



El dinámico y profesional personal del Hotel Byblos, pone todo su empeño en brindar un servicio inigualable, eficaz, servicial y ante todo humano, para que la celebración de vuestra boda salga tal y como vosotros esperabais.

Una completa y variada oferta gastronómica con la que deleitar a todos los invitados es lo que encontraréis en este hotel de lujo andaluz...

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Chupito de Gazpacho con Jamón

Tiramisú de Foie

Salmón Ahumado

Caviar Rojo y Negro

Queso con Nueces

Ibéricos

Vegetariano

Queso Manchego a la Montanara

Petit Choux de Queso Azul con pasas

Gambas Empanadas

Croquetas de Jamón

Pinchito de Pollo al Curry

Hojaldre de Jamón y Queso

Agua, Cerveza y Refrescos

Sangría

Vino Blanco: Vino Casa

Vino Tinto: Vino Casa

Cava: Cava Casa

MENÚ DE BODA 1

Cóctel de Bienvenida

Ragout de mejillones al azafrán sobre pudding de patatas

Tiras de Salmón en costra de especias, sobre crema de acelgas a la nuez moscada

Solomillo de Ibérico agridulce con soufflé de zanahoria y calabacín

Fondant de chocolate

Café y Mignardices

Vino Blanco: Vino Casa

Vino Tinto: Vino Casa

Cava: Cava Casa

Agua y Refrescos

MENÚ DE BODA 2

Cóctel de Bienvenida

Terrina fría de langostinos con hojas y salsa de Brandy

Crema de tomate al perfume de albahaca y panceta ibérica confitada

Dorada al romero con su brocheta de verduras empanadas y pudding de Surimi

Culant de chocolate sobre crema de vainilla

Café y Mignardices

Vino Blanco: Vino Casa

Vino Tinto: Vino Casa

Cava: Cava Casa

Agua y Refrescos

MENÚ DE BODA 3

Cóctel de Bienvenida

Tartar de aguacates y tomates sobre crema de cangrejos y salmón ahumado

Lomo de lubina sobre puré de apio bola, vinagreta de langostinos y néctar de vieiras

*Suprema de pularda de corral marinada en trufa sobre crema de cebolla caramelizada,
jugo acidulado y puré cremoso de patatas*

Tartaleta de mandarina con Sabayón de Sauternes

Café y Mignardices

Vino Blanco: Vino Casa

Vino Tinto: Vino Casa

Cava: Cava Casa

Agua y Refrescos

Menús de Boda

MENÚ DE BODA 4

Cóctel de Bienvenida

Hojas de temporada con Jabugo, miel, orégano y pimienta del piquillo

Capuchino de Boletus con frutos secos y Foie

*Lomo de ternera blanca al horno, ravioli a la crema de champiñones, cordón de Oporto
y fetuchinis de verduras*

Flan de limón verde merengado con sinfonía de coulis

Café y Mignardices

Vino Blanco: Vino Casa

Vino Tinto: Vino Casa

Cava: Cava Casa

Agua y Refrescos

90.00€

7% IVA incluido

MENÚ DE BODA 5

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de bogavante sobre yogur de jengibre y jalea de albaricoque

Lomo de rodaballo a la Provenzal sobre cuajadera de patatas al romero

Solomillo de buey a la broche, reducción de vino viejo sobre guarnición de la huerta y humus de garbanzos

Milhojas de dos cremas sobre salsa de pistacho y mousse de chocolate

Café y Mignardices

Vino Blanco: Vino Casa

Vino Tinto: Vino Casa

Cava: Cava Casa

Agua y Refrescos

MENÚ DE BODA 6

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de langosta con hojas verdes y huevas de salmón

Néctar de vieiras con carabineros

Rollito de lubina sobre piñones de trigo a la carbonara

Agujas de buey trinchado sobre salsa de Oporto y flan de queso azul

Profiterole de caramelo sobre vainilla de Tahití

Café y Mignardices

Vino Blanco: Vino Casa

Vino Tinto: Vino Casa

Cava: Cava Casa

Agua y Refrescos

110.00€

7% IVA incluido

Menús de Boda

Condiciones Generales Bodas

Para Bodas de un mínimo de 100 comensales quedan incluidos, además, los siguientes servicios:*

- *Noche de Boda en Suite Nupcial, en régimen de alojamiento y desayuno. Suite disponible hasta las 16:00 horas del día siguiente a la Boda.*
- *Atenciones especiales para los novios en habitación con Cava y Frutas.*
- *Prueba de menú o degustación para 6 personas.*
- *Coche de lujo para traslado de la novia desde su domicilio hacia la Iglesia o Juzgado. Después de la ceremonia, traslado de los novios desde la Iglesia o Juzgado hacia el Hotel. Área limitada a 60 Km.*
- *Decoración floral. Bouquet de flores naturales para cada mesa del banquete.*
- *Cena 1er. Aniversario de boda (para 2 personas) en Restaurante La Fuente.*

** Para Banquetes de menos de 100 comensales, se estudiará en cada caso los beneficios que se podrán aplicar.*

Extras

Barra libre en Discoteca Europa

- *Precio por persona las 2 primeras horas: 20.00€. Facturación mínima 95% de los invitados.*
- *Precio por persona y hora (a partir de la 3ª hora contratada): 8.00€ (Facturación de min. 40% de los invitados).*

Disk Jockey

- *Gratis durante las 3 primeras horas de la Barra Libre contratada.*
- *Otras actuaciones musicales no están incluidas*

Fotografía

- *No hay ningún tipo de exclusividad.*

Otros Servicios Adicionales

- *Asesoramiento Integral Gratuito*
- *Servicio de Peluquería y Belleza*
- *Cortador de Jamón y Venencia*
- *Actuaciones Musicales en vivo*

Todos nuestros precios incluyen el 7% IVA