

res  
tau  
rant

Peñíscola

*Edén*



Calle Madrid 6

12598 Peñíscola

964 48 04 07

616 97 43 29

*Banquetes de*

*Bodas 23-24*

# Los Aperitivos del Jardín

17,50 € 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

Canape de Escalibada con Bacalao

Blini Crujiente con Anchoa de La Escala y Brotes Tiernos

Chupito de Salmorejo Cordobes con Aceite Milenario

Brocheta de Salmón Marinado con Ajonjoli 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

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

Aperitivo extra 2,00 € por aperitivo

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 €

Buffet de Queso 5,00 por persona (Curado cava, mojo picon, trufado, brie, grana padano, ementhal)

# Los Entrantes (una de las 3 opciones)

## \*Entremeses

½ Bogavante al vapor 20,00 €

3 Langostinos vapor o la sal 38 u./k. 15,00 €

3 Gambas roja a la sal 30 u./k. 11,00€

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

2 Cigalas abiertas al horno 9 u./k. 16,50 €

Almejas marinera 10,00 €

Vieira Edén 5,50 €

Minimo 3  
ingredientes  
de este grupo



○

\*Ensalada de 1 Bogavante del Cantabrico con dados de Foie y sus acompañamientos 40,00 €



○

\*Crema de Cigalas y Carabineros con sus acompañamientos 25,00 €

# Los pescados

Canelónes de Rape y Gamba Roja 22,00 €

Lenguado Meuniere a la Almedra 20,00 €

Lomo de Lubina al Estilo Edén (especialidad) 20,00 €

Bolsita de Creppe rellena de Rape y langostinos 22,00 €

Popietas de Lenguado rellenas de langostinos en su jugo y almejas 24,00 €

Medallones de Rape a la Marinera con almejas y langostinos 24,00 €

Rodaballo a la Parrilla sobre salsa de "all cremat" y espaghetis de verduritas 27,00 €

# Sorbetes 3,00 €

Daiquiri de Fresa

Mojito

Limón

Limón al cava

Mango

Piña

# Carnes

Canelón de Pato con pera al vino y teja de Queso gratinado  
14,00 €

Canelón de Rabo de Toro y Uvas pasas con teja de Queso gratinado  
14,00 €

Meloso de Cordero asado al estilo del Maestrat con fondo de setas y  
cebollitas caramelizadas  
16,00 €

Meloso de Ternera asado a baja Temperatura con salsa de Vino Garnacha  
fondo de setas y cebollas caramelizadas  
17,00 €

Medallón de Solomillo de Ternera a la Parrilla con sombrero de foie  
y salsa de asado  
Tomate provenzal, bouquet de esparrago y festival de setas  
20,00 €

# Postres y tartas

## Sabores de las 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

## Postres

Couland de Chocolate con helado de vainilla

Delicias del Pastelero

Precio del postre o tarta 7,00€

# 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 12,00 €

## 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 20,00 €

# Barra libre 7,00 € (precio super promoción)

Precio barra libre 4 h Destilados de marcas Estándar y refrescos Coca-cola/Schweppes con picoteo a las 2 h. del inicio de la barra libre

\*Porciones de pizza

\*Mini Hamburguesas

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

250 € + 1,50 € por adulto reservado (ej. 100 personas 1 hora 400,00 €)

Opción menú Standar

105,50 € con barra libre incluida

Y diferentes combinaciones hasta

160,00 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 01/10/2022 hasta 31/12/2024

Valido siempre que se contraten con estas tarifas

# 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 las 00:00 h

## 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 (opcional)



# 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 100 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 € a pagar en el momento de la reserva
de 60 a 80	1000 € a pagar en el momento de la reserva
de 80 a 99	500 € a pagar en el momento de la reserva

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 pueden 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