

res  
taur  
ant  
*Edén*

Peñíscola

Calle Madrid 6

12598 Peñíscola

964 48 04 07

616 97 43 29

*Bodas*

# Los Aperitivos del Jardín

*Cucharita de Tataki de Atún*

*Cucharita de Pulpo con Parmentier de all i oli*

*Vasito con Emulsión de Patatas y Pimentón con Pincho de Pulpo*

*Vasito de Coctel de Gambas con Mango*

*Vasito de Queso Cremoso con mermelada de Tomate y Crujiente de Jamón*

*Cucurucho de Queso con Salmón Ahumado*

*Mejillón Confitado con Mojito Glace*

*Canape de Escalibada con Bacalao*

*Blini Crujiente con Anchoa de La Escala y Brotes Tiernos*

*Chupito de Salmorejo Cordobes con Aceite Milenario*

*Gazpacho de Sandía con Virutas de Salmón*

*Brocheta de Salmón Marinado con Ajonjolí y Sesamo con Soja*

*Mil Hojas de Foie y Anguila Ahumada*

*Mil Hojas de Foie y Cecina*

*Selección de Queso Curado y Semi*

*Vasito con Romesco y Tempura de Espárragos Trigueros*

*Buñuelo de Bacalao*

*Gambas rebozadas Orly*

*Gamba Crijiente con Dip de Mango*

*Chupito de Crema de Cigalas*

*Patatas Bravas con Su Salsa Brava*

*Mini Hamburguesa de Angus con sus condimentos*

*Calamar a la Andaluza con Mahonesa de Citricos*

*Croquetas de Frutos del Mar, Croquetas de Chipirones en su Tinta*

*Croquetas de Cocido con un toque de Canela*

*Croquetas de Boletus y Carabineros*

*Solomillo Ibérico con cebolla confitada*

*Degustación de Arros sejat, Arroz negro, Fideuà (incluyen las tres especialidades)*

*Buffet de Bebida todas Incluidas*

*Agua de Valencia, Bitter, Martini, Refrescos, Cerveza,*

*Vino Blanco y Tinto, Cava*

# Menú Mare Nostrum

Delectassen en la Terraza  
Elección de 6 Aperitivos  
Buffet de Bebidas

## Entremés

3 Langostinos vapor, Almejas a la Marinera,  
Vieira Roquefeler, 3 Gambas a la Parrilla

Centro de Merluza de Anzuelo gratinada  
a la Muselina de Pimiento del Piquillo

ó

Lomos de Lubina a la Espalda

Sorbete de Limón, Mojito, Violetas, Daiquiri de Fresas

Meloso de Ternera con Salsa de Asado y Verduritas de Temporada, ó  
Meloso de Cordero deshuesado al Estilo del Maestrat

Tarta Nupcial con pincho de fruta exótica y Helado, ó  
Postre al Gusto

## Bodega

Vino Bach Blanco

Rioja Viña Pomal de Bodegas Bilbaínas

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Café y Licor

Consulte nuestro precio en [info@restauranteden.com](mailto:info@restauranteden.com)

# Menú Paradise

## Delicatessen en la Terraza

Elección de 6 Aperitivos

Buffet de Bebidas

## En el Comedor

½ Bogavante y 3 Langostinos al Vapor

Vieira Roquefeler, 3 Gambas a la Parrilla

Centro de Merluza a la Parrilla con sus Almejas y Salsa de Cigalas, ó  
Lenguado Meuniere a la Almendra

Sorbete de Limón, Mojito, Violetas, Daiquiri de Fresas

Meloso de Ternera con Salsa de Asado y Verduritas de Temporada, ó  
Meloso de Cordero deshuesado con salsa al estilo del Maestrat

Tarta Nupcial con pincho de fruta exótica y Helado, ó  
Selección de Postres

Bodega

Vino Bach Blanco

Rioja Viña Pomal de Bodegas Bilbaínas

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Café y Licor

Consulte nuestro precio en [info@restauranteden.com](mailto:info@restauranteden.com)

# Menú Elegance

## Delicatessen en la Terraza

*Selección de 12 aperitivos*

*Buffet de Bebidas*

## En el Comedor

*3 Langostinos Vapor, Vieira Roquefeler*

*2 Cigalas abiertas al Horno, 3 Gambas a la Parrilla*

*Sorbete de Limón, Mojito, Violeta, Daiquiri de Fresa*

*Solomillo de Ternera a la Parrilla con*

*Sombrero de Foie y Manzana ó*

*Tarta Nupcial con pincho de fruta exótica y Helado, ó*

*Selección de Postres*

*Bodega*

*Vino Bach Blanco*

*Rioja Viña Pomal de Bodegas Bilbaínas*

*Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs*

*Café y Licor*

*Consulte nuestro precio en [info@restauranteden.com](mailto:info@restauranteden.com)*

# Menú Adán y Eva

## Delicatessen en la Terraza

Selección de 9 aperitivos (1ronda) mas  
3 Langostinos al Vapor  
1 Jamón Ibérico de Guijuelo (100 a 150)  
Carro de Quesos  
Buffet de Bebidas

## En el Comedor

Canelón relleno de Rape y Bogavante

Sorbete de Limón, Mojito, Violeta, Daiquiri de Fresas

Solomillo de Ternera a la Parrilla con  
Sombrero de Foie y Manzana

Tarta Nupcial (a elección) con pincho de fruta exótica y Helado, ó  
Selección de Postre

Bodega

Vino Bach Blanco

Rioja Viña Pomal de Bodegas Bilbaínas

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Café y Licor

Consulte nuestro precio en [info@restauranteden.com](mailto:info@restauranteden.com)

# Menu Edén

## Delicatessen en la Terraza

*Elección de 9 Aperitivos*

*1 Jamón Ibérico de Jabugo 5 J (100 a 150 personas)*

*Carro de Quesos*

*Buffet de Bebidas*

### En el Comedor

*2 Cigalas al Horno abiertas con picadita*

*3 Gambas a la Parrilla*

*3 Langostinos a la Parrilla*

*Popietas de Lenguado rellenas de Langostinos con Almejas en su Jugo*

*Bacalao fresco de Islandia sobre Parmentier de Pimiento*

*Rape asado a Baja Temperatura con la Típica Salsa de Pescadores*

*Sorbete de Limón, Mojito, Violeta, Daiquiri de Fresas*

*Solomillo de Ternera a la Parrilla con Guarnición de Temporada*

*Tarta Nupcial con pincho de fruta exótica y Helado, ó*

*Selección de Postres*

### Bodega

*Javier Sanz Verdejo*

*Viña Alberdi Rioja Alta*

*Cava Ars Collecta Blanc de Blancs*

*Café y Licor*

*Consulte nuestro precio en [info@restauranteeden.com](mailto:info@restauranteeden.com)*

## Tartas y Postres

Tentación de Ferrero⊕Rocher, Piña Colada, Piña Colada Mango, 3 Chocolates  
Nata Y Trufa, San Marcos, Fresas, Naranja y Chocolate, Limón, Sacher Edén  
Postres: Couland de Chocolate, Delicias del Pastelero

## Tartas individuales

Tentación de Ferrero⊕Rocher, Piña Colada, Piña Colada y Mango  
Tartita de Bizcocho con Frostin de Vainilla y Frutas Silvestres  
Con Una Tarta para el Corte

## Suplementos y Extras

Al elegir postre la tarta se reduce a un 25% que luego se servirá en Buffet

## Cava desde un Principio cualquier bodega

### Bodega Premium

Javier Sanz Verdejo  
Viña Alberdi Rioja Alta  
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

Añadir Aperitivos  
por unidad

Carro de Quesos  
por persona min. 100 personas

Jamón al Corte  
Recebo Ibérico de Salamanca  
5 J Jabugos o Guijuelo

Buffet de Sushi  
Min 100 u. Nigiris,  
Min 100 u. Uramakis

1 Hora Extra a partir de la 4ª hora de Barra Libre

### Buffet de media tarde o Media noche

Buffet de bocadillos de jamón y variedad de Bouches de Hojaldre  
y Fondue de Chocolate con frutas de temporada

Pizzas Variadas, Mini Brochetas de Salchichas del País  
Mini Hamburguesas, Bocadillos de Jamón, Fondue de Frutas,



# Características del servicio

Mantelería fina

Vajilla, cristalería y cubertería especial bodas

Mesas redondas (12 max), largas (max. 30) o combinaciones.

*Aperitivo mesas de 10 personas y se sirven 10 raciones por mesa*

*Ejemplo boda de 152 personas 16 mesas*

*También se puede hacer distribución en la Terraza para servir las raciones exactas*

*Minutas de los Aperitivos en las Mesas*

*Además en el precio total incluimos*

*Prueba de Boda para 6 pax. (-70 pax 4 pax)*

*Los centros de flores en el comedor*

*Ceremonias civiles por su cuenta*

*Tarjetones con el menú elegido.*

*Copas grabadas con vuestros nombres.*

*BARRA LIBRE 4 horas*

\* \* \* \* \*

\* Consulten nuestro menú de niños

\* Adaptamos todos los menús a posibles alergias e intolerancias siempre que se avise.  
Recomendamos que en la invitación de boda indiquen a los invitados que si tienen alguna intolerancia o alergia lo avisen al confirmar la asistencia.

\* I.V.A. incluido (10 %)

\* Precios válidos del 01/01/2020 hasta 31/12/2021

Forma de Pago

Reserva del banquete: 500 € (VISA, transferencia bancaria o efectivo.)

75% el lunes de la semana de la Celebración

25% el lunes siguiente de la celebración descotando el adelanto

Para cualquier aclaración contacten con Sergio Vicent 616974329