

res
tau
rant

Peñíscola

Edén



Calle Madrid 6

12598 Peñíscola

964 48 04 07

616 97 43 29

Banquetes de

Bodas

Los Aperitivos del Jardín

16,00 € incluye 6 unidades y buffet de bebida

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 Crijiante 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

Arros sejat

Arroz negro

Fideuà

Arroz de boletus y gambas

Arroz de sepia y alcachofas

Buffet de Bebida todas Incluidas

Agua de Valencia, Bitter, Martini, Refrescos, Cervezas Especiales

Vino Blanco y Tinto, Cava

Jamones al corte

Jamón de Salamanca 350,00 € Jamón Ibérico 650,00 € Jamón Joselito Gran reserva
1200,00 €

Los Entrantes

Entremeses a elegir com min 3 u.

½ Bogavante al vapor 18,00 €

3 Langostinos vapor o la sal 38 u./k. 13,00 €

3 Gambas roja a la sal 30 u./k. 10,00€

2 Gamba roja Especial a la sal 20 u./k. 20,00 €

2 Cigalas abiertas al horno 9 u./k. 15,00 €

Almejas marinera 8,00 €

Veira con muselina de manzana y miel 4,50 €

Ensalada de 1 Bogavante del Cantabrico con dados de Foie
y sus acompañamientos 35,00 €

Crema de Cigalas y Carabineros con sus acompañamientos
22,00 €

Los pescados

Canelónes de Rape y Gamba Roja 20,00 €

Lenguado Meuniere a la Almedra 18,00 €

Lomo de Lubina a la Espalda con colas de langostinos 18,00 €

Centro de Merluza con salsa vasca, almejas y gamba 18,00 €

Bolsita de Creppe rellena de Rape y langostinos 20,00 €

Popietas de Lenguado rellenas de langostinos en su jugo y almejas 22,00 €

Medallones de Rape a la Marinera con almejas y langostinos 22,00 €

Rodaballo a la Parrilla sobre salsa de "all cremat" y espaghetitis de verduritas 25,00 €

Existe la posibilidad de eliminar el plato del pescado pero habrá que elegir 6 aperitivos mas por un valor de 15,00 €
no incluye como aperitivo el jamón

Sorbetes 2,50 €

Daiquiri de Fresa

Mojito

Limón

Limón al cava

Mango

Piña

Carnes

Canelón de Pato con pera al vino y teja de Queso gratinado
12,50 €

Canelón de Rabo de Toro y Uvas pasas con teja de Queso gratinado
12,50 €

Meloso de Cordero asado al estilo del Maestrat con fondo de setas y
cebollitas caramelizadas
14,00 €

Meloso de Ternera asado a baja Temperatura con salsa de Vino Garnacha
fondo de setas y cebollas caramelizadas
15,00 €

Medallón de Solomillo de Ternera a la Parrilla con sombrero de foie y
Manzana y salsa de asado
Tomate provenzal, bouquet de esparrago y festival de setas
18,00 €

Postres y tartas

Tentación de Ferrero&Rocher

Piña Colada

Piña Colada Mango

3 Chocolates

Nata Y Trufa

San Marcos

Fresas

Naranja y Chocolate

Sacher Edén

Todas las tartas se acompañan de una bola de helado a elegir
y brocheta de fruta

Couland de Chocolate con helado de vainilla

Delicias del Pastelero

Precio del postre 6,00€

Bodega

Estándar todo de un principio

Blanco Masia Bach

Tinto Viña Pomal

Cava Anna de Codorniu Blanc de Blancs

Café y licor

Precio de la bodega 10,00 €

Bodega Premium todo de un principio

Blancos Javier Sanz o Viña Esmeralda

Tintos Rioja o Ribera del Duero Premium

Cava Srts Collecta o Gramona Imperial

Café y licor

Precio de la Bodega 18,00 €

Barra libre 5,00 €

Precio barra libre 4 h con picoteo a las 2 h. del inicio de la barra libre
Destilados de marcas Estándar y refrescos Coca-cola/Schweppes
Porciones de pizza
Porciones de coc de manzana
Vasitos de fruta de temporada

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

200 € + 1 € por adulto reservado (ej. 175 personas 1 hora 275,00 €)

Opción menú Standar
95,00 € con barra libre

Y diferentes combinaciones hasta
142,50 aprox. con barra libre

Los menús se debén de confeccionar como mínimo con un plato de cada grupo

*Adaptamos todos los menús a posibles alergias e intolerancias siempre que se avise.

Les recomendamos que en la invitación de boda indiquen a los invitados que si tienen alguna intolerancia o alergia lo avisen al confirmar la asistencia.

* Consulten nuestro menú de niños 30,00 €

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

* Precios validos del 01/01/2022 hasta 31/12/2023

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

Incluido en el precio

Prueba de Boda para 6 pax. (-80 pax 4 pax)

Tarjetones con el menú elegido.

Minutas de los Aperitivos en las Mesas

Seetting plan

Decoración floral básica en las mesas

Copas grabadas con vuestros nombres

Sistema audiovisual y megafonía

Música ambiental en aperitivo

Exclusividad del Salón

No incluye

Dj, Animación infantil, Coche antiguos, música en directo en jardín

Menú Staff al 50 % del menú elegido

Horarios:

Mediodía hasta que el cuerpo aguante

Noche 4:00 am

Ceremonias civiles 150 €

Incluye el servicio de sillas hasta 120 u.

Butacas para los novios

Megafonía y atril para la celebración

Si nuestro personal tiene que realizar cualquier actividad durante la misma tendrá un coste de 50,00 €

Cualquier decoración floral, altar, etc. es a cuenta de los novios.

Servicio de bar para los invitados antes de la celebración 2,50 € por persona

Pasos a seguir y notas:

*La reserva del local

*El pago del adelanto

*La prueba de boda se realizará dos meses antes aproximadamente un domingo a mediodía principalmente.

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

Según normativa del banco Central el pago nunca podrá superar los 1.000€ en efectivo por factura

Las plazas se cobrarán como mínimo las reservadas el jueves a 15:00 h, si por cualquier causa no asiste un invitado se cobrará como mínimo las plazas reservadas el jueves.

La reserva del Salón Génesis es como máximo de 120 comensales

La reserva del Salón Fénix (300 personas) es a partir de 100 comensales si usted desea este salón y son menos de 100 comensales habrá unos cargos que detallamos a continuación:

de 0 a 60 1500 €

de 60 a 80 1000 €

de 80 a 99 500 €

La semana de la celebración entre lunes y martes repasaremos todos los detalles, menús, actos a celebrar durante la comida, etc.

Por razones de seguridad no se puede quemar bengalas en el interior del restaurante.

Los petardos, castillos de fuegos, etc., se deberá informar previamente y se les indicará el lugar a desarrollar esta actividad.

Para cualquier aclaración contacten con Sergio Vicent 616974329