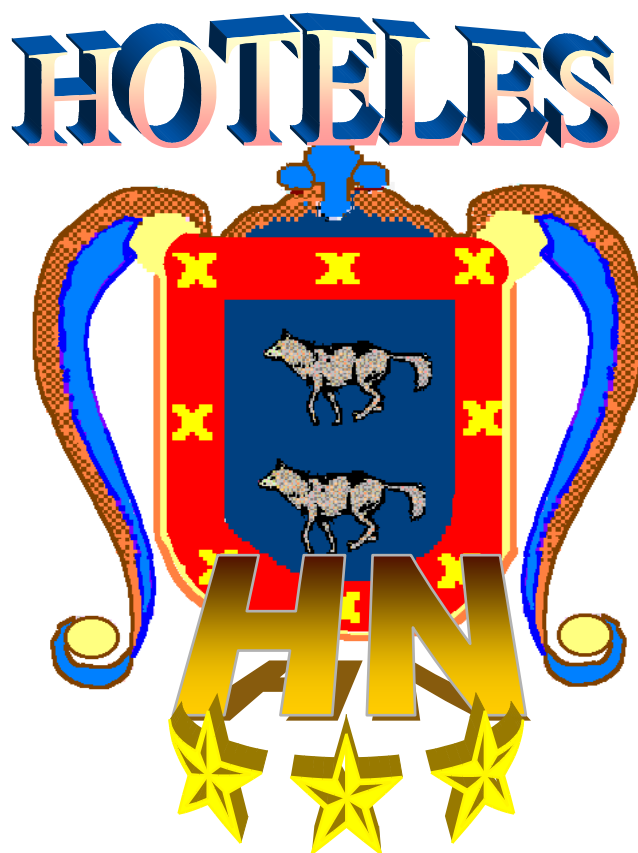


HOTEL CIUDAD DE NAVALCARNERO

Autovia A-5 Km.-28.200,
28600 Navalcarnero, Madrid
Tlf. 91.811.47.67 Fax. 91.811.52.15
E-mail: info@hotelciudadnavalcarnero.com



HOTEL CIUDAD DE NAVALCARNERO
MENUS BODAS

INFORMACIÓN DE SU INTERÉS

Estimados clientes:

El Hotel Ciudad de Navalcarnero les ofrece sus Menús de Boda, así mismo les facilitamos la creación de su Menú deseado o la variación de nuestros platos, todos ellos pensados y elaborados con los más minuciosos detalles.

Todo ello, unido a la tradicional atención y servicio que caracteriza a nuestro Hotel, hará que su enlace sea todo un éxito en un día tan señalado y especial.

ATENCIÓNES ESPECIALES ***(INCLUÍDAS A PARTIR DE 100 INVITADOS)***

El Hotel Ciudad de Navalcarnero, con afán que todo salga de su agrado y deseando satisfacer sus deseos, tiene el gusto de obsequiarles con las siguientes Atenciones Especiales:

- Asesoramiento por Nuestro Equipo Profesional.
- Ornamentación Floral en la Mesa Nupcial.
- Ramo de Flores para la Novia.
- Selección de Canapés en el Salón antes del inicio del Menú contratado.
- Impresión del Menú Personalizado.
- Confección del Protocolo.
- Música Ambiente durante el servicio del Banquete.
- Repetición de todos los Platos ofrecidos por Nuestros Profesionales.
- Habitación Nupcial para la Noche de Boda con Botella de Cava y Cesta de Frutas.
- Desayuno al día siguiente en nuestro Salón Buffet para los recién casados
- Tarifas Especiales de Habitaciones para el Alojamiento de los Invitados.

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

- El menú de la boda deberá estar confeccionado 30 días antes del banquete.
- El número de invitados se confirmará 10 días antes del evento.
- Al aceptar la reserva del salón en firme habrá que abonar un mínimo de 300 € en concepto de señal.
- A los precios de los menús se les deberá añadir su IVA correspondiente.

- El abono de la factura se realizará al término de dicho evento, bien en efectivo o mediante talón conformado por el banco emisor a nombre del “Hotel Ciudad de Navalcarnero S.L.”
- En caso de cancelación del servicio contratado, los depósitos entregados serán utilizados para cubrir los gastos ocasionados.
- El Hotel Ciudad de Navalcarnero pone a su entera disposición y con exclusividad, a fotógrafos profesionales, para la realización de su reportaje fotográfico y de video.

LISTA DE PRECIOS 2012

Menú Agua Marina 55,00 €	Menú Zafiro 73,00 €
Menú Amatista 58,00 €	Menú Diamante 78,00 €
Menú Coral 63,00 €	Menú Vegetariano 1 60,00 €
Menú Esmeralda 68,00 €	Menú Vegetariano 2 55,00 €
Menú Turquesa 68,00 €	Menú Infantil 1 35,00 €
Menú Rubí 73,00 €	Menú Infantil 2 40,00 €

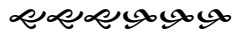
I.V.A. NO INCLUIDO

SERVICIOS ADICIONALES

- Música y Disc-Jockey con Luces Disco, 1 Hora 500,00 €
- Cocktail de Bienvenida, ½ Hora 20,00 € por persona
- Barra Libre de Primeras Marcas, 1 Hora 16,00 € por persona
- Barra Libre según consumo:
 - Refrescos 3,00 € por persona
 - Combinados 6,00 € por persona

Menú Agua Marina

**Comenzaremos este Suculento Menú con una
Crema de Puerros Frescos al Aroma de Apio**



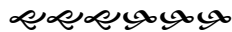
**Seguidamente Degustaremos Nuestro
Salmón a la Parrilla con Salsa de Gambas
(Guarnecido con Patatas al Vapor y Zanahorias al Horno)**



**Como Cortante un Refrescante y Sabroso
Sorbete de Limón al Cava**



**Y dando un toque de Distinción en el apartado de las Carnes
Escalopines de Ternera al Vino de Garnacha
(Guarnecido con Patatas Lionesa)**



**Finalizando y Endulzando este Evento
Tarta Nupcial San Marcos
Helado Especial del Hotel**



Todo ello bañado con

Vinos del Hotel:
Tintos, Blancos, Rosados

Agua Mineral
Refrescos
Cervezas y Caseras

Café
Cava Segura Viudas

Menú Amatista

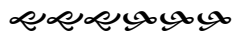
**Comenzaremos este Suculento Menú con unos Deliciosos
Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao Napado con Salsa Veloute**



**A continuación una Fresquísima y Deliciosa
Merluza Rellena a la Inglesa
(Guarnecida con Patatas Cocidas al Aroma de Laurel y Zanahorias Baby)**



**Para cambiar y no mezclar Sabores
Sorbete de Limón al Cava**



**Y como Broche final y Elaborado en Nuestros Hornos
Pierna de Cordero Troceada al Estilo de Segovia
(Guarnecido con Patatas Panaderas y Cogollos Aderezados al Vinagre de Cominos)**



**Finalizando y Endulzando este Evento
Tarta Nupcial "Avenida de España"
Helado Especial del Hotel**



Todo ello bañado con

Vinos del Hotel:
Tintos, Blancos, Rosados

Café
Cava Segura Viudas

Agua Mineral
Refrescos
Cervezas y Caseras

Menú Turquesa

Comenzaremos este Suculento Menú con
Cocktail de Frutos del Mar sobre Piña Tropical con Salsa Mil Islas



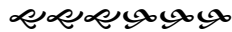
Seguidamente un Sabrosísimo Xiphias Gladius
Emperador del Levante con Piñones, Pasas y Gulas
(Guarnecido con Patatas Pentland Squire y Zanahorias Vicky)



Para cambiar y no mezclar Sabores
Sorbete de Limón al Cava



Y para Coronar este Apetitoso Menú
Medallones de Solomillo de Ternera al Foie de Finas Hierbas
(Guarnecido con Patatas Nuevas Laminadas al Horno con Reducción de Vino Blanco)



Finalizando y Endulzando este Menú
Tarta Nupcial San Marcos
Helado Especial del Hotel



Todo ello bañado con

Vinos del Hotel:
Tintos, Blancos, Rosados

Café
Cava Segura Viudas

Agua Mineral
Refrescos
Cervezas y Caseras

Menú Diamante

Comenzaremos este Magnifico Menú con

Mosaico de Marisco Individual

*Cigalas *Gambas *Langostinos del Caribe *



Para Continuar este Excelente Menú

Fuente Individual de Surtido Ibérico

*Jamón Ibérico *Lomo Ibérico *Chorizo Ibérico *Salchichón Ibérico *

*Queso de Oveja *



Como Cortante un Refrescante y Sabroso

Sorbete de Mandarina al Cava



Y como Broche de Oro y Elaborado en Nuestros Hornos

Pierna o Paletilla de Cordero Lechal

(Guarnecido con Patatas Lionesas y Cogollos Aderezados al Vinagre de Cominos)



Finalizando y Endulzando este Menú

Tarta Nupcial Avenida de España

Helado Especial del Hotel



Todo ello bañado con

Vinos del Hotel:

Tintos, Blancos, Rosados

Agua Mineral

Refrescos

Cervezas y Caseras

Café

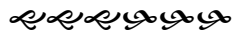
Cava Segura Viudas

Menú Esmeralda
(Recomendado por el Hotel)

Comenzaremos este Menú con unos Tiernísimos
Espárragos Blancos de Navarra
Escoltados con unos Deliciosos
Langostinos del Caribe con Salsa Mahonesa y Rosa



A continuación Nuestra Especialidad
Merluza Rellena de Frutos del Mar Napada con Salsa Marisquera
(Guarnecidos con Patatas Cachelo y Zanahorias Vicky)



Como Cortante un Refrescante y Sabroso
Sorbete de Mandarina al Cava



Como Broche de Oro nuestra Carne Especial
Chuletón de Ternera a la Roca
(Guarnecido con Patatas Nuevas Laminadas al Horno con Reducción de Vino Blanco)



Finalizando y Endulzando este Evento
Tarta Nupcial San Marcos
Helado Especial del Hotel



Todo ello bañado con

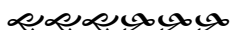
Vinos del Hotel:
Tintos, Blancos, Rosados

Café
Cava Segura Viudas

Agua Mineral
Refrescos
Cervezas y Caseras

Menú Rubí

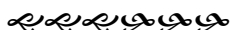
Comenzaremos este Delicioso Menú con
Fuente Individual de Entremeses Ibéricos:
*Jamón Ibérico *Lomo Ibérico *Chorizo Ibérico *
*Salchichón Ibérico *Queso de Oveja *



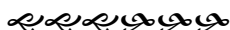
A continuación unos Fresquísimos y Deliciosos
Langostinos del Caribe y Gambas de Huelva
(Dos Salsas)



Como Cortante un Refrescante y Digestivo
Sorbete de Mandarina al Cava



Como Broche de Oro Especial
Chuletón de Ternera al Estilo de Ávila
(Guarnecido con Patatas Nuevas Laminadas al Horno con Reducción de Vino Blanco)



Finalizando y Endulzando este Menú
Tarta Nupcial Avenida de España
Helado Especial del Hotel



Todo ello bañado con

Vinos del Hotel:
Tintos, Blancos, Rosados

Agua Mineral
Refrescos
Cervezas y Caseras

Café
Cava Segura Viudas

Menú Coral

Comenzaremos este Menú con unos Fresquísimos

Gambas de Huelva y Langostinos del Caribe

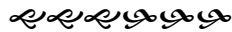
Mayonesa y Salsa Rosa



Seguidamente una Fresquísima

Merluza Rellena a la Inglesa

(Guarnecido con Patatas Cachelo y Zanahorias al Vapor)



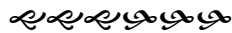
Para cambiar y no mezclar Sabores

Sorbete de Limón al Cava



Y para Coronar este Apetitoso Menú

Entrecott de Ternera a la Parrilla



Finalizando y Endulzando este Menú

Tarta Nupcial San Marcos

Helado Especial del Hotel



Todo ello bañado con

Vinos del Hotel:

Tintos, Blancos, Rosados

Agua Mineral

Refrescos

Cervezas y Caseras

Cava Segura Viudas

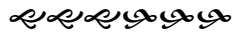
Café

Menú Zafiro

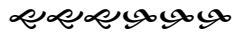
Comenzaremos este Suculento Menú con
Espárragos Blancos de Navarra
Arropados con Láminas de Salmón Noruego



A continuación un Magnífico Pescado
Lomos de Merluza del Cantábrico a la Bilbaína
(Guarnecido con Patatas Cocidas al Aroma de Laurel y Zanahorias Baby)



Como Cortante un Refrescante y Sabroso
Sorbete de Mandarina al Cava



Y dando un toque de Distinción en el apartado de las Carnes
Medallones de Solomillo de Ternera al Foie de Finas Hierbas
(Guarnecido con Patatas Lionesa)



Finalizando y Endulzando este Evento
Tarta Nupcial San Marcos
Helado Especial del Hotel



Todo ello bañado con

Vinos del Hotel:
Tintos, Blancos, Rosados

Agua Mineral
Refrescos
Cervezas y Caseras

Café
Cava Segura Viudas

Menú Vegetariano 1

Comenzaremos este Suculento Menú con
“Escalibada”

Pimiento Rojo, Berenjena, Cebollas y Tomate al Horno
con Aceite de Oliva



Seguidamente un Delicioso
Vol-au-vents de Pisto Manchego



Para cambiar y no mezclar Sabores
Sorbete de Limón al Cava



Y para finalizar este Magnifico Menú
Berenjena Rellena de Verdura con Salsa Mornay al Gratén



Finalizando y Endulzando este Evento
Tarta Nupcial San Marcos
Helado Especial del Hotel



Todo ello bañado con

Vinos del Hotel:
Tintos, Blancos, Rosados

Agua Mineral
Refrescos
Cervezas y Caseras

Café
Cava Segura Viudas

Menú Vegetariano 2

Comenzaremos este Suculento Menú con
Vichyssoise Fría con Lágrimas de Aceite de Oliva Virgen



Seguidamente un Exquisito
Tomate Relleno de Arroz Pilat con Salsa de Setas



Para cambiar y no mezclar Sabores
Sorbete de Limón al Cava



Y para finalizar este Magnífico Menú
Raviolis Funghi con Salsa de Tomatitos de la Huerta Murciana



Finalizando y Endulzando este Evento
Tarta Nupcial San Marcos
Helado Especial del Hotel



Todo esto bañado con

Vinos del Hotel:
Tintos, Blancos y Rosados

Agua Mineral
Refrescos
Cervezas y Caseras

Café
Cava Segura Viudas

Menú Infantil 1

**Este Menú dispondrá de una Fuente
Combinada compuesta de**

Chuletillas de Cordero Lechal
Jamón York
Queso Americano
Mini Croquetas de Jamón
Mini Empanadillas de Bonito
Salchichas Cocktail
Nuggett de Pollo



Todo ello acompañado de

Patatas Fritas y Ketchup



Para Endulzar este Menú para los más pequeños

Tarta Nupcial San Marcos
Helado Especial del Hotel



Todo ellos bañado con

Refrescos de:
Coca Cola
Naranja
Limón

y Agua Mineral

Menú Infantil 2

Comenzaremos este Suculento Menú con

Jamón Serrano
Jamón York
Queso Americano
Chorizo de Vela



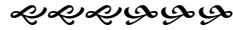
Seguidamente una Selección de Fritos

Mini Croquetas de Jamón
Mini Empanadillas de Bonito
Nuggett de Pollo
Mini Salchichas



Y para finalizar este Menú

Escalope de Ternera a la Milanese
(Guarnecido con Patatas Fritas y Ketchup)



Para Endulzar este Menú para los más pequeños

Tarta Nupcial San Marcos
Helado Especial del Hotel



Todo ello bañado con

Refrescos de:
Coca Cola
Naranja
Limón

y Agua Mineral

Cocktail de Bienvenida

Selección de Canapés Fríos

Tartaletas Variadas
Canapés de Salmón Ahumado
Canapés de Palometa Ahumada
Canapés de Trucha Ahumada



Selección de Fritos

Cazuelitas de Choricitos Fritos
Mini Croquetas de Jamón Serrano
Mini Empanadillas de Bonito
Dados de Tortilla Española
Hojaldritos Rellenos Variados



Selección de Frutos Secos

Patatas Chip
Galletitas Saladas
Panchitos
Aceitunas Camporreal



Barra Libre

Vinos del Hotel:
Tinto, Blancos y Rosados

Cerveza de Barril
Cerveza Sin Alcohol
Zumos Variados
Vermouth Rojo y Blanco
Fino y Jerez