

Nos casamos en el Edén



Los Aperitivos del Jardín

Aperitivos Elegance 20,00 € Incluye 6 aperitivos y buffet de bebidas

Tataki de Atún * Pulpo con Parmentier de all i oli
Vasito con Emulsión de Patatas y Pimentón con Pincho de Pulpo
Coctel de Gambas con piña * Croissant Queso cremoso con Salmón Ahumado
Queso Cremoso con mermelada de Tomate y Crujiente de Jamón
Canape de Escalibada con Bacalao
Blini Crujiente con Anchoa de La Escala y Brotes Tiernos
Salmorejo Cordobes con Aceite Milenario
Gazpacho de Fresas con mejillones escabechados
Brocheta de Salmón Marinado con Ajonjoli y Sesamo con Soja
Mil Hojas de Foie y Anguila Ahumada * Mil Hojas de Foie y Cecina,
Bombón de foie y almendra con crujiente de caramelo al toffe
Selección de Queso Curado y Semi * 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
Calamar a la Andaluza con Mahonesa de Citricos
Croqueta de Frutos del Mar * Chipirones en su Tinta * Boletus y Carabineros
Croqueta de Rabo de Toro
Ibérico deshuesado con cebolla caramelizada
Arros sejat * Arroz negro * Fideùa, Arroz de boletus y gambas, Arroz de sepia y alcachofas

Aperitivos de Luxe 50,00 € Incluye 9 aperitivos, *Buffet y Buffet de bebidas
*Buffet:
Ostras Guillardeau nº 5,
Uramakis
Quesos (Curado cava, mojo picon, trufado, semi manchego)
Arroces 2 recetas
Al elegir aperitivo de Luxe en sala evitaremos los entrantes

Buffet de Bebida todas Incluidas
Agua de Valencia, Bitter, Martini, Refrescos, Cervezas Especiales
Vino Blanco y Tinto, Cava (según bodega elegida)

Jamones al corte
Jamón de Salamanca Ibérico recebo 400,00 €
Jamón Ibérico Bellota 750,00 €

Si hemos elegido el aperitivo de Luxe los entrantes no son necesarios

Los Entrantes (una de las 3 opciones)

***Entremeses**

½ Bogavante al vapor 24,00 €
3 Langostinos vapor o la sal 38 u./k.16,00 €
3 Gambas roja a la sal 30 u./k. 12,00€
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 12,00 €
Vieira Edén 6,50 €

Mínimo 3 ingredientes de este grupo

o

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

o

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

Los pescados

Canelónes de Rape y Gamba Roja 20,00 €

Lenguado Meuniere a la Almedra 21,00 €

Lomo de Lubina al Estilo Edén (especialidad) 21,00 €

Bolsita de Creppe rellena de Rape y langostinos 23,00 €

Popietas de Lenguado rellenas de langostinos en su jugo y almejas 25,00 €

Medallones de Rape a la Marinera con almejas y langostinos 25,00 €

Rodaballo a la Parrilla sobre salsa de “all cremat” y espaghettis de verduritas 28,00 €

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
22,00 €

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 sabor a elegir y brocheta de fruta

Postres

Coulant de Chocolate con helado de vainilla, o
Delicias del Pastelero, o
cualquier postre de ideemos para vosotros

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 16,00 €

Bodega Premium todo de un principio

Blancos Javier Sanz o Viña Esmeralda
Tintos Rioja o Ribera del Duero Premium
Cava Arts Collecta o Gramona Imperial
Café y licor
Precio de la Bodega 24,00 €

Barra libre 10,00 € (precio super promoción)

Precio barra libre 4 h Destilados de marcas Estándar y refrescos Coca-cola/Schweppes
con bocadillitos a las 2 h. del inicio de la barra libre
Bocadillitos beicón y queso, jamón y queso, mini hamburguesas, atún con anchoas (a elegir 2 sabores)

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 €)

Opciónes de precio desde 110,00 € y diferentes combinaciones hasta 160,00 aprox. con barra libre

Los menús se debén de confeccionar como mínimo con un plato de cada grupo, excepto cuando se elija el apertivo de luxe que se eliminarán los entrantes en sala

*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 €
* Menú Staff al 50 % del menú elegido

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

* Precios validos del 1/10/2026 hasta 31/12/2027
En caso que algún producto sufriera incrementos de precios de compra de mas del 25% se revisará el precio de ese producto y se ofrecerán alternativas.
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 100 pax (6 p) entre 100 y 50 pax (4 p) menos de 50 pax (2 p)
2 recetas de cada grupo para degustar (ej., prueba de 6 personas; en grupo de pescados: 3 Lenguados y 3 Rape)
Tarjetones con el menú elegido.
Minutas de los Aperitivos en las Mesas
Seetting plan básico, 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

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.)
50% el lunes de la semana de la Celebración, resto el lunes siguiente de la celebración descontando los adelantos
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 1.500 € a pagar en el momento de la reserva
de 60 a 80 1.000 € 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

Restaurante Edén
C/ Madrid 6
12598 Peñíscola
B12070140