



HOTEL COLÓN

★★★★

Aperitivo 1

Fríos

Virutas de jamón ibérico
Cucharita de "nuestra Esqueixada"
Sardinas marinadas con tomates especiados
Daditos de salmón confitados al café y limón
Mejillones de roca con tomates frescos a la albahaca
Chips de patata con anís estrellado
Tosta de queso azul con frambuesas

Calientes

Brocheta de langostinos con pan de kikos y sésamo negro
Croquetas de jamón de Jabugo
Bikini trufado con queso brie y jamón de Jabugo
Mini coca de foie y manzana ácida al azúcar Moscovado
Crema de setas con capuchino de trufas
Tosta de huevos de codorniz con mermelada de cebollas
Tempura de espárragos con espuma de mayonesa de soja

Vermouth

Jerez

Combinaciones

Refrescos y cerveza

Montesierra Blanco Somontano

Montesierra Tinto Somontano

Cava Robert J. Mur Brut

Precio por persona: 35€ (IVA INCLUIDO)



HOTEL COLÓN

★★★★

Aperitivo 2

Fríos

Virutas de jamón ibérico
Cucharitas de "nuestra Esqueixada"
Sardinias marinadas con tomates especiados
Daditos de salmón confitados al café y limón
Mejillones de roca con tomates frescos a la albahaca
Chips de patata con anís estrellado
Tostas de queso azul con frambuesas
Ostras con minestrone de manzana y limón
Vellut de alcachofas con almejas

Calientes

Brocheta de langostinos con pan de kilos y sésamo negro
Croquetas de jamón de Jabugo
Bikini trufado de queso brie y jamón de Jabugo
Mini coca de foie y manzana ácida al azúcar Moscovado
Crema de setas con capuchino de trufas
Tosta de huevos de codorniz con mermelada de cebollas
Tempura de espárragos con espuma de mayonesa de soja
Buñuelos de queso manchego
Fideuá de marisco

Vermouth

Jerez

Combinaciones

Refrescos y cerveza

Vino Montesierra Blanco Somontano

Vino Enate Unico Tinto Somontano

Cava Robert J. Mur Brut

Precio por persona: 41€ (IVA INCLUIDO)



HOTEL COLÓN
★★★★

Menú 1

Ensalada de alcachofas confitadas al parmesano con langostinos al vino dulce

Lomo de bacalao con manzanas caramelizadas y sabayón de miel de romero

Espaldita de cordero con patatas rustidas y hierbas provenzales

Sorbetes variados

Tarta nupcial

Vino Blanco Torres Viña Sol

Vino Tinto Enate Crianza

Cava Bertha Brut Reserva

Agua mineral

Licores

Precio por persona: 74€ (IVA INCLUIDO)



HOTEL COLÓN
★★★★

Menú 2

Ensalada de langostinos con verduritas tiernas y emulsión de mostaza

Lomo de merluza con almejas al jamón de Jabugo

Lomo de ternera blanca con cremoso de patatas y setas de temporada

Sorbetes variados

Tarta nupcial

Vino Blanco Raimat Chardonnay

Vino Tinto Can Feixes D.O. Penedès

Cava Bertha Brut Nature

Agua mineral

Licores

Precio por persona: 80€ (IVA INCLUIDO)



HOTEL COLÓN
★★★★

Menú 3

Sopa de melón "cantaloup" con ostras al Cabernet Sauvignon

Lubina de costa con zanahorias, espárragos y emulsión de ajos escalibados

Escalopines de ternera con risotto de morillas y jugo de trufas

Sorbetes variados

Tarta nupcial

Vino Blanco Torres Viña sol

Vino Tinto Remelluri Reserva D.O. Rioja

Cava Bertha Brut Nature

Agua mineral

Licores

Precio por persona: 85€ (IVA INCLUIDO)



HOTEL COLÓN
★★★★

Menú 4

Ajoblanco con uvas y gambas de Denia

Rodaballo confitado al jamón de Jabugo con coca de verduras

Sillar de cordero a la canela con patatas asadas

Sorbetes variados

Tarta nupcial

Vino Blanco Torres Viña Esmeralda

Vino tinto Remelluri Reserva D.O. Rioja

Cava Bertha Gran Reserva

Agua mineral

Licores

Precio por persona: 92€ (IVA INCLUIDO)



HOTEL COLÓN

★★★★

Menú 5

Esqueixada de bacalao con bogavante y emulsión de coral

Filetes de lenguado con gambas y citronella

Solomillo de ternera con torrija de foie al vino tinto

Sorbetes variados

Tarta nupcial

Vino Blanco Torres Viña Esmeralda

Vino Tinto Remelluri Reserva D.O. Rioja

Cava Juve Camps Reserva Familia

Agua mineral

Licores

Precio por persona: 104€ (IVA INCLUIDO)



HOTEL COLÓN
★★★★

SORBETES A ELEGIR

(3 bolas)

Limón

Cava

Te verde

Mandarina

Coco

Frutos del bosque

Frambuesa

Mango

TARTAS NUPCIALES A ELEGIR

Tarta Massini

Mousse de frambuesa y cassis

Tarta Sacher

Mouse de chocolate blanco

Mouse de chocolate negro

Mousse de limón



HOTEL COLÓN

★★★★

CONDICIONES GENERALES

- La reserva se formalizará abonando el 25% del importe del servicio, garantizando así la exclusividad del salón.
- Siete días antes del banquete se abonará el 75% restante del importe del servicio.
- En el caso de cancelación del servicio, se aplicarán las siguientes condiciones en referencia a la devolución del importe abonado:
 - Con 30 o más días de antelación: Sin cargo
 - Entre 29 y 8 días de antelación: El depósito abonado
 - Entre 7 y 2 días de antelación: El 50% del total
 - Con 48 horas de antelación: El 100% del total
- El número de comensales a facturar será el acordado una semana antes de la fecha de la boda.

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL PRECIO DEL MENÚ

- Menú degustación (aperitivo no incluido) para dos personas
- Impresión de minutas en el idioma elegido
- Decoración floral en las mesas
- Regalo sorpresa

OTROS SERVICIOS

- Combinación de diferentes platos con el fin de elaborar el menú más ajustado a sus necesidades.
- Suplemento barra libre: 14€ (IVA incluido) por persona
- Menú infantil: 31€ (IVA incluido)
- Alojamiento para los invitados a precios especiales
- Decoración especial