



Dossier Events

Menú Hervás



Coctel de Bienvenida

Saquitos de verdura y queso de cabra
Pan Bao relleno de rabo de toro
Tempura de verduras
Risotto de boletus
Tabulé libanes
Albóndigas Teriyaki
Cucuruchos rellenos de queso azul
Croquetitas de jamón y boletus
Vasito de salmorejo
Mini volován relleno de marisco
Mesa de Queso

.....

Merluza rellena de marisco gratinada con muselina de ajo y salsa de crustáceos
Sorbete de Mango

Sotomillo Ibérico relleno de higos, con salsa de arándanos y gratén de patatas

Pastel fluido de chocolate con helado de vainilla y crema inglesa

.....

Bodega

Vino tinto Extremeño Palacio Quemado
Vino Blanco Extremeño semidulce Tiara
Café y cava

82€

Menú Ambroz



Cocktail de Bienvenida

- Saquitos de verdura y queso de cabra
Pan Bao relleno de rabo de toro
Tempura de verduras
Risotto de boletus
Tabulé libanes
Albóndigas Teriyaki
Cucuruchos rellenos de queso azul
Croquetitas de jamón y boletus
Vasito de salmorejo
Mini volován relleno de marisco
Mesa de Queso
-

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

Sorbet de Mango

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

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

Crema de vainilla caramelizada con leche merengada y teja de canela

.....

Bodega

- Vino tinto Extremeño Palacio Quemado
Vino Blanco Extremeño semidulce Tiara
Café y cava

98,5€

Coctel de Bienvenida

16€

Saquitos de verdura y queso de cabra

Pan Bao relleno de rabo de toro

Tempura de verduras

Risotto de boletus

Tabulé libanes

Albóndigas Teriyaki

Cucuruchos rellenos de queso azul

Croquetitas de jamón y boletus

Vasito de salmorejo

Mini volován relleno de marisco

Mesa de Queso



CARTA PARA CONFIGURAR TU MENÚ

Entrantes

Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos y vinagreta de tomates asados	14€
Ensalada de confit de pato con Cherries, pasas y piñones salteados, vinagreta de naranja	15€
Ensalada de langosta con pastel de cabracho y vinagreta de gambas	18€
Tulipa de solomillo en escabeche con canónigos, chips de bacón y vinagreta de pimentón de la Vera	15€
Crema de mariscos con langostinos salteados, pan crujiente y chips de espinacas	15€
Crema de calabaza con cremoso de queso, teja de almendra y aceite de vainilla	13€
Crema de melón con sus perlas, virutas de jamón ibérico y aceite de hierbabuena	13€
Salmorejo de cerezas con rulo de cabra, manzana acida y dátiles	13€

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	15€
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	17€
Lenguado relleno de salmón marinado con salsa de cava y pastel de verduras	19€
Salmón a las finas hierbas con arroz Pilaff y espárragos verdes salteados	17€

Sorbetes

Elegir entre los distintos sabores: Mojito - Maracuyá - Mango	7€
Frutos Rojos - Mora - Limón - Naranja - Mandarina	

Carnes

Pluma Ibérica a la naranja con flan de berenjenas y patatas confitadas	19€
Cabrito asado a las finas hierbas con timbal de patatas y pimientos	23€
Solomillo Ibérico relleno de higos, con salsa de arándanos y graten de patatas	17.50€
Solomillo de ternera con patatas al horno y salsa de oporto	22€
Confit de pato con patatas parisinas, salteado de frutos secos y jugo de mosto tinto	16.50€
Cochinillo asado con dados de manzana al romero y graten de patatas	19€
Presa ibérica con patata duquesa, piquillos salteados y salsa de Pedro Ximénez	19€
Carrilleras de ternera sobre puré de patata trufado y chip de boniato	15,50€

Postres

6,50€

Copa de tiramisú

Biscuit de pasas y nueces con chocolate caliente

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

Tartita de tres chocolates sobre crema inglesa

Tarta de queso con salteado de frutos rojos

Crema de vainilla caramelizada con leche merengada y teja de canela

Pastel fluido de chocolate con helado de vainilla y crema inglesa

Bodega

22€

VINOS TINTOS*

Palacio Quemado

Viña Puebla

Tiara

Coto Mayor

Barón de Ley

Viña Mayor

VINOS BLANCOS*

Tiara

Primavera

Barón de Ley Semidulce

El coto verdejo

El coto semidulce



* las referencias de vino son orientativas, teniendo una amplia selección a vuestra disposición.

En Bodega se incluye agua, refrescos, cervezas, cava, café y licores a libre elección por el comensal.

Menú infantil

Menú 1: entremeses ibéricos + solomillo de cerdo + copa de la casa 25€

Menú 2: Plato combinado + copa de la casa 22€

Barra libre

3 horas de barra libre

Suplemento 4^a hora y consecutivas

22€/invitado

5€ / invitado y hora

Qué incluyen nuestras Bodas

Impresión (Minutas) de los menús

Bienvenido

Seating

Centro de mesas y meseros

Precios especiales para las habitaciones de Los invitados en el Hotel

Jardín para la celebración de Bodas Civiles

Círculo de Spa y masaje relajante para cada uno de los novios

1 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....





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