



MENU BODAS

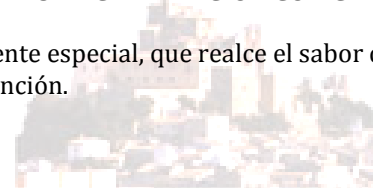
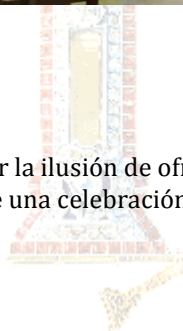


SALONES CASTILLO



EL SABOR DE UNA CELEBRACION CON CLASE

Días especiales, anhelados, deseados, marcados por la ilusión de ofrecer algo realmente especial, que realce el sabor de ese recuerdo único de una celebración con clase y distinción.



CONTACTE CON NOSOTROS:
Teléfonos: 968705929-651844865-615402374
info@castillodelacruz.com
www.salonescastillo.com



MENÚ DE 55 €





CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 55 INCLUYE A ELEGIR:

8 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 6 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS GAMBA ROJA, SOBORTE, CARNE O PESCADO, TARTA NUPCIAL, CAFÉ Y BEBIDA)

ELIGE 8 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL

Aceitunas Rellenas

Almendra Marcona Salada

Bocaditos de Pisto Murciano y Zarangollo

Bocado New York

Calamares Rebozados

Cucharillas Variadas de:

Queso Fresco con Arándanos,

Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresa,

Ensalada de Ahumados,

Picadillo de Mejillón,

Crema de Cangrejo

Jamón de Reserva al Corte

Empanadillas Caseras

Palmitos con Atún Ahumado

Patatas Recias

Pulgas Surtidas de:

Bonito con Tomate,

Sobrasada,

Salchichón,

Chorizo,

Queso Curado y Semicurado con Almendras

Saladitos Variados de Sobrasada, Jamón York y Atún

Tacos de Atún con Aceitunas y Pimiento Rojo

Tacos de Tortilla con Pimiento Morrón

Verbena de Canapés Variados:

De Salmón y Hueva de Maruca con Mascarpone

Bacalao y Foie de Pato con Confituras

Vol-au-Vent de Ensaladilla de Marisco





CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 55 INCLUYE A ELEGIR:

8 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 6 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS GAMBA ROJA, SOBERTE, CARNE O PESCADO, TARTA NUPCIAL, CAFÉ Y BEBIDA)

ELIGE 6 APERITIVOS AL CENTRO DE MESA

(NORMALMENTE 3 FRIOS Y 3 CALIENTES)

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Fríos"

Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca

Ensalada El Castillo

Ensalada Mixta con Atún y Espárragos

Laminas de Melón con Virutas de Jamón Ibérico

Laminas de Solomillo de Ternera Retinta con Parmesano

Rollitos de Salmón Rellenos de Crema de Cangrejo

Rollitos de Salmón Rellenos de Ensaladilla de Marisco

Surtido de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen con Tomate y Tápenas

Surtidos de Ibéricos Con Cazuela de Pan con Tomate

(Lomo, Salchichon y Chorizo)

Tablas de Patees y Quesos con Sobrasada y Mermelada

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Calientes"

Calamares Andaluza con Cazuela de Ajo

Cazuelas de Chaquetes con Almejas y Gambas

Creps de Espárragos sobre Crema de Anchoa

Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada

Hojaldre Relleno Setas y Gambas al Oporto

Lagula Salteada con Tomate Italiano

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas

Revuelto de Morena al Estilo del Chef

A Continuación le serviremos una Exquisita

Gambas Rojas a la Plancha

Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón al aroma de Menta





CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 55 INCLUYE A ELEGIR:

8 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 6 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS GAMBA ROJA, SOBORTE, CARNE O PESCADO, TARTA NUPCIAL, CAFÉ Y BEBIDA)

ELIGE 1 CARNE Y 1 PESCADO

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

*Carrilleras de Cerdo Confitadas con Patatas
Medallones de Solomillo de Cerdo a la Plancha Con Salsa y Patatas
Jarrete de Ibérico en Crema de Champiñones*

O

*Bacalao a la Vizcaína
Lomo de Mero en Crema de Almendras con Guarnición
Lubina a la Espalda con Guarnición*

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima Repostería

*Tarta Nupcial (a elegir sabor) con Chupito de Helados,
Cava y Sidra
Café*

Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas

*Vino Blanco de Rueda, Tinto Rioja y Ribera Cosecha, Rosado Lambrusco, Agua, Cervezas
y Refrescos*





MENÚ DE 60 €





CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 60 INCLUYE A ELIGIR:

9 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 7 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS GAMBA ROJA, SOBORTE, CARNE O PESCADO, TARTA NUPCIAL, CAFÉ Y BEBIDA

ELIGE 9 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL

Aceitunas Rellenas

Almendra Marcona Salada

Bocaditos de Pisto Murciano y Zarangollo

Bocado New York

Buñuelos de Bacalao

Calamares Rebozados

Croquetas de la Abuela

Cucharillas Variadas de:

Queso Fresco con Arándanos, Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresa,

Ensalada de Ahumados, Picadillo de Mejillón, Crema de Cangrejo

Jamón de Reserva al Corte

Empanadillas Caseras

Miniraolas de Chanquete

Palmitos con Atún Ahumado

Patatas Rencias

Pulgas Surtidas de:

Bonito con Tomate,

Sobrasada,

Salchichón,

Chorizo,

Queso Curado y Semicurado con Almendras

Saladitos Variados de Sobrasada, Jamón York y Atún

Tacos de Atún con Aceitunas y Pimiento Rojo

Tacos de Tortilla con Pimiento Morrón

Torta de Camarón

Verbena de Canapés Variados:

De Salmón y Hueva de Maruca con Mascarpone

Bacalao y Foie de Pato con Confituras

Vol-au-Vent de Ensaladilla de Marisco





CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 60 INCLUYE A ELIGIR:

9 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 7 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS Gamba Roja, Soberte, Carne o Pescado, Tarta Nupcial, Café y Bebida

ELIGE 7 APERITIVOS AL CENTRO DE MESA

(NORMALMENTE 4 FRIOS Y 3 CALIENTES)

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Fríos"

Ensalada de Cogollos con Medallones de Tomate, Espárragos y Atún

Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca

Ensalada El Castillo

Ensalada Mixta con Atún y Espárragos

Laminas de Melón con Virutas de Jamón Ibérico

Laminas de Solomillo de Ternera Retinta con Parmesano

Mouse de Perdiz sobre Fondo de Aceite Virgen Extra

Rollitos de Salmón Rellenos de Crema de Cangrejo

Rollitos de Salmón Rellenos de Ensaladilla de Marisco

Surtido de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen con Tomate y Tápenas

Surtidos de Ibéricos Con Cazuela de Pan con Tomate

(Lomo, Salchichon y Chorizo)

Tablas de Patees y Quesos con Sobrasada y Mermelada

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Calientes"

Calamares Andaluza con Cazuela de Ajo

Cazuelas de Chaquetes con Almejas y Gambas

Cazuela de Lagulas y Gambas al Ajillo

Cazuela de Pimientos de Tudela Rellenos de Bacalao al Estilo Donostia

Creps de Espárragos sobre Crema de Anchoa

Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada

Hojaldre Relleno Setas y Gambas al Oporto

Hojaldre Relleno de Lagulas con Tomate Italiano

Lagula Salteada con Tomate Italiano

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas

Revuelto de Morena al Estilo del Chef





CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 60 INCLUYE A ELIGIR:

9 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 7 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS Gamba Roja, SOBETE, CARNE O PESCADO, TARTA NUPCIAL, CAFÉ Y BEBIDA

A Continuación le serviremos una Exquisita

Gambas Rojas a la Plancha

Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón al aroma de Menta

ELIGE 1 CARNE Y 1 PESCADO

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Carrilleras de Cerdo Confitadas con Patatas

Medallones de Solomillo de Cerdo a la Plancha Con Salsa y Patatas

Jarrete de Ibérico en Crema de Champiñones

Solomillo Relleno de Dátil y Salsa de Moras

O

Bacalao a la Vizcaína

Dorada Rellena Estilo el Castillo con Guarnición

Lomo de Mero en Crema de Almendras con Guarnición

Lubina a la Espalda con Guarnición

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima

Repostería

Tarta Nupcial (a elegir sabor) con Chupito de Helados,

Cava y Sidra

Café

Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas

Vino Blanco de Rueda, Tinto Rioja y Ribera Cosecha, Rosado Lambrusco, Agua, Cervezas y Refrescos





MENÚ DE 65 €





CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 65 INCLUYE A ELIGIR:

10 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 8 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS GAMBA ROJA, SOBORTE, CARNE O PESCADO, TARTA NUPCIAL, CAFÉ Y BEBIDA

ELIGE 10 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL

Aceitunas Rellenas y Almendra Marcona Salada

Bocaditos de Pisto Murciano y Zarangollo

Bocado New York

Buñuelos de Bacalao

Calamares Rebozados

Bocado Spanish-New York

Croquetas de la Abuela

Caballitos "El Castillo"

Cucharillas Variadas de:

Queso Fresco con Arándanos, Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresa,

Ensalada de Ahumados, Picadillo de Mejillón, Crema de Cangrejo

Jamón de Reserva al Corte

Empanadillas Caseras

Jamón Iberico al Corte

Miniraolas de Chanquete

Caramelo de Salmón en Salsa Estilo Riojana

Grillos de Cigala Cocida al Punto Marinero

Palmitos con Atún Ahumado

Patatas Recias

Pulgas Surtidas de: Bonito con Tomate, Sobrasada, Salchichón, Chorizo,

Queso Curado y Semicurado con Almendras

Saladitos Variados de Sobrasada, Jamón York y Atún

Tacos de Atún con Aceitunas y Pimiento Rojo

Tacos de Tortilla con Pimiento Morrón

Torta de Camarón

Triangulo Caramelizado con Reducción PX

Verbena de Canapés Variados:

*De Salmón y Hueva de Maruca con Mascarpone, Bacalao y Foie de Pato
con Confituras*





CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 65 INCLUYE A ELIGIR:

10 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 8 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS GAMBA ROJA, SOBORTE, CARNE O PESCADO, TARTA NUPCIAL, CAFÉ Y BEBIDA

ELIGE 8 APERITIVOS AL CENTRO DE MESA

(NORMALMENTE 4 FRIOS Y 4 CALIENTES)

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Fríos"

Ensalada de Cogollos con Medallones de Tomate, Espárragos y Atún

Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca

Ensalada El Castillo

Ensalada Mixta con Atún y Espárragos

Bloc de Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresas

Laminas de Melón con Virutas de Jamón Ibérico

Laminas de Solomillo de Ternera Retinta con Parmesano

Langostinos Cocido al Punto Marinero

Mouse de Perdiz sobre Fondo de Aceite Virgen Extra

Rollitos de Salmón Rellenos de Crema de Cangrejo

Pinchos de Anchoa, con queso y Tomate Cherry

Rollitos de Salmón Rellenos de Ensaladilla de Marisco

Surtido de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen con Tomate y Tápenas

Surtidos de Ibéricos Con Cazuela de Pan con Tomate

(Lomo, Salchichon y Chorizo)

Queso Parmesano con Pasas





Aperitivos Para el Centro de Mesa "Calientes"

Alcachofas Rellenas de Foie con Fondo de Espinacas

Calamares Andaluza con Cazuela de Ajo

Cazuelas de Chaquetes con Almejas y Gambas

Cazuela de Lagulas y Gambas al Ajillo

Cazuela de Pimientos de Tudela Rellenos de Bacalao al Estilo Donostia

Creps de Espárragos sobre Crema de Anchoa

Cazuelas de Almejas a la Marinera

Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada

Hojaldre Relleno Setas y Gambas al Oporto

Hojaldre Relleno de Lagulas con Tomate Italiano

Lagula Salteada con Tomate Italiano

Langostino Plancha en Piel de Calamar

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas

Revuelto de Morena al Estilo del Chef

Virutas de Calabacín Rellenos con Salsa y Marisco

A Continuación le serviremos una Exquisita

Gambas Rojas a la Plancha

Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón al aroma de Menta

O

Después degustaran un refrescante Sorbete de Piña



CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

MENU NUMERO 65 INCLUYE A ELIGIR:

10 APERITIVOS PARA EL COCKTAIL, 8 PARA EL CENTRO DE MESA, MAS GAMBA ROJA, SOBORTE, CARNE O PESCADO, TARTA NUPCIAL, CAFÉ Y BEBIDA

ELIGE 1 CARNE Y 1 PESCADO

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

*Carrilleras de Cerdo Confitadas con Patatas
Medallones de Solomillo de Cerdo a la Plancha Con Salsa y Patatas*

Jarrete de Ibérico en Crema de Champiñones

Carrilleras de Ternera en Salsa con Patatas

Solomillo Relleno de Dátil y Salsa de Moras

Pierna de Cordero a la Pastora

O

Bacalao a la Vizcaína

Dorada Rellena Estilo el Castillo con Guarnición

Bacalao a la Antigua

Lomo de Mero en Crema de Almendras con Guarnición

Lubina a la Espalda con Guarnición

Lomo de Mero al Ajo Pescador con Guarnición

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima

Repostería

Tarta Nupcial (a elegir sabor) con Chupito de Helados,

Cava y Sidra

Café

Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas

Vino Blanco de Rueda, Tinto Rioja Crianza y Ribera Cosecha, Rosado Lambrusco, Agua, Cervezas y Refrescos



OTRAS SUREGENCIAS DEL CHEF PARA EL MENU QUE QUIERAS PARA TU BODA

Cocktail de Bienvenida y Centro de Mesa

Chupito de Gazpacho Andaluz con Crujiente de Jamón

Chupitos de Consomé de Gallina de Corral

*Cucharillas Variadas Medio Día de:
Arroz a Banda, Arroz de Verdura,*

Dátiles con Beicon

Festival de Saquitos

Foie de Oca con Hebras de Azúcar

Nido de Marisco en Pasta Philo

Piruleta de Langostino con Salsa Tártara

Saquitos de Bacalao con Salsa de Tomate

Saquitos de Mar en Crema de Gambas

Primer Plato Individual "Fríos"

Cocktail de Ensaladilla de Marisco en Salsa Rosa

Cocktail de Marisco

Cocktail de Piña con Marisco

Ensalada de Aguacate con Salmón y Ahumados con Hoja de Roble y Langostino, Chupito de Crema Americana, Melón con Lonchas de Jamón Ibérico

Tomate Anchoa y Ventresca, Perlas de Melón con Jamón Ibérico, Palmitos con Atún, Queso Graten con Arándanos, Bloc de Foie de Oca con Reducción de Menta y Fresas

Tomate Relleno, Milhojas de Lechuga con Ahumado Noruego y Mascarpone, Carpaccio de Cola de Langosta a la Gallega





Aperitivos Para el Centro de Mesa "Fríos"

Carpaccio de Cola de Langosta a la Gallega

Ensalada con Lomo de Atún y Caviar

Milhojas de Lechuga con Ahumado Noruego y Mascarpone

Tomate Relleno y Milhojas de Lechuga con Ahumado Noruego y Mascarpone

Segundo Plato Individual "Caliente"

*Alcachofas Rellenas con Foie en Fondo de Espinacas,
Calabacín Aurora,
Canelón de Cordero*

*Habitas Enanas con Jamón Ibérico,
Mini Raolas de Canquetes
Pimientos de Tudela Rellenos de Bacalao,*

Hojaldre Relleno de Setas al Oporto con Tres Delicias

(Hojaldre, Creps de Espárragos, Viruta de Calabacín Relleno de Queso, Delicia de Beicon)

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Calientes"

Calabacín Relleno Aurora Gratinado

Canelón Relleno de Cordero y Verduras con Salsa

Cazón en Adobo

Cazuela de Gambas al Ajillo

Champiñones Rellenos de Fruta Gratinados

Habitas Enanas con Virutas de Jamón Ibérico

Pulpo a la Gallega

Vieira Gratinada





Marisco Cocido Al Centro

Cigalas

Gamba Blanca

Langostinos

Quisquilla

Plato de Frutos del Mar al Punto Marinero "Individual"

(Cigalas, Langostinos, Quisquilla y Gamba Blanca Hervida)

1 2 2 2

Marisco Plancha Individual o Centro

Gambas Rojas a la Plancha

Gamba Blanca a la Plancha

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Pescados

Merluza a la Americana

Milhojas de Salmón y Merluza Sobre Salsa de Naranja

Rodaballo a la Gallega

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Carnes

Cabrito al Estilo Segoviano

Chuletas de Cabrito con Ajos y Patatas a lo Pobre

Cochinillo al Estilo Segoviano

Confit de Pato a la Naranja con Patatas y Confitura de Tomate

Paletilla de Cabrito a la Segoviana

Solomillo Relleno de Viruta Ibérica en su Jugo con Guarnición

Suprema de Ibérico a la Plancha con Escamas de Sal y Patatas





Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima Repostería

Centros de Fruta Preparada

Melón Relleno de Fruta

Sandía Con Pinchitos de Fruta

Tarta Nupcial con Chupito de Helado (sabor a elegir)

Cava, Sidra, Café y Dulces Finos

Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas

Vinos Blanco de:

La Región

De Rueda

Albariños

De Cádiz

Vinos Tintos de:

Jumilla

Bullas

Castilla

Riojas

Riberas

Vinos Rosados de:

Navarra,

De la Región

Del Penedes

Cervezas y Refrescos

CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU EVENTO



“EJEMPLO DE MENU NUMERO 55”

Cocktail de Bienvenida

Almendra Marcona Salada

Pulgas Surtidas de: Bonito con Tomate, Sobrasada,

Calamares Rebozados

Saladitos Variados de Sobrasada, Jamón York y Atún

Verbena de Canapés Variados: De Salmón y Hueva de Maruca con Mascarpone

Minuta

Aperitivos al Centro de Mesa

Ensalada Mixta con Atún y Espárragos

Surtido de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen con Tomate y Tápenas

Tabla de Ibéricos Con Cazuela de Pan con Tomate

(Lomo, Salchichon y Chorizo)

Hojaldre Relleno Setas y Gambas al Oporto

Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas

Creps de Espárragos sobre Crema de Anchoa

A Continuación le serviremos una Exquisita

Gambas Rojas a la Plancha

Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón al aroma de Menta

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Carrilleras de Cerdo Confitadas con Patatas

O

Lomo de Mero en Crema de Almendras con Guarnición

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima Repostería

Tarta Nupcial (a elegir sabor) con Chupito de Helados, Cava y Sidra

Café y Dulces Finos

Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas

Vino Blanco de Rueda, Tinto Rioja y Ribera Cosecha, Rosado Lambrusco, Agua, Cervezas y Refrescos

