



CONTACTO

Aldeanueva del Camino - Hervás (Cáceres - España)

Emails: info@complejoroma.com - informacion@hotelsinagoga.com

Teléfonos: (+34) 927 484 038 - (+34) 927 481 191



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 de paté
Tartar de salmón aguacate y mango
Coctel de langostinos con salsa tártara
Tostita de salmón ahumado y mousse de anchoas
Crema de temporada
Cucharita de revolconas
Risotto de boletus con teja de parmesano

Bodega:

Vino tinto extremeño-Viña Puebla
Vino Blanco-Tiara
Estación de Sangría de cava
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)

Mini Conos rellenos de paté

Tartar de salmón aguacate y mango

Coctel de langostinos con salsa tártara

Tostita de salmón ahumado y mousse de anchoas

Crema de temporada

Cucharita de revolconas

Risotto de boletus con teja de parmesano

Bodega:

Vino tinto extremeño-Viña Puebla

Vino Blanco-Tiara

Estación de Sangría de cava

Cerveza, refrescos y agua

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

Coctel gratuito para los más pequeños.





MENU I

Menú I - 79,50€

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 II - 81,50€

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 - Viña Puebla

Vino Blanco - Tiara

Cava Extremeño - Lar de Cava

Café, infusiones y licor



Entrantes

Ensalada de perlas de melón, langostinos y queso fresco con vinagreta de frutos secos 12€

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 12€

Ensalada de langosta con pastel de cabracho y vinagreta de gambas 16€

Rosa de mango y salmón ahumado con aceite virgen y aceto balsámico 14€

Ensalada de verduras asadas con bacalao confitado y coulis de pimientos del Piquillo 12€

Tulipa de solomillo en escabeche con canónigos, chips de bacón y vinagreta de pimentón de la vera 12€

Combinados de marisco 16€

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 12€

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 14€

Lomo de dorada sobre Revolconas con espinacas y crema de mejillones de roca 14€

Popieta de lubina rellena de verduras y langostinos Con salsa vizcaína y flan de calabacín 15€

Bacalao en salsa verde con almejas y verduritas al vapor 14€

Lenguado relleno de salmón marinado con salsa de Cava y pastel de verduras 16€

Salmón a las finas hierbas con arroz Pilaff y espárragos Verdes salteados 15€

Lomo de rodaballo a la extremeña sobre patatas asadas y tomate concasse 18.50€

Sorbetes

Elegir entre los distintos sabores: Mojito - Maracuya - Mango - Frutos Rojos - Mora - Limón Naranja - Mandarina - Manzana Verde - (preguntar novedades) 5€

Carnes

Pluma Ibérica a la naranja con flan de berenjenas y patatas confitadas 15€

Cabrito asado a las finas hierbas con timbal de patatas y pimientos 18€

Solomillo Ibérico relleno de higos, con salsa de arándanos y graten de patatas 14€

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 13€

Cochinillo asado con dados de manzana al romero y graten de patatas 16€

Preso ibérica con patata duquesa, piquillos salteados y salsa de Pedro Ximénez 16€

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





Postres

Copa de tiramisú 4.50€

Biscuit de pasas y nueces con chocolate caliente 4.50€

Copa de yogurt griego con puré de mango y helado de vainilla 4.50€

Tartita de tres chocolates sobre crema de natillas 4.50€

Tarta de queso con salteado de frutos rojos 4.50€

Crema de vainilla caramelizada con leche merengada y teja de canela 4.50€

Pastel fluido de chocolate con helado de vainilla y crema inglesa 4.50€

Tarta de Repostería 4.50€

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.



MAS INFORMACION

Menú Infantil 20€

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: 350 €

Cocteleria de mojitos: 3.90 € / invitado

Bufet de queso: 6 € / invitado

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

Recena : mini sándwich, tortilla, pizza, brocheta de fruta – 5 €/ persona

Fuente de chocolate 350 € (100 invitados)

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

Barra libre

2 horas de barra libre: 11 €/invitado

Suplemento 3º hora: 4 €/invitado

Suplemento 4ª hora

y consecutivas: 3 € / 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:

Copas 5€

Refrescos 2€





TU BODA CON NOSOTROS INCLUYE

- Impresión (Minutas) de los menús
- Centro decorativo de mesas
- Precios especiales para las habitaciones de los invitados en el alojamiento
- Jardín para la celebración de bodas civiles
- Circuito de Spa y masaje relajante en el Hotel Spa Sinagoga para los novios
- Autobús para el desplazamiento de los invitados para bodas a partir de 100 invitados
- Candy Bar
- Dj
- Animación para los niños
- Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos...

*Todos estos complementos pueden variar según el número de invitados

.....

Reserva y contratación

La reserva quedará confirmada a la firma del "contrato de Bodas".

Los precios especiales de los paquetes se aplicarán para bodas de mínimo 100 adultos. Todos los precios de este dossier tienen el IVA incluido.





 | ROMA COMPLEDO