

Gran Hotel Corona Sol



Dossier de Bodas 2017

Estimado Cliente:

Es un placer para nosotros poderle presentar nuestra oferta de banquetes, avalada por años de experiencia.

Nuestro equipo humano está especialmente sensibilizado y formado para hacer que su evento sea todo un éxito.

Su satisfacción es nuestro objetivo principal y para ello intentamos contar con la mejor relación calidad-precio, además de ofrecerle la máxima flexibilidad para adaptarnos a sus necesidades.

Ponemos a su disposición nuestros salones que harán de su evento un momento inolvidable

Seguidamente y antes de relacionarle nuestra oferta gastronómica, encontrará la información general, que a buen seguro le ayudará a despejar sus posibles dudas.

Atentamente,

DEPARTAMENTO COMERCIAL

GRAN HOTEL CORONA SOL ****

Gran Hotel Corona Sol



Condiciones Generales

✦ Prueba del menú

A los novios y acompañantes, hasta un máximo de 6 personas (bodas que superen los 100 invitados) se les ofrecerá la posibilidad de degustar el menú elegido, en horario de almuerzo o cena, de martes a viernes. Consulte para bodas inferiores a 100 comensales.

✦ Decoración floral de las mesas del salón y minutas

✦ Protocolo

El listado de invitados se facilitará 10 días antes de la boda. El hotel asume un fallo no mayor a 3 comensales.

✦ Fiesta previa a la boda (consulte opciones y condiciones)

Le ofrecemos la posibilidad de realizar un cocktail en uno de nuestros locales de la ciudad el día anterior a su boda.

✦ Confirmación de la fecha

A la hora de efectuar la reserva en firme, les solicitamos un depósito de 500 € a descontar del total de la factura

✦ Les invitamos a pasar **la noche de bodas** en nuestro hotel con desayuno incluido al día siguiente

✦ Precios especiales para invitados

Si sus invitados necesitan pernoctar en el Hotel, tendrán un descuento de un 8 % en su estancia, siempre sobre la tarifa en vigor en el momento de realizar la reserva

✦ Bodas en fechas especiales

Descuento de un 8 % aplicado al precio del menú, para bodas celebradas en viernes o domingos no festivos y en los meses de noviembre, enero, febrero y marzo

✦ Forma de pago

Salvo acuerdo expícito, el pago del Banquete se efectuará dentro de las 48 horas siguientes a la finalización del servicio.

Gran Hotel Corona Sol



Otros servicios para vuestra Boda

✦ **Opciones de música para el baile**

Disco móvil: 300 € durante 2 horas, suplemento de hora adicional 100 € (IVA no incluido)

Incluye las tasas S.G.A.E. En el caso de no contratar los servicios directamente con el hotel, los clientes se harán cargo de la liquidación de las mismas que será facturada en la cuenta final del banquete

Hora máxima de música en los salones 22.00 p.m. para bodas de mañana y 04.00 a.m. para bodas de tarde.

✦ **Modalidades de bebidas:**

Barra libre: Dos horas 12,00 € por persona (IVA no incluido)

Tercera hora (para el 80 % de los invitados) 5,00 € por persona

Tickets: 6,00 € para las bebidas alcohólicas y 3,00 € para las bebidas sin alcohol.

✦ **Otros servicios**

Disponen de parking gratuito para sus invitados durante la boda (sujeto a disponibilidad)

Proyector y pantalla sin coste adicional

Barra de mojitos durante el cocktail 2,50 € por persona

Mesa de quesos gran selección con panes surtidos 3 € por persona (si la boda supera los 200 invitados, 50 % de descuento)

Para bodas de más de 150 personas, un candy bar gratuito

✦ **Cortador de jamón:** 130 € + IVA

1 Pieza de jamón ibérico de cebo: 220 € + IVA (para 120 personas)

1 Pieza de jamón ibérico de bellota: 310 € + IVA (para 120 personas)

Gran Hotel Corona Sol



Cocktail de bienvenida (45')

Dados de queso y membrillo

Crujiente de paté ibérico con mermelada de frambuesa

Mini tostas de pan Tumaca con jamón ibérico

Caramelos de pasta brick rellenos de morcilla y farinato

Piruletas de dátiles y bacon

Buñuelos de salmón ahumado

Tartaleta de txangurro

Tartaleta de queso azul, anchoa y membrillo

Vol au vent de foie ibérico con queso de cabra y cebolla caramelizada

Cucharitas de pulpo a feira

Cucharita de bola de farinato confitado con pisto

Cucharita de salmón ahumado, langostino y vinagreta

Pastelitos de marisco a la plancha

Mini croquetas de jamón

Saquito de verduras con queso

Vasitos de gazpacho o salmorejo

Brochetas de pollo macerado y piña con salsa agridulce

Gran Hotel Corona Sol



Entrantes

- ◆ Crema templada de almendra tostada
- ◆ Crema fría de melón con virutas de menta
- ◆ Crema de bogavante con fideos finos de arroz y cebollino
- ◆ Vichyssoise con nido crujiente de puerro
- ◆ Saquito de pasta brick relleno de frutos del mar sobre salsa fina de marisco y coulis de frambuesa
- ◆ Saquito de pasta brick relleno de frutos del mar sobre suave de piquillo
- ◆ Turbante de salmón ahumado con langostinos y vinagreta de bacalao
- ◆ Selección de ibéricos de la tierra con queso curado
- ◆ Jamón y lomo ibérico de cebo con queso curado
- ◆ Jamón y lomo ibérico de bellota con queso curado
- ◆ Ensalada de salmón ahumado, mousse de queso blanco, pisto, puré de aceituna negra y hojas verdes
- ◆ Ensalada de pulpo y aguacate al aroma de la Vera
- ◆ Selección de hojas verdes y queso fresco, tacos de foie-gras y vinagreta de frutos rojos
- ◆ Milhojas de manzana y foie gras con queso de cabra templado y cebolla caramelizada
- ◆ Ensalada de langostinos sobre vinagreta agrídulce y salmón ahumado, acompañado con mézclum de lechugas

Pescados

- ◆ Dorada en papillote con salsa velouté y pastelito de verduras
- ◆ Dorada sobre piperrada y juliana de la tierra
- ◆ Bacalao confitado sobre una cama de setas y crema suave de patatas
- ◆ Lomo de lubina al cava encintado con verduritas tiernas
- ◆ Lomo de lubina al azafrán y verduritas hervidas
- ◆ Merluza gratinada a nuestro estilo con pudding de verduras
- ◆ Lomo de merluza relleno de gambas bañado con salsa de piquillo sobre cuna de espagueti negro
- ◆ Lomo de merluza al horno con vinagreta de módena y trampó de verdura
- ◆ Rape alangostado con salsa de pimentón suave acompañado con triángulo de verduras
- ◆ Corvina sobre juliana de verduras y aceite de albahaca

Gran Hotel Corona Sol



Sorbetes

- ◆ Limón
- ◆ Piña
- ◆ Mojito
- ◆ Frambuesa
- ◆ Mandarina
- ◆ Manzana verde

Carnes

- ◆ Solomillo "filet mignon" de cebón tierno al vino tinto con bolitas de patata y cebolla caramelizada
- ◆ Solomillo de cebón tierno sobre galleta de parmesano, milhoja de patata y salsa de Oporto
- ◆ Cochinillo asado al estilo tradicional acompañado con ensalada y patata panadera
- ◆ Tournedó de cochinillo confitado a baja temperatura con ensalada y pastel de patata
- ◆ Presa ibérica braseada sobre un risotto de setas
- ◆ Delicias de pato confitado con salsa de Oporto y puré de manzana
- ◆ Cordero lechal asado a la charra con patata panadera
- ◆ Cabrito asado al horno tradicional con perlas de patatas
- ◆ Pierna o paletilla de cordero lechal al aroma de tomillo y patata panadera
- ◆ Solomillo de ternera con delicias de patata y cebolla caramelizada

Postres

- ◆ Tarta San Marcos con helado de leche merengada
- ◆ Macaron todo chocolate con helado de vainilla
- ◆ Chou crumble, crema de caramelo y chocolate con leche acompañado con helado de nata
- ◆ Bizcochito de almendras, frutos rojos y crema mascarpone con helado de frambuesa
- ◆ Semifrío de tiramisú con helado de nata
- ◆ Crujiente de praliné, mouse de chocolate y cobertura de cacao con helado de stracciatella
- ◆ Milhojas de vainilla caramelizada e infusión de vaina Bourbon con helado de turrón
- ◆ Secreto de limón con crujiente de chocolate blanco y crema de limón verde con helado de nata

Gran Hotel Corona Sol



Menú 1

Cocktail de bienvenida



Crema de bogavante con fideos finos de arroz y cebollino



Dorada sobre piperrada y juliana de la tierra



Sorbete de limón



Solomillo "filet mignon" de cebón tierno al vino tinto con bolitas de patata y cebolla caramelizada



Tarta San Marcos con helado de leche merengada



Nuestra bodega incluida

Gran Hotel Corona Sol



Menú 2

Cocktail de bienvenida



Ensalada de salmón ahumado, mousse de queso blanco, pisto, puré de aceituna negra y hojas verdes



Dorada en papillote con salsa velouté y pastelito de verduras



Sorbete de manzana verde



Solomillo de cebón tierno sobre galleta de parmesano, milhoja de patata y salsa de Oporto



Macaron todo chocolate con helado de vainilla



Nuestra bodega incluida

Gran Hotel Corona Sol



Menú 3

Cocktail de bienvenida



Saquito de pasta brick relleno de frutos del mar sobre salsa fina de marisco y coulis de frambuesa



Bacalao confitado sobre una cama de setas y crema suave de patatas



Sorbete de mandarina



Cochinillo asado al estilo tradicional acompañado con ensalada y patata panadera



Chou crumble, crema de caramelo y chocolate con leche acompañado con helado de nata



Nuestra bodega incluida

Gran Hotel Corona Sol



Menú 4

Cocktail de bienvenida



Jamón y lomo de bellota con queso curado



Lomo de lubina al cava encintado con verduritas tiernas



Sorbete de piña



Tournedó de cochinillo confitado a baja temperatura con ensalada y pastel de patata



Bizcochito de almendras, frutos rojos y crema mascarpone con helado de frambuesa



Nuestra bodega incluida

Gran Hotel Corona Sol



Menú 5

Cocktail de bienvenida



Ensalada de pulpo y aguacate al aroma de la Vera



Corvina sobre juliana de la tierra y aceite de albahaca



Sorbete de mojito



Presa ibérica braseada sobre un risotto de setas



Semifrío de tiramisú con helado de nata



Nuestra bodega incluida

Gran Hotel Corona Sol



Menú 6

Cocktail de bienvenida



Turbante de salmón ahumado con langostinos y vinagreta de bacalao



Merluza gratinada a nuestro estilo con pudding de verduras



Sorbete de mandarina



Cordero lechal asado a la charra con patata panadera



Crujiente de praliné, mouse de chocolate y cobertura de cacao con helado de stracciatella



Nuestra bodega incluida

Gran Hotel Corona Sol



Menú 7

Cocktail de bienvenida



Milhoja de manzana y foie gras con queso de cabra templado y cebolla caramelizada



Lomo de merluza relleno de gambas bañado con salsa de piquillo sobre cuna de espagueti negro



Sorbete de frambuesa



Solomillo de ternera a la española con delicias de patata y cebolla caramelizada



Milhojas de vainilla caramelizada e infusión de vaina Bourbon con helado de turrón



Nuestra bodega incluida

Gran Hotel Corona Sol



Menú 8

Cocktail de bienvenida



Crema fría de melón con virutas de menta



Ensalada de langostinos sobre vinagreta agridulce y salmón ahumado, acompañado con mézclum de lechugas



Rape alangostado con salsa de pimentón suave acompañado con triángulo de verduras



Sorbete de mojito



Pierna o paletilla de cordero lechal al aroma de tomillo con guarnición



Secreto de limón con crujiente de chocolate blanco y crema de limón verde con helado de nata



Nuestra bodega incluida

Gran Hotel Corona Sol



Menú Infantil

Cocktail de bienvenida (igual que el de los adultos)



Selección de ibéricos de la tierra con queso

o

Croquetas y calamares

o

Pizza de jamón york, bacon y queso



Nuggets de pollo empanados con patatas fritas

o

Filetes de lomo con patatas fritas

o

Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas



Tarta de chocolate con helado



Agua y refrescos

Gran Hotel Corona Sol



Bodega 1 (incluida en los menús)

Vinos Blancos

Yllera Viña 65 Verdejo D.O. Rueda

Vinos Tintos

Viña Mantibre Crianza D.O. Rioja

Fuente Espina Crianza D.O. Ribera del Duero

Cavas

Castell D'Ordall

Bodega 2 (suplemento de 5 € por persona)

Vinos Blancos

Cune D.O. Rueda

Vinos Tintos

Cune Crianza D.O. Rioja

Pinna Fidelis Crianza D.O. Ribera del Duero

Cavas

Brut Barroco de Freixenet

Bodega 3 (suplemento de 7 € por persona)

Vinos Blancos

Fray Germán Verdejo D.O. Rueda

Vinos Tintos

Solar Viejo Crianza D.O. Rioja

Fuente Espina Reserva D.O. Ribera del Duero

Cavas

Meritum Brut Nature Gran Reserva de Freixenet