



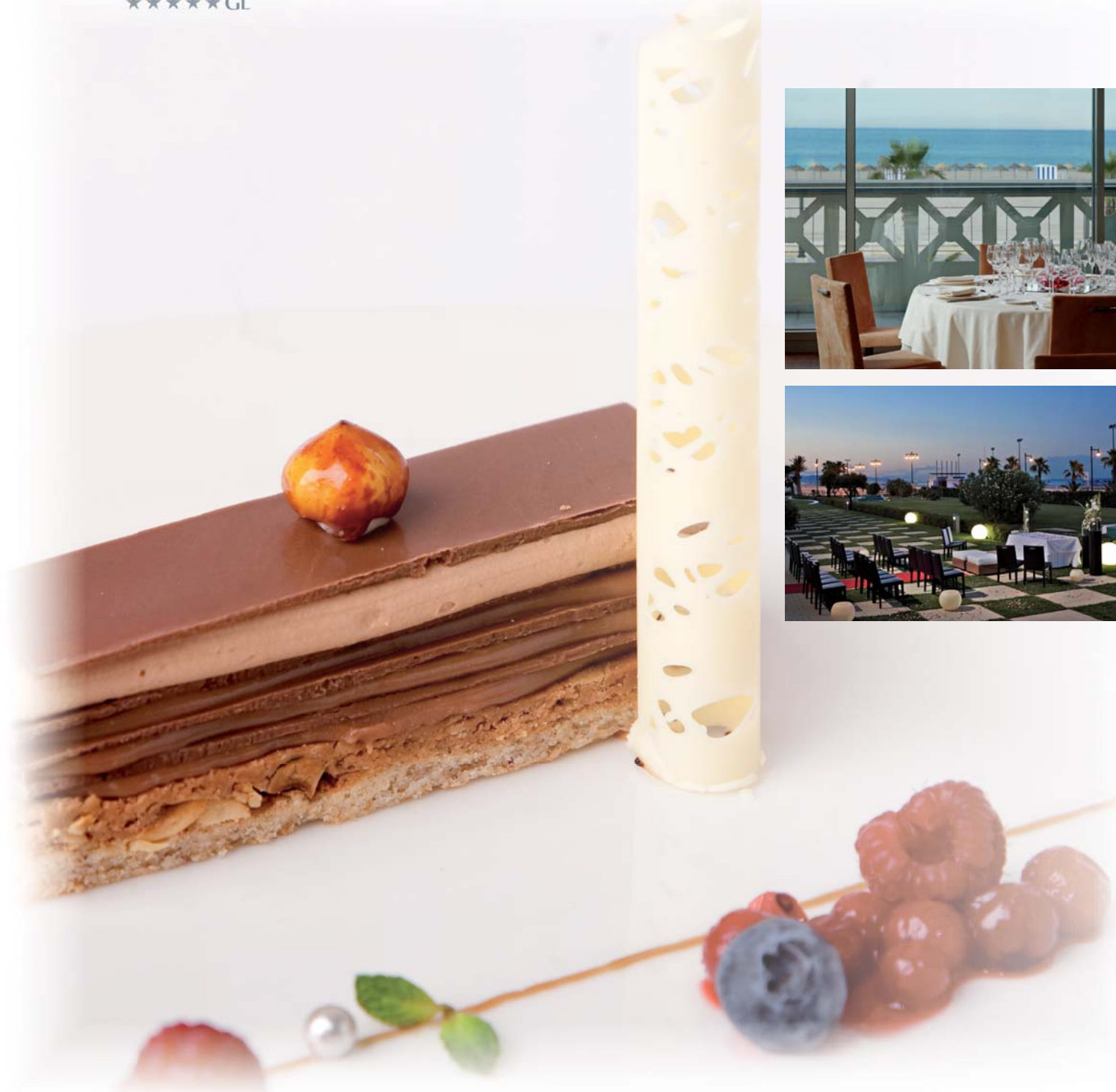
Hoteles SantoS

LAS ARENAS

BALNEARIO RESORT

★★★★★GL

Las Bodas de Las Arenas



MENU Nº 1

Aperitivo

Tuber chips con sal de setas

Canape de pulpo y hummus

Bacalao ajoarriero sobre pesto al pomodoro

Click Foie - Clack regaliz

Taco de salmón ahumado con aceite de eneldo

Mini rollito de primavera vegetal con salsa de soja

Mini croquetas de setas

Mejillón Tigretón

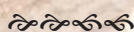
Refrescos, cervezas, zumos, jerez, martinis, vino blanco, tinto y cava

Menú

Tartar de aguacate y langostinos



Sorbete de frambuesa



Milhojas de solomillo ibérico relleno de setas al Cabernet



Jalea de lichis y crema de rosas con frambuesas frescas



Mousse de café y caramelo con almendra tostada al Grenoble



Agua Mineral

Vino blanco Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena

Vino tinto Actum Colección D.O. Utiel Requena

Cava Codorníu Blanc de Blancs

Refrescos y cervezas

Cafés y licores

97,50 € 8% IVA Incluido / por persona

MENU Nº 2

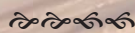
Aperitivo

Caña crujiente de pate ibérico y aceituna de Kalamata
Chupito de aguacate, maíz y tomate con lámina de mojama
Montadito de esgarraet
Bombón de foie con terciopelo de chocolate
Monedero en saquito de marisco
Yaquitori en brocheta a las finas hierbas
Pincho de pulpo invertido

Refrescos, cervezas, zumos, jerez, martinis, vino blanco, tinto y cava

Menú

Vieira asada con crema de calabaza, mascarpone, espuma de naranja y polvo de té verde



Sorbete de limón al cava



Pintada rellena de foie y nueces con puré de manzana asada, jugo de grosellas y arándanos



Mousse de chocolate con leche y caramelo, bizcocho de chocolate y melocotón caramelizado



Loukoums de limón y fresas dulces

Agua Mineral

Vino blanco Nodus Chardonnay D.O. Utiel Requena

Vino tinto Actum Colección D.O. Utiel Requena

Cava Codorniu Blanc de Blancs

Refrescos y Cervezas

Cafés y licores

109,50 € 8% IVA Incluido / por persona

MENU Nº 3

Aperitivo

Crujiente de pa, oli i sucre
Ravioli de salmón con huevas de trucha
Crujiente de sobrasada con lomo de pescado azul
Carajillo de foie
Una de patatas con chorizo
Caramelo de solomillo ibérico con torta del Casar y pimienta
Brocheta de presa ibérica con piña rustida al ron
Los langostinos bricks al aceite de pimentón de la Vera
Refrescos, cervezas, zumos, jerez, martinis, vino blanco, tinto y cava

Menú

Huevos de caserío, migas del pastor y crema de boletus Edulis
~~~~~  
Sorbete de lichis  
~~~~~  
Bacalao confitado al tomillo limonero en suave all i pebre con gratén de patata
y cebolla tierna braseada
~~~~~  
Jaleo de té verde y manzana frita con ivoire y bizcocho de avellana  
~~~~~  
Chocolat in love

Agua Mineral
Vino blanco Ermita d'Espiells D.O. Penedés
Vino tinto Legaris D.O. Ribera del Duero
Cava Luna de Murviedro
Refrescos y Cervezas
Cafés y Licores

117,00 € 8% IVA Incluido / por persona

MENU Nº 4

Aperitivo

Crujiente de maíz y curry
Cuchara de boquerón con escalivada
Caldo de tomate y cereza al módena con pincho de atún al jengibre
Cuchara de patata con salpicón de marisco
Spring roll de morcilla y membrillo con toffee de cebolleta
Terrina de foie con polvo de avellana y reducción de Pedro Ximénez
Croquetas de nevada de cabrales
Brocheta de pollo con sésamo

Refrescos, cervezas, zumos, jerez, martinis, vino blanco, tinto y cava

Menú

Ensalada de langostinos con arroz sahan, crujiente de pato y aliño nipón
~~~~~  
Sorbete de limón con albahaca  
~~~~~  
Lomo de buey con pimientos a la miel y cebollitas al balsámico
~~~~~  
Confitado de fresas, bizcocho a la crema de mascarpone con fruta de la pasión y guimauve  
~~~~~  
Tentación de Kit Kat con avellana al Chantilly de chocolate

Agua Mineral
Vino blanco Ermita d'Espeliells D.O. Penedés
Vino tinto Legaris D.O. Ribera del Duero
Cava Luna de Murviedro
Refrescos y cervezas
Cafés y licores

131,50 € 8% IVA Incluido / por persona

MENU Nº 5

Aperitivo

Tuber chips con sal de setas
Ñame, aguacate y arenque ahumado

El Mc foie

Coca fina de cebolla y queso

Canapé de pulpo y hummus

Una de papas con chorizo

Pincho de langostino con kikos y suero de parmesano

Caramelo de pato con naranja

Mini brocheta de solomillo ibérico al romero

Refrescos, cervezas, zumos, jerez, martinis, vino blanco, tinto y cava

Menú

Tartar de buey de mar y langostino con jugo de aguacate al aroma de lima kéfir



Sorbete de naranja sanguina



Crujiente de ternera en kataifi, topinambour, salsifis y caramelo de Burdeos



Peras caramelizadas, chocolate con especias y bizcocho de almendra



Crema tostada de fruta de la pasión, confitura de ruibarbo y fresas frescas

Agua Mineral

Vino blanco Marqués de Riscal Sauvignon D.O. Rueda

Vino tinto Les Alcusses D.O. Valencia

Cava Anna de Codorniu Brut Nature

Refrescos y cervezas

Café y licores

141,00 € 8% IVA Incluido / por persona

MENU Nº 6

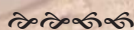
Aperitivo

Crujiente de pa, oli i sucre
Bacalao ajoarriero sobre pesto al pomodoro
Carajillo de foie
Blinis de salmón con crema de queso
Maki Bull al caramelo de soja y miel
Trufas de queso
Los langostinos bricks al aceite del pimentón de la Vera
Mejillón Tigretón
Yakitori de pato y piña

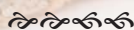
Refrescos, cervezas, zumos, jerez, martinis, vino blanco, tinto y cava

Menú

Rape de costa al azafrán con capellini de verduras fondeadas al aroma de yuzu



Sorbete de frambuesa



Solomillo de vacuno mayor, boniato rojo asado, salteado de trigo a las hierbas mediterráneas y salsa saté



Crema de chocolate al cilantro, piña al Kirsch y Chantilly exótico



Koo samui con coco, mango, fruta de la pasión y estofado de piña

Agua Mineral

Vino blanco Fillaboa D.O. Rias Baixas
Vino Tinto Viña Pomal Cza. D.O. La Rioja
Cava Anna de Codorniu Brut Nature
Refrescos y cervezas
Café y licores

155,50 € 8% IVA Incluido / por persona

MENU INFANTIL

Refrescos

Zumos

Aguas minerales

(con y sin gas)



Croquetas de ave

Calamares fritos a la andaluza

Mini hamburguesa botón con queso

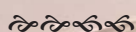
Pincho de tortilla de patata con aceituna



Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas

O

Paella valenciana (Para mínimo 5 niños)



Paleta de helados de varios sabores

Tarta Celebración

44,00 € 8% IVA Incluido / por persona

Servicio de buffets para aperitivos

- Barra de cocktail (Caipirinhas, Mojitos y San Francisco) 10,00 € / persona
- Jamón ibérico de bellota 3J (*) 550,00 € / ud.
- Jamón ibérico de bellota 5J (*) 800,00 € / ud.
- Buffet de ahumados, encurtidos y aceitunas 12,50 € / persona
- Buffet de quesos con uvas y nueces (5 tipos) 8,75 € / persona
- Buffet de sashimi con soja y aceite de oliva 5,00 € / persona
- Buffet de huevos de codorniz con sobrasada (**) 2,00 € / persona
- Buffet japonés (shushi, makis, sashimi, momodinsum, nigiris y rollitos orientales) 11,00 € / persona

(*) Cortador de jamón incluido

(**) Sólo en exterior

INFORMACIÓN GENERAL

El precio del menú incluye: (mínimo 100 comensales adultos)

Minutas personalizadas
Decoración floral Standard
Degustación del menú:

- Para Banquetes de 100 a 150 comensales: 4 cubiertos
- Para Banquetes de más de 150 comensales: 6 cubiertos.

Se realizarán de martes a jueves, avisando como mínimo, una semana antes de la prueba.

Alojamiento y Desayuno gratuitos para los novios en su Noche de Boda. (*)

Estancia gratuita de un fin de semana (bajo petición) en cualquiera de los Hoteles del Grupo Santos. Oferta sujeta a disponibilidad (*)

Acceso para dos personas en el Spa Las Arenas (*)

Parking gratuito para tres coches (*)

* Para fechas en temporada baja consultar nuestras promociones y descuentos

Alojamiento para invitados al enlace:

Consulte las tarifas con el Dpto. de Banquetes, estarán siempre sujetas a disponibilidad del hotel y a la celebración de eventos especiales en la ciudad.

Barra libre:

- Para servicios inferiores a 50 comensales según consumo
- Para servicios de 50 a 100 comensales:
 - o Barra libre primeras marcas: 31,00 € 8% IVA incluido (por persona)
 - o Barra libre primeras marcas y reservas: 39,00 € 8% IVA incluido (por persona)
- Para servicios de más de 100 comensales (a facturar 85% total invitados):
 - o Barra libre primeras marcas: 22,00 € 8% IVA incluido (por persona)
 - o Barra libre primeras marcas y reservas: 30,00 € 8% IVA incluido (por persona)

Horarios máximo de la barra libre

- Cena hasta las 04:30 horas. (Incluye resopón para más de 50 comensales)
- Almuerzo hasta las 21:00 horas. (Incluye resopón para más de 50 comensales)

Primeras Marcas Barra Libre: Gordons, Beefeater, Bombay, Bombay Sapphire, J.B., Ballantines, Bourbon Four Roses, Bacardi Blanco, Havana 3 Años, Cacique, Brugal oNegrita, Smirnoff, Tía María, Bayleis, Whisky Peche, Tequila, Licor de Manzana y de Melocotón, Pacharán, Malibú, Mangaroca, Licor 43, Cointreau, Ponche Caballero, Martini y Refrescos

Reservas Barra Libre: Tanqueray, Knokando, Glenrothes, Cardhu 12 años, Chivas 12 años, Havana 7 años, Barceló Añejo, Drambuie

Oferta musical

Precio

- Disco móvil 1.000,00 € (18% iva incluido).
- Orquesta Cuarteto 1.900,00 € (18 % iva incluido)

Horarios

- Cena hasta las 04:30 horas.
- Almuerzo hasta las 21:00 horas.

Formalización de la reserva del banquete

Se deberá dejar un depósito de 2.000,00 € como garantía de la reserva (en caso de anulación dicho depósito no se devuelve) con una transferencia bancaria a: BANCO DE SANTANDER 0049 0796 90 2210197744

Enviando el justificante de la transferencia al fax; 963 120616 Un mes antes se firmará el contrato del servicio confirmando el número aproximado de comensales y se dejará un depósito del 50% del total contratado. Diez días antes del servicio se cerrará el número definitivo de comensales que será lo mínimo a facturar y se abonará otro 40%. Faltando 48 horas para el evento se podrá incrementar el número de comensales en un total de 10 personas más, pero nunca disminuir. El pago del total de la factura se realizará antes de abandonar el hotel.

Información Ceremonias Civiles

Mesa para el juez con centro floral

Alfombra con pétalos

Megafonía

Sillas para novios e invitados 800 € (18% IVA incluido)

Les informamos que el Ceremoniante no está incluido en el precio y que las ceremonias que se realizan en el hotel son ficticias, teniendo que ir a firmar antes al juzgado o ayuntamiento correspondiente.

Calle Eugenia Viñes 22 - 24 · 46011 Valencia · España · Tel. 963 120 600 · banquetes@hotel-lasarenas.com · www.hotel-lasarenas.com

