



**MENUS DE BODA Y BANQUETES 2019**

**HOTEL CARLTON**

Celebre su Boda como siempre soñó. En el Hotel Carlton, rodeado de atenciones únicas que harán de su celebración un acontecimiento inolvidable. Exquisitos menús, salones de ensueño y un servicio impecable para que todo resulte perfecto. Y, por supuesto, una atención personalizada para que hasta el último detalle luzca radiante.

En el Hotel Carlton mimamos cada detalle. Estamos a su disposición para ayudarle a decidir y elegir todo lo relacionado con su celebración. Además, nos encargamos de cumplir todos sus deseos para que su Boda sea un éxito de principio a fin.

Nuestro departamento de Alimentos y Bebidas, junto con el Chef del Hotel, les asesorarán para personalizar su menú según sus necesidades. En nuestra web [lasbodasdelcarlton.com](http://lasbodasdelcarlton.com) podrá consultar los consejos útiles que ofrecemos semanalmente.

## CEREMONIA CIVIL EN EL HOTEL

Ponemos a su disposición nuestros Salones y nuestra experiencia para la organización de su enlace en el propio Hotel Carlton.

Contamos con diferentes salones en función del número de asistentes:

En la planta noble del Hotel Carlton, el **Salón Arias**.

En la planta 1 del Hotel Carlton, el salón **Luis García Campos** y su terraza en la Plaza Moyúa.

El uso del Salón para la ceremonia es gratuito para Bodas de más de 90 Comensales. Consúltenos opciones para un número inferior de asistentes.

## AMBIENTACION MUSICAL Y DECORACION FLORAL

Para un mejor desarrollo de la ceremonia, es conveniente una ambientación musical asistida por un técnico especializado, así como una decoración floral acorde con el salón.

La *megafonía y audio* tiene un precio de 470€ (21% IVA incluido).

La *propuesta de decoración básica (a cargo de flores Elorz) desde 545€ (21% IVA incluido)*

## BANQUETE NUPCIAL

Para garantizar el éxito de este acontecimiento inolvidable, le ofrecemos una selección de menús basados en nuestra experiencia y en las recomendaciones de nuestros Chefs.

Nuestras propuestas de menús incluidas en este dossier, están avaladas por las preferencias de nuestros clientes siendo fácilmente modificables para adaptarlas a las suyas, si así lo desea.

### NUESTROS SALONES PARA LA CELEBRACION

Las estancias más distinguidas del hotel estarán a su disposición:

En **la Cristalera** del Hotel Carlton recibiremos a sus invitados con un cocktail de bienvenida.

El **Salón Imperial** se vestirá de gala para celebrar, en exclusiva y con absoluta privacidad, su banquete nupcial. Consúltenos diferentes opciones de montaje.

En el **Salón Azul** del Hotel Carlton, podrán disfrutar del baile nupcial y su posterior fiesta.

## COCKTAIL DE BIENVENIDA

Preludio de una espléndida celebración, en los momentos previos al banquete serviremos a sus invitados una selección de canapés, elegidos personalmente por usted.

Todos nuestros menús incluyen 5 canapés fríos y 5 canapés calientes a elegir de la relación siguiente:

### *Canapés Fríos*

- Nº1 Saquitos de bacalao Bizkaina y pasta wonton (nuestra versión del Shao-mai)
- Nº2 Sashimi de atún rojo marinado en soja dulce y alga wakame
- Nº3 Pulpo confitado sobre crema trufada y reducción de arándanos
- Nº4 Crema de albahaca, tomate escabechado y focaccia mediterránea
- Nº5 Tosta de pan de cristal, paletilla de bellota y tomate texturizado
- Nº6 Mousse de foie mi-cuit, mango y crunchy de almendras
- Nº7 Langostinos jumbos al vapor y mahonesa de alga wakame
- Nº8 Salmón "Keia", crema de cacahuete asado y tocino *Dry*
- Nº9 Cestita de remolacha, crema fresca y cebollita asada y miel de tomillo
- Nº10 Lámina de ternera asada, mousse de mostaza y pan de centeno
- Nº11 Ferrero Rocher de foie (*Versión chef hotel Carlton*)
- Nº12 Langostino frito, mahonesa de wasabi y crema de cacahuete asado
- Nº13 Euskal sushi de morcilla y pimiento rojo asado
- Nº14 Gazpachitos de frutos rojos, tartar de aguacate y caviar de aceite de oliva
- Nº15 Mini conos de crema de foie gras con puré de manzana verde
- Nº16 Oliva esférica, crema de anchoíllas y piparrak (Gilda remasterizada)

### *Canapés calientes*

- Nº1 Consomé fluido de seta shiitake y cremoso de queso brie
- Nº2 Rollito imperial de pasta brick y verduras
- Nº3 Cuadraditos de jamón cocido a la villarais
- Nº4 Croquetas de foie y boletus edulis
- Nº5 Zamburiñas en salsa verde cítrica
- Nº6 Croquetas de jamón ibérico y crema de leche
- Nº7 Mejillones "en su lata" con crema de coco y curry verde
- Nº8 Tostas gratinadas de txangurro a la donostiarra
- Nº9 Kokotxas de merluza a la romana y ali-oli casero de ajos confitados
- Nº10 Muslitos de codorniz marinados en tempura
- Nº11 Nuestras crujientes Gambas Orly
- Nº12 Brochetas de chipirones frescos fritos a la andaluza
- Nº13 Mini strudel de rabo de toro y crema de manzana
- Nº14 Brochetas de viera a la japonesa
- Nº15 Brocheta de pollo satay y salsa teriyaki
- Nº16 Canutillo de morcilla, manzana Golden y pasta filo

Bebidas: Cocktails, vino blanco y tinto crianza. Refrescos y cervezas

## ESTACIONES TEMATICAS

Disponemos de una amplia variedad de estaciones de comida, con las que ampliar el cocktail previo al banquete. Les proponemos algunas de las más frecuentes. No dude en consultarnos cualquier otra posibilidad...

Todas las estaciones se servirán para un mínimo de 25 personas

### *ITALIAN FOOD*

*Todos los productos han sido exportados directamente desde Italia y las pizzas y focaccias han sido fabricadas en horno de leña por artesanos italianos.*

La estación está formada por

**Pizzas y focaccias** rellenas

Carpaccios de ternera y pastrami

**Quesos:** Burrata aliñada, crema de mascarpone, gorgonzola, parmesano en trozo y en lasca

**Mini lasañas** de ternera

**Mini ensaladas** de penne rigate

**Surtido de panes:** Focaccias variadas, panes de oliva negra, cocas de cereales

**Salsas:** Pesto de piñones, reducciones balsámicas, aceites de oliva virgen

Vinos sicilianos y de la toscana

*Precio 18€ por persona (10% IVA incluido)*

### *ESTACION DE JAMÓN*

Compuesta por una pieza de **jamón ibérico 100% bellota**

La estación se complementa con un gran surtido de panes recién horneados y tomate maduro triturado

Estación asistida por un cortador especializado

*1000€ la pieza de jamón (10% IVA incluido)*

**Selección de ahumados:** Salmón, bacalao, bonito, magret, queso Idiazabal  
**Panes:** Pan de centeno, coca de cereales, pan energético, mini panes de sabores

**Guarniciones:** Huevo cocido, alcaparras, perejil, cebolleta

**Chutneys:** Tomate, mango, cebolla roja

**Salsas:** Romesco, mostaza

Precio 19,50€ por persona (10% IVA incluido)

### ***SANDWICHES & SMALL BITES***

**Sandwiches:** Finger Vegetal, Roll de Salmón, focaccia de pastrami, bocadillos de pavo y pan de cristal

**Pequeños bocados:** Quiche Lorraine, Mini Ensaladita de Tomate, Teriyaki de Ternera

**Cremas:** Crema de Yogurt, hummus de garbanzo, hummus de remolacha

**Panes:** Pan de Maíz, Oliva, Picos, focaccias

**Chutneys:** Tomate, cebolla roja, mango

Precio 17,50€ por persona (10% IVA incluido)

### ***SWEETS & CHOCOLATES***

Macarrón francés variado, Brownie de chocolate, Mini tarta Sacher, Tarrina de tarta de queso, Muffin, Mousse de chocolate, Mousse queso mascarpone

**Toppings:** Almendra laminada, M&Ms, Cobertura de chocolate, Lacasitos

**Siropes:** Biberón de caramelo, biberón de coulis de frambuesa

**Chuches** variadas

Precio 11,00€ por persona (10% IVA incluido)

### ***ESTACION DE CERVEZAS***

Compuesta por diferentes tipos de cerveza IPA (India Pale Ale), Lagers y Pilsen

Precio 10€ por persona (10% IVA incluido)

## NUESTROS MENUS DE BODA

*Todos nuestros menús pueden ser personalizados. No dude en consultarnos sus gustos y preferencias y le sugeriremos las alternativas más adecuadas*

*Desde 119.00€ (10%I.V.A. incluido)*

### MENÚ N°1

Crema de cigalas texturizada, ravioli de langostinos y ajonegro  
Rodaballo al horno, crema de boniato asado, setas del día y cebollitas  
confitadas

Sorbete natural al gusto (limón, manzana verde, mango...)  
Carrilleras de buey watyu glaseada, puré de trufa negra y salsa teriyaki  
Tarta tatin, emulsión de toffe y helado de leche del día

### MENU N°2

Tartar de salmón marinado, espárragos a la brasa y cremoso de mozzarella  
ahumada

Bogavante confitado a la vainilla, cremoso de mejillón y pimiento asado  
Sorbete natural al gusto (limón, manzana verde, mango...)  
Paletilla de cordero lechal a baja temperatura, crema de romero y tián de  
patata encebollada  
Cremoso de Idiazabal helado yogurt griego y frambuesa espolvoreada

### MENÚ N°3

Raviolis de carabineros, shiitake y consomé gelificado de Kombu  
Turrón de foie mi-cuit, gel de mango y terroso de frutos secos  
Merluza de pintxo confitada, placton espumoso y salteado de espárragos  
trigueros

Sorbete natural al gusto (limón, manzana verde, mango...)  
Tournedo asado, puré de colinabo y setas del día  
Torrija caramelizada, gel de leche merengada y sorbete de cereza



## MENÚ N°4

Ensalada de bogavante con mix de lechugas y mahonesa de curry rojo  
Lubina asada, cus cus de txangurro y cremoso de tikka masala  
Sorbete natural al gusto (limón, manzana verde, mango...)  
Centro de solomillo a la brasa y gratinado de hongos y foie  
Coulant templado de avellana y helado de Pedro Ximenez

*Todos nuestros menús incluyen vino tinto, blanco y rosado, así como cava en los postres. Consulte nuestras diferentes opciones y denominaciones de origen. Así mismo le proporcionaremos el asesoramiento necesario para cualquier otra referencia.*

*Se incluyen también licores y café posterior al postre.*

## ***MENU INFANTIL***

*Los niños de hasta 12 años, disfrutarán de un menú infantil. (50% de descuento sobre el precio del Menú de adulto).*

## MENU TIPO COCKTAIL

Menú a base de canapés fríos y calientes y estación de pequeños bocados.  
Se servirá en el salón *La Cristalera* del hotel.

### *SNACKS & CANAPÉS*

Coctail de mango y fruta de la pasión y un toque de ron  
Mousse de foie mi-cuit, mango y crunchy de almendras  
Saquitos de bacalao Bizkaina y pasta wonton (nuestra versión del Shao-mai)  
Crema de albahaca, tomate escabechado y focaccia mediterránea  
Oliva esférica, crema de anchoíllas y piparrak (Gilda remasterizada)  
Ferrero Rocher de foie (Versión chef hotel Carlton)  
Salmón “Keia”, crema de cacahuete asado y tocino Dry  
Zamburiñas en salsa verde cítrica  
Mejillones “en su lata” con crema de coco y curry verde  
Croquetas cremosas de hongos y foie  
Kokotxas de merluza a la romana y ali-oli casero de ajos confitados  
Mini strudel de rabo de toro y crema de manzana  
Consomé fluido de seta shiitake y cremoso de queso brie

### *PEQUEÑOS BOCADOS*

Cascada de langostinos “Jumbo” con sus mahonesas suaves  
Tabla de jamón 5J con salmorejo de tomate rosa y pan de cereales  
Ensalada de bogavante, mahonesa de algas y caviar de anchoas  
Centros de merluza de pincho a la pimienta verde  
Carrillera de cerdo ibérico, crema de coliflor trufada y salsa teriyaki  
Roast beef de ternera asada, hongos confitados y salsa de su reducción

### *POSTRES*

Crema de queso mascarpone con frutas del bosque y “peta zetas”  
Mini macarons de cremas variadas  
Brownie de chocolate ecuatorial y puré de naranja amarga

### *ESTACION DE CERVEZAS*

Compuesta por diferentes tipos de cerveza IPA  
(India Pale Ale), Lagers y Pilsen

Precio: 125 € (10% IVA inc.)

*Duración del servicio: 2½ horas*

## **EL BAILE NUPCIAL**

Se celebra en el salón Azul, donde se disfruta en exclusiva, de los momentos más animados de la celebración.

El servicio de bebidas de libre consumición para el Baile Nupcial, tiene un precio de 22€ por persona (10% IVA incluido). Duración 2 ½ horas

Para la ambientación y sonorización del *Baile*, el Hotel Carlton le facilita la contratación de un equipo de sonido e iluminación especializado, así como un *D.J.* animador para la amenización. Precio 880€ (21% IVA incluido). Duración 2 ½ horas. *Derechos de autor e intérpretes incluido. Consúltenos precio por hora adicional.*

Junto al Salón de Baile, le ofrecemos la posibilidad de disponer de un ambiente más relajado en el bar inglés “*El Bunker*”, para aquellos invitados que busquen mayor tranquilidad.

El uso de este Salón, con servicio exclusivo incluido, conlleva un cargo de 432,00 € (21% IVA incluido)

Consúltenos por cualquier otro tipo de amenización que desee durante su celebración, en el cocktail de bienvenida o durante el baile nupcial; saxofonista, cuarteto de cuerda. Infantil, etc.

## **RECENA para reponer fuerzas durante o tras el Baile**

Hamburguesitas de Carne de Ternera y Cebolla Roja Confitada

Fingers Vegetales

Planchaditos Mixtos

Focaccia de Mozzarella, pastrami y salsa pesto

Jamón Ibérico de Bellota y pan de cristal

Roll de Salmon Ahumado y crema de eneldo

Sandwich Club( Carlton style )

Carrot cake

Tarta de queso y miel

Y para rehidratarse...

Vino tinto, rosado, blanco, cervezas y refrescos

Precio: 26,00€/Persona (10% IVA incluido)

## TARIFAS ESPECIALES DE ALOJAMIENTO PARA SUS INVITADOS

Ponemos a disposición de sus invitados un cupo de habitaciones (a concretar según disponibilidad del hotel), con un descuento de un 20% sobre la mejor tarifa en el momento de la contratación

## SERVICIOS INCLUIDOS Y CONDICIONES ESPECIALES DE CONTRATACION

### SERVICIOS INCLUIDOS Y GRATUIDADES

Los novios están invitados a pasar la Noche de Bodas en una Suite del Hotel Carlton.

Nuestra Suite Imperial estará a disposición de aquellas Bodas que superen los 180 comensales (Sujeto a disponibilidad del Hotel y orden de reserva). También existe la posibilidad de reservar la Suite Imperial bajo precio de 600,00 € (Tarifa exclusiva para novios que se casen en el Hotel Carlton).

Todas las Bodas que superen los 180 invitados, obtendrán una gratuidad de 3 habitaciones en régimen de alojamiento y desayuno. (Sujeto a disponibilidad del Hotel).

Todas las Bodas que superen los 180 invitados, serán obsequiadas con el servicio del Bar inglés “*El Búnker*” durante el Baile Nupcial.

El hotel invita a los novios a degustar el menú seleccionado (los platos del Banquete Nupcial) para 6 Personas en horario de almuerzo de lunes a viernes. Se recomienda realizar la degustación con al menos 1 mes de antelación a la fecha de la boda.

3 plazas de parking reservadas para los novios.

Los centros florales de las mesas del banquete serán a cargo del hotel (Si desean algún tipo de decoración floral adicional les propondremos diferentes opciones a través de nuestro florista).

El Hotel Carlton les obsequiará con un Libro de Firmas personalizado (para Bodas de más de 50 Comensales).

## CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACION

Todos los detalles del banquete, especialmente la elección del menú y el número de comensales, deberán ser confirmados al menos 10 días antes de la celebración del banquete de boda. El número de comensales a facturar será el comunicado con 72 horas de antelación

Se dará por confirmada la reserva mediante el abono de una señal de 1.500€, en concepto de fianza esta fianza no se devolverá en caso de anulación del banquete

La forma de pago establecida será mediante transferencia bancaria, en los 5 días posteriores al evento. Precios establecidos con el 10% de IVA incluido. En caso de variación del tipo del IVA, dichos precios serán modificados en el mismo porcentaje.

La distribución de las mesas deberá especificarse al menos 72 horas antes de la celebración, con el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Carlton.

En las bodas de almuerzo, la finalización de la estancia en el Salón Imperial se estima a las 18:00h y en el Salón Azul a las 21:00h. Para las cenas, la disponibilidad del Salón Imperial se estima a las 00.30 horas y en el Salón Azul a las 03:00 h.

Algunos platos de los menús pueden estar sujetos a alteraciones provocadas por causas ajenas a la voluntad del hotel. Tanto su disponibilidad como su precio. Deberán confirmarse con una antelación de 30 días a la celebración del banquete.

*Disponemos de información en materia de Alergias e Intolerancias a disposición de nuestros clientes.  
Reglamento (UE) n° 1169/2011*

## La Bodega del Hotel Carlton

Todos nuestros banquetes nupciales incluyen en su composición una serie de referencias a degustar, tanto en el cocktail previo, como en el banquete en sí.

### *Durante el cocktail:*

**Rioja** Vino tinto crianza Ramón Bilbao (Bodegas Ramón Bilbao) TEMPRANILLO

**Rioja** Vino Blanco Ramón Bilbao (Bodegas Ramón Bilbao) VERDEJO

**Rioja** Vino rosado Ramón Bilbao (Bodegas Ramón Bilbao) GARNACHA

### *Durante el banquete:*

Vino tinto:	<b>Rioja</b> selección personal (Bodegas Ramón Bilbao) TEMPRANILLO
	<b>Rioja</b> Ramón Bilbao reserva (Bodegas Ramón Bilbao) TEMPRANILLO
	<b>Rioja</b> Viñedos de Altura (Bodegas Ramón Bilbao) TEMPRANILLO/GARNACHA
	<b>Rioja</b> Viña Arana (La Rioja alta s.a.) TEMPRANILLO
	<b>Ribera Duero</b> Aster (Bodega Aster) TINTA DEL PAIS
Vino blanco:	<b>Rueda</b> Ramón Bilbao (Bodegas Ramón Bilbao) VERDEJO
	<b>Rueda</b> Marqués de Riscal (Herederos del Marqués de Riscal) VERDEJO
	<b>Bizkaiko txak.</b> Gorka Izaguirre (Gorka Izaguirre) hond. Zuri/Hond. Zerratia
	<b>Valdeorras</b> Gaba do Xil (Telmo Rodriguez) GODELLO
Cava:	<b>Penedés</b> Cava Reserva de la música Brut Nature (Jané Ventura) XAREL LO /MACABEO/PARELLADA

### *Otras Opciones durante el banquete:*

Vino tinto:	<b>Rioja</b> Viña Ardanza (La Rioja alta s.a.) TEMPRANILLO	5 EUROS SUPL.
	<b>Rioja</b> Mirto (Ramón Bilbao) TEMPRANILLO	10 EUROS SUPL.
	<b>Ribera Duero</b> Finca el Otero (Bodega Aster) TINTA DEL PAIS	10 EUROS SUPL.
	<b>Ribera Duero</b> Pago de los Capellanes (Pago de los Capellanes) TEMPRANI.	10 EUROS SUPL.
Vino Blanco:	<b>Rias Baixas</b> Mar de Frades (Bodega Mar de Frades) ALBARIÑO	(10€ según cons))
	<b>Bizk Txak</b> Itxasmendi 7 (Bodega Itxasmendi) HOND. ZURI/HON. ZERRATIA/RIESLING	(10€ según consumo)
Champagne:	G.H. Mumm Cordon Rouge Brut (G.H. Mumm) PINOT MEUNIER/CHARD.	5 EUROS SUPL.