



La Hostería de Cañete, le presenta
Diez MENÚS para la celebración de sus fiestas en nuestro hotel.
Ud., naturalmente, puede escoger una de las propuestas o elaborar
su propio menú.

Para cualquier información preguntar por
Valentina Alegría Lahiguera





MENÚ 1

Consomé de Rabo de Buey

Langostinos a la Brasa de Leña

Sorbete de Limón

Paletilla de Cordero Asado al Horno de Leña con Patatas a lo Pobre

Pomelo y Chocolate Blanco

Tarta Nupcial

Vinos de la Tierra
Agua mineral, refrescos
Licores, cava y café



MENÚ 2

Bacalao Gratinado al Alioli de Ciruela

Sorbete de Clementina

Secreto de Cerdo Ibérico con Salsa de Boletus

Pastel de Requesón con Confitura
De Frutos Rojos

Tarta Nupcial

Vinos de la Tierra
Agua mineral, refrescos
Licores, cava y café



MENÚ 3

Ensalada de Escabeche de Corzo y vinagreta de pétalos de Rosas

Merluza en Salsa Verde con trigueros

Sorbete de Mandarina

Medallones de Solomillo de Cerdo Ibérico

Con Salsa de Pimienta de Sechuan

Capricho de 3 Chocolates

Tarta Nupcial

Vinos de la Tierra

Agua mineral, refrescos

Licores, cava y café



MENÚ 4

Gazpacho Andaluz con Crujiente de Jamón Ibérico

Lomos de Salmón al Cava

Sorbete de Lima

Solomillo de Buey con Fetuccini a la crema de Pesto

Bocado de Limón y Merengue

Tarta Nupcial

Vinos de la Tierra
Agua mineral, refrescos
Licores, cava y café



MENÚ 5

Parmentier de Boletus y Vieira

Dorada al Oreo con verduritas al vapor

Sorbete Clementina

Carre de Cordero glaseado, Miel y Mostaza

Capricho de Avellana y chocolate negro

Tarta Nupcial

Vinos de la Tierra
Agua mineral, refrescos
Licores, cava y café



MENÚ 6

Ensalada de Confit de Pato y Pera Williams

Consomé pularda

Corvina con tallarinas de Calamar y Espinacas

Solomillo de Ternera al Oporto y foie

Tarta Sacher

Vinos de la Tierra

Agua mineral, refrescos

Licores, cava y café

MENÚ 7

Ajo Blanco con Ajo Negro

Merluza en Salsa de Piquillos

Sorbete de Mandarina

Secreto Asado sobre Arroz de boletus

Brochetas de Fruta Natural con chocolate

Tarta Nupcial

Vinos de la Tierra
Agua mineral, refrescos
Licores, cava y café



MENÚ 8

Tosta de Pan de pueblo con Tomate Raff y Jamón Bellota

Vichyssoise Fría

Rape a la Americana

Sorbete de Limón

Confit de Pato sobre Puré de Patata y Trufa

Tarta Nupcial con Helado

Vinos de la Tierra
Agua mineral, refrescos
Licores, cava y café



MENÚ 9

Consomé de Perdiz al Jerez

Bacalao al pilpil ligero de Trufa

Sorbete de Clementina

Mejillas de Ibérico al Cacao amargo

Bombón de Nata y Frambuesa

Tarta Nupcial

Vinos de la Tierra
Agua mineral, refrescos
Licores, cava y café



MENÚ 10

Ensalada de Vieiras y Setas escabechadas con primeros Brotes

Rodaballo asado con algas y espuma de Patata Violeta

Sorbete de Lima

Asado de Cordero Lechal al estilo Tradicional con Guiso de Trigo

Tarta nupcial

Vinos de la Tierra
Agua mineral, refrescos
Licores, cava y café

En el Precio del Menú se incluye:

- Mesas redondas, rectangulares, Sillas.
- Mantelería Completa (mantel, cubre mantel, funda de la silla, lazo, servilleta de tela)
- Vajilla, Cubertería y Cristalería.
- Aperitivo, Almuerzo o Cena, y todas las bebidas correspondientes al menú.
- Servicio de Camareros: Un camarero por cada veinte comensales
- Decoración Floral de las mesas.
- Minutas Impresas.
- Degustación del Menú para 6 Personas. (Para bodas de un mínimo de 100 comensales)

SERVICIOS EXTRAS

- **COCTEL DE ENTRADA**
- **COCTEL DE BEBIDAS** (Cervezas, Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos, Agua)
- **MENÚ INFANTIL**
Fritura Variada, Escalope con patatas largas, Helado.
- **BARRA LIBRE:**
Incluye barra libre: Bebidas de Primeras Marcas, refrescos, servicio de camareros, tubos de cristal/plástico
NOTA: El Horario de la Barra Libre es de 3 horas.
- **FUENTE DE CHOCOLATE**
La fuente funcionando con el personal presente con un tiempo mínimo de tres horas y hasta un máximo de cinco horas, chocolate belga suficiente, fresas, plátanos, piña, melón...
- **DISK- JOCKEY**
Durante toda la jornada, incluyendo el aperitivo, almuerzo o cena, y barra libre
- **MÚSICA EN VIVO**
- **CORTADOR DE JAMÓN**
Durante el aperitivo se cortará una pieza de Jamón, de entre 7,5 Kg. a 8,5 Kg./pieza. Incluido cortador profesional

- **ANIMACION INFANTIL E HINCHABLES**

- **MESA DE GOLOSINAS Y DULCES**

- **SORBETES**
Sorbetes de línea clásica o actual para acompañar el menú:
 - Limón
 - Mandarina
 - Piña Colada
 - Mojito
 - Sandía a la Menta

- **ORGANIZACIÓN DE CEREMONIA CIVIL**

Nota:

Todos los menús son modificables a gusto del cliente. Consulte las opciones
Todas las bodas que se celebren por la noche tienen un incremento de 4.00 € x cubierto

El precio de los menús oscila entre 50 - 80 Euros.

Barra libre: 12.00€ x persona