

### 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://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](mailto: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](mailto: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](http://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](mailto:cci-garden@abbahoteles.com)**