

EL MENÚ

Aperitivo de Bienvenida con sus estaciones

Plato principal

Tarta Nupcial

Bodega de vino y cava

Café, infusiones y licores

PRECIO POR PERSONA: 72,00 € - IVA INCLUIDO

EL APERITIVO DE BIENVENIDA

El aperitivo se realizará en los jardines del hotel, en caso de lluvia se realizará en un salón privado. Este aperitivo es común para todos los menús y no lleva suplemento.

En frío

- Tartar de tomate y dátil con caviar de vino
- Dados de mouse de foie caramelizado con membrillo y pistacho
- Cereza de queso y albahaca con velo de vino
- Tataki de atún con ajo blanco
- Brocheta de salmón, queso fresco y mahonesa de soja

En caliente

- Brocheta de pollo en tempura con salsa agridulce
- Crujientes rellenos de morcillas de Burgos
- Dados de bacalao en fritura con salsa de curry
- Brocheta de vieira con apio nabo
- Croquetas de calamares en su tinta

Estaciones Incluidas

- Salmon ahumado al corte sobre tosta crujiente
- Sushi
Barcos de sushi de pepino y mejillón en escabeche
Sushi invertido de salmón y aguacate
- Arroz y fideuà
Arroz de setas, pato y foie
Fideuà de calamaritos y gambas

Estaciones con Suplemento

- Buffet de quesos con tostas – 7,50 € / persona
Queso curado, semicurado, cabra, brie y torta del casar
- Pulpo con aceite y pimentón, cortado y servido en directo – 10 € / persona
- A la plancha – 10 € / persona
Brocheta de presa con adobo
Brocheta de pollo agripicante
Butifarra fresca y curry

Barra Libre durante el aperitivo

- Aguas Minerales
- Refrescos y cervezas
- Vino Blanco Viñas del Vero D.O.Somontano
- Vino Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
- Cava Brut Nature
- Vermouth
- Spritz, Mimosa y Garibaldi

PLATO PRINCIPAL

- Corvina al horno con consomé de azafrán anisado y berberechos escabechados
- Bacalao confitado con crema de patata ahumada y vinagreta de tomate con encurtidos
- Milhojas de rodaballo y cecina de León con refrito de ajetes y trigueros
- Lomo de merluza con pilpil de hongos
- Solomillo de ternera con escalopa de foie, frutos secos macerados y salsa de hongos (+2,50 €)
- Solomillo de ternera con trinxat y guiso de menestra de setas
- Lingote de cochinitillo confitado con patatas adobadas y dulce de manzana
- Cilindro de cordero con parmentier de trufa y cous cous de verduras

POSTRE

- Sorbete

TARTA NUPCIAL

MINARGDISSES – Rocas de chocolate

BODEGA

- Aguas Minerales
- Vino Blanco Teixidor D.O. Catalunya
- Vino Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
- Cava Rigol Brut Nature
- Cafés e Infusiones
- Licores y Brandis

OTRAS OPCIONES DE BODEGA

- Vino Blanco Heredad D.O. Catalunya 1,50 € - IVA Incl.
- Vino Blanco Amor de Verano D.O. Rueda: 3,00 € - IVA Incl.
- Vino Tinto Heredad D.O. Catalunya: 1,50 € - IVA Incl.
- Vino Tinto Mantibre Crianza D.O.C. Rioja: 2,50 € - IVA Incl.

Para una atención más amplia y personalizada rogamos concierten cita con el departamento de banquetes del Hotel abba Garden en el Tel.: 93.503.54.54

E-mail: cci-garden@abbahoteles.com



Menús de Boda 2015

- Vino Tinto Valdeubón Roble D.O. Ribera del Duero: 3,00 € - IVA Incl.
- Cava Freixenet Vintage Reserva Brut Nature: 1,50 € - IVA Incl.
- Cava Elyssia Gran Cuvée Brut Nature: 3,00 € - IVA Incl.

FIN DE FIESTA

Platos de embutidos y quesos del país
Tortilla de patata y cebolla
Empanada de atún
Mini sándwiches de frutos del mar

Precio por persona: 6,00 € - IVA Incluido

MENÚ INFANTIL

Entremeses variados fríos y calientes
(jamón, lomo, queso, croquetas y calamares)

O

Salteado de pasta con carne boloñesa

Chuletillas de cordero con patatas fritas

O

Escalopines de solomillo con patatas fritas

Postre Infantil

Agua Minerales y Refrescos

Para una atención más amplia y personalizada rogamos concerten cita con el departamento de banquetes del Hotel abba Garden en el Tel.: 93.503.54.54
E-mail: cci-garden@abbahoteles.com



Menús de Boda 2015

Precio por persona: 35,00 € - IVA Incluido

MENÚ VEGETARIANO

Ensalada de frutos secos, fruta y queso de cabra

Risotto de trigo y hongos

Parrillada de vegetales con sal maldón y aceite de oliva virgen

Queso provolone a la plancha con tomate y orégano

Postre y Bodega

Precio por persona: 50,00 € - IVA Incluido

LE DAMOS FORMA A TU BODA

Menús elaborados por Antonio Arrabal, Chef finalista de la primera edición del programa TOP CHEF de Antena 3 TV

Para una atención más amplia y personalizada rogamos concierten cita con el departamento de banquetes del Hotel abba Garden en el Tel.: 93.503.54.54
E-mail: cci-garden@abbahoteles.com



Menús de Boda 2015

Condiciones especiales

- **Por cortesía del hotel les incluimos en el precio:** los centros de mesa, las minutas y tarjetones personalizados, el setting del enlace, las fundas de sillas, parking gratuito (bajo disponibilidad del hotel), así como una simpática pareja de novios.
- **Noche de bodas con cava en la habitación.** Desayuno buffet al día siguiente y acceso a la piscina y spa del hotel. Parking sin coste
- La prueba de menú **será gratuita** para 6 personas, que degustarán un máximo de 4 entrantes, 4 principales y 3 postres. Para dar un mejor servicio, la degustación se realizará los martes por la noche y se reservará con 10 días de antelación. No se realizará prueba del aperitivo.
- Menú infantil para niños hasta 12 años.
- En el caso de que sus invitados quieran alojarse en el hotel, les ofreceremos tarifas especiales.
- **No tenemos exclusividad** con ninguna empresa de fotografía.
- Opciones de menús especiales y menús adaptados a cualquier alergia alimenticia

Servicios Adicionales

- El precio de las consumiciones durante el baile y para 2 horas de servicio es de 16 € por adulto. La hora extra se facturará a razón de 10 € por adulto que quede en la sala. IVA Incluido
- La tarifa del Disc-Jockey es de 700 € para 2 horas de baile incluyendo la amenización del banquete. La hora extra se facturará a razón de 250 € por hora. En el caso de cualquier otro tipo de amenización musical se aplicará las tarifas previamente acordadas según su solicitud. Consulten nuestras diferentes opciones. IVA Incluido
- Posibilidad de celebrar la ceremonia civil en el jardín de nuestro hotel. Para más información, consulte nuestra página web www.abbagardenhotel.com

Para una atención más amplia y personalizada rogamos concierten cita con el departamento de banquetes del Hotel abba Garden en el Tel.: 93.503.54.54
E-mail: cci-garden@abbahoteles.com

EL MENÚ

Aperitivo de Bienvenida con sus estaciones

Entrante

Plato principal

Postre y Tarta Nupcial

Bodega de vino y cava

Café, infusiones y licores

PRECIO POR PERSONA: 99,00 € - IVA INCLUIDO

EL APERITIVO DE BIENVENIDA

El aperitivo se realizará en los jardines del hotel, en caso de lluvia se realizará en un salón privado. Este aperitivo es común para todos los menús y no lleva suplemento.

En frío

- Tartar de tomate y dátil con caviar de vino
- Dados de mouse de foie caramelizado con membrillo y pistacho
- Cereza de queso y albahaca con velo de vino
- Tataki de atún con ajo blanco
- Brocheta de salmón, queso fresco y mahonesa de soja

En caliente

- Brocheta de pollo en tempura con salsa agridulce
- Crujientes rellenos de morcillas de Burgos
- Dados de bacalao en fritura con salsa de curry
- Brocheta de vieira con apio nabo
- Croquetas de calamares en su tinta

Estaciones Incluidas

- Dando la lata
3 diferentes aliños de aceitunas en lata +capataz (pepinillo, guindilla, anchoa)
- Salmon ahumado al corte sobre tosta crujiente
- Sushi
Barcos de sushi de pepino y mejillón en escabeche
Sushi invertido de salmón y aguacate
- Embutidos del país al corte
- Arroz y fideuà
Arroz de setas, pato y foie
Fideuà de calamarcitos y gambas

Estaciones con Suplemento

- Buffet de quesos con tostas – 7,50 € / persona
Queso curado, semicurado, cabra, brie y torta del casar
- Pulpo con aceite y pimentón, cortado y servido en directo – 10 € / persona
- A la plancha – 10 € / persona
Brocheta de presa con adobo
Brocheta de pollo agripicante
Butifarra fresca y curry

Barra Libre durante el aperitivo

- Aguas Minerales
- Refrescos y cervezas
- Vino Blanco Viñas del Vero D.O.Somontano
- Vino Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
- Cava Brut Nature
- Vermouth
- Spritz, Mimosa y Garibaldi

ENTRANTES

- Coca de lascas de bacalao con vinagreta de tomate aromatizada, brotes tiernos y mahonesa de albahaca.
- Milhojas de foie, membrillo, patata y queso de cabra con jamón de pato y reducción de vino tinto.
- Tartar de aguacate con foie, vieira confitada y vinagreta de vegetales
- Tartar de patata con láminas de pulpo, calamar aliñado y brotes tiernos
- Ravioli de pato con escabeche de miel y romero con caviar de vino tinto y crujiente de pan
- Crema templada de puerros con taco de bacalao y salteado de ceps
- Dados de tomate y carpaccio de piña con bogavante y salsa de yogurt (+2,50 €)
- Canelón de salmón ahumado relleno de tartar de langostinos y mostaza con dados de papada crujiente

PLATO PRINCIPAL

- Corvina al horno con consomé de azafrán anisado y berberechos escabechados
- Bacalao confitado con crema de patata ahumada y vinagreta de tomate con encurtidos
- Milhojas de rodaballo y cecina de León con refrito de ajetes y trigueros
- Lomo de merluza con pilpil de hongos
- Solomillo de ternera con escalopa de foie, frutos secos macerados y salsa de hongos (+2,50 €)
- Solomillo de ternera con trinxat y guiso de menestra de setas
- Lingote de cochinitillo confitado con patatas adobadas y dulce de manzana
- Cilindro de cordero con parmentier de trufa y cous cous de verduras

POSTRE

- Sorbete

TARTA NUPCIAL

MINARGDISSES – Rocas de chocolate

Para una atención más amplia y personalizada rogamos concierten cita con el departamento de banquetes del Hotel abba Garden en el Tel.: 93.503.54.54
E-mail: cci-garden@abbahoteles.com

BODEGA

- Aguas Minerales
- Vino Blanco Teixidor D.O. Catalunya
- Vino Tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
- Cava Rigol Brut Nature
- Cafés e Infusiones
- Licores y Brandis

OTRAS OPCIONES DE BODEGA

- Vino Blanco Heredad D.O. Catalunya 1,50 € - IVA Incl.
- Vino Blanco Amor de Verano D.O. Rueda: 3,00 € - IVA Incl.
- Vino Tinto Heredad D.O. Catalunya: 1,50 € - IVA Incl.
- Vino Tinto Mantibre Crianza D.O.C. Rioja: 2,50 € - IVA Incl.
- Vino Tinto Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero: 3,00 € - IVA Incl.
- Cava Freixenet Vintage Reserva Brut Nature: 1,50 € - IVA Incl.
- Cava Elyssia Gran Cuvée Brut Nature: 3,00 € - IVA Incl.

FIN DE FIESTA

Platos de embutidos y quesos del país

Tortilla de patata y cebolla

Empanada de atún

Mini sándwiches de frutos del mar

Precio por persona: 6,00 € - IVA Incluido

MENÚ INFANTIL

Entremeses variados fríos y calientes
(jamón, lomo, queso, croquetas y calamares)

O

Salteado de pasta con carne boloñesa

Chuletillas de cordero con patatas fritas

O

Escalopines de solomillo con patatas fritas

Postre Infantil

Aguas Minerales y Refrescos

Precio por persona: 35,00 € - IVA Incluido

MENÚ VEGETARIANO

Ensalada de frutos secos, fruta y queso de cabra

Risotto de trigo y hongos

Parrillada de vegetales con sal maldón y aceite de oliva virgen

Queso provolone a la plancha con tomate y orégano

Postre y Bodega

Precio por persona: 50,00 € - IVA Incluido



Menús de Boda 2015

LE DAMOS FORMA A TU BODA

Menús elaborados por Antonio Arrabal, Chef finalista de la primera edición del programa TOP CHEF de Antena 3 TV

Condiciones especiales

- **Por cortesía del hotel les incluimos en el precio:** los centros de mesa, las minutas y tarjetones personalizados, el setting del enlace, las fundas de sillas, parking gratuito (bajo disponibilidad del hotel), así como una simpática pareja de novios.
- **Noche de bodas con cava en la habitación.** Desayuno buffet al día siguiente y acceso a la piscina y spa del hotel. Parking sin coste
- La prueba de menú **será gratuita** para 6 personas, que degustarán un máximo de 4 entrantes, 4 principales y 3 postres. Para dar un mejor servicio, la degustación se realizará los martes por la noche y se reservará con 10 días de antelación. No se realizará prueba del aperitivo.
- Menú infantil para niños hasta 12 años.
- En el caso de que sus invitados quieran alojarse en el hotel, les ofreceremos tarifas especiales.
- **No tenemos exclusividad** con ninguna empresa de fotografía.
- Opciones de menús especiales y menús adaptados a cualquier alergia alimenticia

Servicios Adicionales

- El precio de las consumiciones durante el baile y para 2 horas de servicio es de 16 € por adulto. La hora extra se facturará a razón de 10 € por adulto que quede en la sala. IVA Incluido
- La tarifa del Disc-Jockey es de 700 € para 2 horas de baile incluyendo la amenización del banquete. La hora extra se facturará a razón de 250 € por hora. En el caso de cualquier otro tipo de amenización musical se aplicará las tarifas previamente acordadas según su solicitud. Consulten nuestras diferentes opciones. IVA Incluido
- Posibilidad de celebrar la ceremonia civil en el jardín de nuestro hotel. Para más información, consulte nuestra página web www.abbagardenhotel.com

**Para una atención más amplia y personalizada rogamos concierten cita con el departamento de banquetes del Hotel abba Garden en el Tel.: 93.503.54.54
E-mail: cci-garden@abbahoteles.com**