



Hotel Puerta de Segovia

BODAS Y EVENTOS



Su satisfacción... nuestro éxito.





Salón Peñalara





Salón Veladiez, con capacidad hasta 1000 personas.





Menús llenos de tradición, siempre con nuestro mejor saber hacer.



Nuestros mejores asados...



Menú Puerta de Segovia

Aperitivo

(Jamón ibérico de recebo con cortador y cinco entrantes de su elección)

--0--

Entrante

--0—

Plato de pescado

--0—

Sorbete

--0—

Plato de carne o asado

--0—

Postre nupcial

---0—

Bodega

Baile amenizado con Dj duración 2 horas

Barra libre, duración 2 horas, durante el baile

Servicio de recena, minisandwiches y pulguitas

PRECIO 90,00 Euros, Iva incluido



Menú nº 2

Aperitivo

(Jamón ibérico de recebo con cortador y cinco entrantes de su elección)

Entrante

--0--

Plato de pescado

--0--

Sorbete

--0--

Plato de carne o asado

--0--

Postre nupcial

---0---

Bodega

Baile amenizado con Dj duración 2 horas

Barra libre, duración 2 horas, durante el baile

Servicio de recena, minisandwiches y pulguitas

PRECIO 80,00 Euros, Iva incluido

(EXCLUSIVO SI TE CASAS DE DOMINGO A VIERNES O DE NOVIEMBRE A MARZO)



Menú nº 3

Entrante

--0--

Plato de pescado

--0--

Plato de carne o asado

--0--

Postre nupcial

---0---

Bodega

PRECIO 65,00 Euros, Iva incluido



DISEÑE SU PROPIO MENU

VINO DE BIENVENIDA, para elegir:

Jamón ibérico de recebo al corte (con cortador)

Jamón ibérico de bellota al corte (con cortador)

Chupito de melón. Gazpacho o salmorejo

Chupito de chopito con crema

Pulpo a feira

Cucharitas, tres variedades

Papas canarias en salsa mojo picón.

Tosta de salmón

Rollitos de hojaldre con gambas

Cubito de ensaladilla

Chistorra en pan de pueblo

Canapés de tortilla de patatas

Crepes rellenos de jamón y queso

Almendras tostadas

Cornetes de queso y huevo hilado

Tartaleta de ensalada de pimientos y bonito

Brocheta de langostinos con espárragos y piña

Surtidos de canapés (tres variedades)

Canapé de huevas de salmón

Queso con membrillo

Canapés de queso de torta del Casar

Isla de quesos** Consultar precio

Taquito de salmón marinado con salmón

Paté de venado

Tabla de quesos

Volaván de mermelada con queso y pimiento confitado

Pincho de carne adobada en pan de pueblo

Croquetas caseras

Brocheta de gambas

Delicias de perdiz

Dátiles con bacon

Zamburiña gratinada **Consultar precio

Saquito de morcilla

Huevos de codorniz con foie

Arroz negro con chipirón

Mini hamburguesa de buey

DISEÑE SU PROPIO MENU

PRIMEROS PLATOS

Crema de langosta, melón o Princesa

Coctel de marisco

Entremeses Tierra y Mar

(jamón ibérico, lomo ibérico, trucha y salmón ahumados)

Entremeses de ibéricos con salmón ahumado

Ensalada de bogavante ***Consultar precio

Ensalada de otoño con bacon y queso de cabra

SEGUNDOS PLATOS

Gambón cocido

Corvina hervida a la naranja ***Consultar precio

Merluza hervida con todos sus colores

Rape alangostado

Lubina salvaje montada con ensaladilla ***Consultar precio

Langostinos cocidos

Rape con salsa marinera,

Rape con salsa americana

SORBETES DE FRUTAS

Limón, Manzana y Mandarina

TERCEROS PLATOS

Cordero asado con ensalada

Cabrito asado con ensalada

Cochinillo asado con ensalada

Solomillo a la parrilla con guarnición **Consultar precio

TARTA NUPCIAL

Sirenas, Hojaldre, Selva negra, Charlota, Belén

San Marcos, De frutas, Yema, Mousse de avellana, Ponche Segoviano

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja Crianza ó tinto Roble D.O. Ribera del Duero, Vino blanco D.O. Rueda

Aguas de mesa, cava, café , infusiones.

PRECIOS VALIDOS PARA EVENTOS A PARTIR DE 100 PERSONAS, PARA UN NUMERO MENOR DE ASISTENTES CONSULTAR PRECIOS

MENU ESPECIAL

COCTEL DE BIENVENIDA

Chupito de melón

Papas canarias con mojo picón

Volaván de mermelada con queso y pimientos confitados

Croquetas caseras

Cucharilla de arroz negro con chipirón

Saquitos de morcilla

Mini hamburguesas de buey

Huevos de codorniz con foie

Brocheta de gambas

Rollitos de hojaldre con gambas

PARA CONTINUAR,

Crema de langosta con su crujiente

Gambón del Cantábrico

Sorbete de limón

Cochinillo de Segovia asado con ensalada

Tarta nupcial con helado

Vino blanco y tinto de Castilla y León(Consultar otras D.O.)

Agua mineral, cava, licor,(Incluye combinados)

Música disco, Barra libre (2 Horas)

Servicio de Recena

PRECIO EUROS, IVA INCLUIDO