

CREMA DE NÉCORAS  
FLAMBEADA AL BRANDY

*Pescado*

MERLUZA AIDA

\*\*\*

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

*Carne*

PIERNA DE LECHAL ASADA A BAJA  
TEMPERATURA CON AROMA DE CANELA

*Postre*

HOJALDRE RELLENO DE NATA  
Y FRAMBUESA

*Bebidas Incluidas*

AGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVEZAS, VINO BLANCO D.O. RUEDA,  
VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO Y CAFÉ.

134,95



## *Menú infantil*

### *Entrante*

IBÉRICOS CON CALIENTES

### *Principal*

ESCALOPE VIENÉS CON PATATAS

### *Postre*

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

### *Bebidas Incluidas*

AGUA MINERAL Y REFRESCOS

38,00

Si echa en falta algún plato en estas propuestas por favor avísenos y será un placer para nosotros personalizarlo.

El menú ha de cerrarse por adelantado. Necesitaremos conocer con al menos tres días de antelación el número definitivo de comensales, siendo dicho número el que se tendrá en cuenta para la facturación.

Necesitaremos saber con anterioridad cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta a la hora de preparar el menú.

Todos los precios incluyen IVA y son precios para los servicios dentro de nuestras instalaciones.

Gracias por su confianza en Grupo Hostal Eventos.

Avenida Constitución 173  
Torrejón de Ardoz - 28850 - Madrid

—  
T: 620 104 939  
comercial2@grupohostal.com  
www.grupohostal.com