

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

o

CALDO GALLEGO

VERANO

GAZPACHO ANDALUZ

o

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

Nº2

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
O

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

Nº4

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

o

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

PIRNA 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