



lermo + Maria 17-17



El hotel SPA Sinagoga se encuentra en un entorno privilegiado, en Hervás, considerado el pueblo más bonito del valle de Ambroz y con una de las juderías más bonitas de España.

Ofrecemos un servicio completo para banquete con mobiliario, mantelería, menaje y cristalería, servicio de camareros, protocolo de mesas, minutas, centros florales y autobús incluidos. También ofrecemos distintos entornos para la celebración de la ceremonia civil.

Os agradecemos el interés mostrado por conocer nuestras instalaciones. Es un placer para nosotros ofrecerles la boda de sus sueños.

Para ello, ponemos a su disposición, la mejor oferta de banquetes, que podrá adaptarse a todas vuestras sugerencias, y a los profesionales que forman parte de nuestro equipo que velaran para que todos y cada uno de los detalles de su día, hagan del mismo un recuerdo inolvidable.

**Atentamente**

**Ainhoa Arias**

Directora Hotel Spa Sinagoga y Complejo Roma

# COCTELES PARA EL BANQUETE

## Coctel de Bienvenida 12€

Duración: 1 hora aproximadamente

Surtido de Canapés (3 Variedades)

Surtido de Tartaletas (3 Variedades)

Mini Conos rellenos (2 Variedades)

Brocheta de queso Fresco Anchoas y Tomates Cherry

Brocheta de piña y langostinos con Aceite de Vainilla

Rollito de salmón ahumado relleno de mousse de anchoas

Crema de temporada

Cucharita de Revolconas

Mini hamburguesa con gratinado de queso, mostaza y tomate

Bodega:

Vino tinto extremeño - Viña Puebla

Vino Blanco - Tiara

Estación de Sangría de Cava y Sangría de Vino.

Cerveza, refrescos y agua.

\*las referencias del coctel pueden variar en función de la estacionalidad.

Coctel gratuito para los más pequeños.





## Coctel de las Estaciones 15€

Duración: 1 hora y media aproximadamente

Estación de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón)

Estación de Quesos de la Región (5 Variedades)

Estación de Panes Gourmet, Frutos Secos y Mermeladas

Surtido de Canapés (3 Variedades)

Surtido de Tartaletas (3 Variedades)

Conos rellenos (2 Variedades)

Brocheta de queso Fresco Anchoas y Tomates Cherry

Brocheta de piña y langostinos con Aceite de Vainilla

Rollito de salmón ahumado relleno de mousse de anchoas

Crema de temporada

Cucharita de Revolconas

Mini hamburguesa con gratinado de queso, mostaza y tomate

Bodega:

Vino tinto extremeño - Viña Puebla

Vino Blanco - Tiara

Estación de Sangría de Cava y Sangría de Vino.

Cerveza, refrescos y agua.

\*las referencias del coctel pueden variar en función de la estacionalidad.

Coctel gratuito para los más pequeños.



# MENÚ SINAGOGA

## Menú Sinagoga 79€

Coctel de Bienvenida

Duración: 1 hora aproximadamente

Crema de mariscos con langostinos salteados, pan crujiente y chips de espinacas.

Bacalao en salsa verde con almejas y verduritas al vapor.

Sorbete de Mango y Maracuyá.

Solomillo Ibérico relleno de higos, con salsa de arándanos y graten de patatas.

Tartita de tres chocolates sobre crema de natillas

Bodega:

Vino tinto extremeño - Viña Puebla

Vino Blanco - Tiara

Cava Extremeño - Lar de Cava

Café, infusiones y licor



## Menú Judería 81€

Coctel de Bienvenida

Duración: 1 hora aproximadamente

Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos y vinagreta de tomates asados.

Merluza rellena de marisco gratinada con muselina de ajo y salsa de crustáceos.

Sorbete de Mojito.

Cochinillo asado con dados de manzana al romero y graten de patatas.

Biscuit de pasas y nueces con chocolate caliente.

Bodega:

Vino tinto extremeño Palacio Quemado

Vino Blanco Tiara

Cava Extremeño - Lar de Cava

Café, infusiones y licor



# A LA CARTA

## Entrantes

Ensalada de perlas de melón, langostinos y queso fresco con vinagreta de frutos secos 11€

Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos y vinagreta de tomates asados 12€

Ensalada de confit de pato con Cherris, pasas y piñones salteados, vinagreta de naranja 11.50€

Ensalada de langosta con pastel de cabracho y vinagreta de gambas 14€

Rosa de mango y salmón ahumado con aceite virgen y aceto balsámico 11.50€

Ensalada de verduras asadas con bacalao confitado y coulis de pimientos del Piquillo 10.50

Tulipa de solomillo en escabeche con canónigos, chips de bacón y vinagreta de pimentón de la vera 11.50€

Combinados de marisco 15.50€

## Cremas Calientes

Crema de espárragos trigueros con rulo de cabra, salmón ahumado y costrones de pan 9.50€

Crema de boletus con mollejas de pato, crujiente de queso y polvo de jamón 9.50€

Crema de mariscos con langostinos salteados, pan crujiente y chips de espinacas 10.50€

Crema de tomate a la albahaca con higos y verduras crujientes 9.50€

Crema de calabaza con cremoso de queso , teja de almendra y aceite de vainilla 9.50€

## Cremas frías

Crema de melón con sus perlas, virutas de jamón ibérico y aceite de hierbabuena 9.50€

Gazpacho extremeño con picada de frutos de la huerta y crujiente de remolacha 8.50€

Crema fría de calabaza y naranja con chips de calabaza y crujiente de vainilla 8.50€

Salmorejo de cerezas con rulo de cabra, manzana acida y dátiles 9.50€

Vichyssoise con picatostes, crujientes de jamón y queso 8.50€



## Pescados

Merluza rellena de marisco gratinada con muselina de ajo y salsa de crustáceos 16€

Lomo de dorada sobre Revolconas con espinacas y crema de mejillones de roca 16€

Popieta de lubina rellena de verduras y langostinos con salsa vizcaína y flan de calabacín 17€

Bacalao en salsa verde con almejas y verduritas al vapor 15€

Lenguado relleno de salmón marinado con salsa de cava y pastel de verduras 17€

Salmón a las finas hierbas con arroz Pilaff y espárragos verdes salteados 16€

Lomo de rodaballo a la extremeña sobre patatas asadas y tomate concasse 19.50€

## Sorbetes

Elegir entre los distintos sabores: Mojito - Maracuya - Mango - Frutos Rojos - Mora - Limón - Naranja - Mandarina - Manzana Verde (preguntar novedades) 6€

## Carnes

Pluma Ibérica a la naranja con flan de berenjenas y patatas confitadas 17€

Cabrito asado a las finas hierbas con timbal de patatas y pimientos 22€

Solomillo Ibérico relleno de higos, con salsa de arándanos y graten de patatas 16€

Solomillo de ternera con patatas al horno y salsa de oporto 19.50€

Confit de pato con patatas parisinas, salteado de frutos secos y jugo de mosto tinto 15€

Cochinillo asado con dados de manzana al romero y graten de patatas 18€



Presa ibérica con patata duquesa, piquillos salteados y salsa de Pedro Ximénez 17€

Foie a la plancha con manzana caramelizada y reducción de Málaga virgen 14€

## Postres

Copa de tiramisú 6.50€

Biscuit de pasas y nueces con chocolate caliente 6.50€

Copa de yogurt griego con puré de mango y helado de vainilla 6.50€

Tartita de tres chocolates sobre crema de natillas 6.50€

Tarta de queso con salteado de frutos rojos 6.50€

Crema de vainilla caramelizada con leche merengada y teja de canela 6.50€

Pastel fluido de chocolate con helado de vainilla y crema inglesa 6.50€

Tarta de Repostería 6.50€

## Bodega

Bodega Extremeña 18€ a elegir entre los vinos

Vino tintos: Lar de Barros / Palacio Quemado / Viña Puebla / Carlos Plaza

Vino Blanco: Tiara / Primavera / Luz

Bodega D. O La Rioja 18€ a elegir entre los Vinos

Vino Tinto: Marqués de Cáceres / Faustino / Coto Mayor

Vino Blanco: Barón de Ley / Gran Bohedal / El coto

Bodega Ribera del Duero 18€ a elegir entre los Vinos

Vino Tinto: Portia / Fuente Espina / Viña Mayor

Vino Blanco: Ylleras 5.5 / Viña Mayor / Montespina

Todas las Bodegas incluyen agua, refrescos, cervezas, cava, café y licores a libre elección por el comensal.



## Menú Infantil 25 €

Menú 1: Entremeses Ibéricos + Solomillo de cerdo + copa de la casa

Menú 2: Entremeses Ibéricos + Chuletillas de Cordero + Helado

Agua y Refrescos

## Sugerencias

Un Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano por Maestro cortador: 400 €

Cocteleria de mojitos: 4.90 € / invitado

Bufet de queso: 8 € / invitado

Barra de gin tonics (6 ginebras a escoger - mínimo 100 invitados) 9 €/invitados para 2 horas

Recena : mini sándwich, tortilla, pizza, brocheta de fruta - 6 €/ persona

Fuente de chocolate 530 € (mínimo 100 invitados)

Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos....

## Barra libre

2 horas de barra libre: 12 €/invitado

Suplemento 3º hora: 5 €/invitado

Suplemento 4ª hora

y consecutivas: 4 € / invitado y hora

## Copa según consumo

Otra posibilidad alternativa a la barra libre será contratar consumiciones mediante crédito,

siendo obligatoria una base de 220 €/hora

Precio único de consumición

por Crédito 4.50 €. (Duración máxima 4 horas)





## UN PLUS PARA EL SINAGOGA

Impresión (Minutas) de los Menús

Centro decorativo Mesas

Precios especiales para las habitaciones de los Invitados en el Hotel SPA Sinagoga

Jardín para la Celebración de Bodas Civiles

Circuito de Spa y Masaje Relajante para cada uno de los novios

Autobús para el desplazamiento de los invitados para bodas a partir de 100 invitados

Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos....

### Otras ventajas por elegirnos

Si celebráis vuestra boda entre noviembre y abril (ambos incluidos) o cualquier viernes o Domingo (no siendo víspera de festivo) del año Obtendréis un 15% de descuento.

# RESERVA Y CONTRATACION



## Reserva y contratación

La reserva quedara confirmada a la firma del “contrato de Bodas”  
Solo realizaremos una boda exclusiva en cada servicio de comida o cena.  
Los precios especiales de los paquetes se aplicaran para bodas de mínimo 100 adultos.  
Todos los precios de este dossier tienen el IVA Incluido.





Dirección: Avenida de la Provincia  
10700 Hervás España  
Reservas: (+34) 927 481191  
Anulaciones: (+34) 927 481191  
Fax: 927 481493