

Menú Boda 1

Entremés especial degustación “blanco y rosa”

Merluza del cantábrico en salsa de boletus con peineta de jamón

Sorbete artesano a seleccionar, de limón, mandarina, mojito,
manzana verde, maracuyá o piña

Meloso de carrilleras de ternera al vino tinto de uva garnacha

Tarta nupcial hecha por nuestro pastelero con carta de sabores a
seleccionar, acompañada de helado de yogurt y frutos rojo o de
vainilla con caramelo

Aguas minerales, Vinos de la tierra con D.O. blanco y tinto, Cava
Brut Nature, aromático café o infusión

PVP IVA incluido: 63,90 €

***Consultar los iconos de los alérgenos en hoja anexa**

Menú Boda 2

Ensalada Templada de gulas al Orio con abanico de jamón ibérico y langostinos

Lenguado relleno de mousse de rape y gambas en salsa de cava y azafrán, acompañado de esparrago triguero

Sorbete artesano a seleccionar, de limón, mandarina, mojito, manzana verde, maracuyá o piña

Medallones de paletilla de ternasco rellena de foie, trigueros y jamón de Teruel

Tarta nupcial hecha por nuestro pastelero con carta de sabores a seleccionar, acompañada de helado de yogurt y frutos rojo o de vainilla con caramelo

Aguas minerales, Vinos de la tierra con D.O. blanco y tinto, Cava Brut Nature, aromático café o infusión

VP IVA incluido: 66,00 €

***Consultar los iconos de los alérgenos en hoja anexa**

Menú Boda 3

Milhojas de tomate rosa con jamón ibérico acompañado de cremoso queso con nueces y vinagreta al aroma de albahaca

1/2 Dorada del mediterráneo asada con Orio fino de gulas y tomate

Sorbete artesano a seleccionar, de limón, mandarina, mojito, manzana verde, maracuyá o piña

Lechazo asado en su jugo con patata panadera

Tarta nupcial hecha por nuestro pastelero con carta de sabores a seleccionar, acompañada de helado de yogurt y frutos rojo o de vainilla con caramelo

Aguas minerales, Vinos de la tierra con D.O. blanco y tinto, Cava Brut Nature, aromático café o infusión

PVP IVA incluido: 67,50 €

***Consultar los iconos de los alérgenos en hoja anexa**

Menú Boda 4

Entremés especial Velagua (jamón ibérico, lomo ibérico, salmón ahumado con relleno de cremoso al eneldo, crujiente de boletus, tostadita de foie y langostinos Bellavista)

1/2 Lubina asada en salsa de azafrán y cava acompañada de espárrago triguero

Sorbete artesano a seleccionar, de limón, mandarina, mojito, manzana verde, maracuyá o piña

Solomillo de ternera con medallón de foie en salsa de Oporto

Tarta nupcial hecha por nuestro pastelero con carta de sabores a seleccionar, acompañada de helado de yogurt y frutos rojo o de vainilla con caramelo

Aguas minerales, Vinos de la tierra con D.O. blanco y tinto, Cava Brut Nature, aromático café o infusión

VP IVA incluido: 75,90 €

***Consultar los iconos de los alérgenos en hoja anexa**

Menú Boda 5

Cocktail de bienvenida

Rulo artesano de pasta brick horneado y relleno de queso de cabra, al Módena

Exqueixada de bacalao con paté de aceituna negra

Brocheta de verduras al orly

Tartar de salmón y aguacate

Brocheta de queso manchego y tomatito cherry

Chupito de Vichysoisse de melón con jamón

Surtido de croquetas (ibérica, setas y roquefort con cebollita caramelizada)

Langostino crujiente

Surtido de canapés

Jamón ibérico al corte, con su pan payes con tomate (cortador de jamón en vivo a partir de 80 adultos)

En mesa

Sinfonía de rape, gambas, langostinos y piña natural sobre bouquet de lechugas en 3 salsas

Sorbete artesano a seleccionar, de limón, mandarina, mojito, manzana verde, maracuyá o piña

Media paletilla de ternasco asada en su jugo con patata panadera

Tarta nupcial hecha por nuestro pastelero con carta de sabores a seleccionar, acompañada de helado de yogurt y frutos rojos o de vainilla con caramelo

Aguas minerales, Vinos de la tierra con D.O. blanco y tinto, Cava Brut Nature, aromático café o infusión

PVP IVA incluido: 78,90 €

***Consultar los iconos de los alérgenos en hoja anexa**

Menú Boda 6

Cocktail de bienvenida

Rulo artesano de pasta brick horneado y relleno de queso de cabra y Módena

Tosta de verduritas escalivadas con boquerón

Rollito de salchicha con bacon

Ensaladilla con ventresca de atún

Brocheta de longaniza de la tierra braseada con pimiento verde

Chupito de gazpacho a la andaluza

Surtido de croquetas: ibérica, setas y roquefort con cebollita caramelizada

Piruleta de langostino crujiente

Twister de pollo al curry y twister de rape y langostino

Jamón ibérico al corte, con su pan payes con tomate (cortador de jamón en vivo a partir de 80 adultos)

En mesa

Merluza del cantábrico rellena de txangurro con salsa americana

Sorbete artesano a seleccionar, de limón, mandarina, mojito, manzana verde, maracuyá o piña

Ternasco asado en su jugo a baja temperatura con patata panadera

Tarta nupcial hecha por nuestro pastelero con carta de sabores a seleccionar, acompañada de helado de yogurt y frutos rojo o de vainilla con caramelo

Aguas minerales, Vinos de la tierra con D.O. blanco y tinto, Cava Brut Nature, aromático café o infusión

PVP IVA incluido: 82,90 €

***Consultar los iconos de los alérgenos en hoja anexa**

MENÚ INFANTIL

Entremésés fríos y calientes

Costillas de ternasco con patatas fritas

Tarta Nupcial con helado

Aguas minerales, y refrescos

P.V.P IVA incluido: 34,00 €

INFORMACION ADICIONAL BODAS:

Nuestros menús incluyen decoración floral, degustación, minutas y habitación nupcial en el hotel, presentación de tarta nupcial, muñecos y espada, etc...sujeto al número de comensales contratados.

Amenización musical del banquete con DJ: Se puede hacer desde que comienza hasta que termina el mismo, pudiendo confeccionar un “libreto” musical con el DJ, seleccionando las canciones para la entrada al salón por los novios, sorpresas, presentación de la tarta y discomóvil final. Su coste oscila dependiendo de la duración del banquete, siendo 5h la estándar desde inicio a finalización por 400€ y se puede añadir 1 hora adicional por 125€.

Barra libre: Usualmente se hacen barras libres controladas por tacos o lotes de consumiciones, 50 copas 250€, 100 copas 500€ y así sucesivamente, pudiéndose administrar las mismas por el barman y una vez contratado un lote o taco acorde al banquete, se puede en el día añadir más si se precisa.

Menú Infantil: El menú infantil estándar consta de entremeses fríos y calientes, Chuletilas de costilla y pierna de ternasco con patatas y postre nupcial, su P.V.P. son 34€

Se pueden solicitar presupuestos de animación infantil, servicio de autobuses, mesas dulces, etc...

Disponemos de diversos sabores de postres nupciales, que pondremos a su disposición en la contratación y degustación, todos de fabricación por pastelería artesana.

Al disponer de un Hotel, **podemos facilitar habitaciones para invitados a precios especiales**, excepto temporadas altas.Toda ésta información puede ser ampliada en una cita –visita de nuestras instalaciones, citándose en el teléfono: 976771 100 y vía e-mail: direccion@hotelelaguila.com



EIZASA
HOTEL EL ÁGUILA
ZARAGOZA

Velagua
Restaurante

