



Lo primero, de parte de todo el equipo de profesionales del Hotel Palacio del Mar, agradecer su confianza hacia nuestros servicios al elegirnos como opción para celebrar su banquete de boda.

No dude en transmitirnos cualquier consulta sobre la celebración de su banquete, ya sea relativo a la personalización de menús, complementos incluidos, así como cualquier otro complemento no incluido que quieran ofrecer en su evento.

*A continuación, les ofrecemos nuestra propuesta de menús, **aplicable a partir de 80 comensales.***

APERITIVO DE BIENVENIDA N° 1

*Chupitos de Cremas Variadas
Piruleta de Foie
Canapé de Puding de Espárrago
Brochetita Italiana (cherry, mozzarella y cecina al pesto)
Taquito de Bacalao al Pilpil
Lanceta de Pulpo braseado con Puré de Patata a la Gallega
Mini Tartaleta de Cabracho y Queso Gratinado
Crujiente de Langostino
Croquetitas de Boletus
Rabas de Magano*

Barra completa de Bebidas

APERITIVO DE BIENVENIDA N° 2

*Gaspachito Andaluz
Piruleta de Foie
Canapé de Cremoso y Anchoa
Tronquito de Tresviso
Maki Sushi
Erizo de Langostino y Piña
Mini Tartaleta de Cabracho y Queso Gratinado
Madejita de Patata y Langostino
Croquetitas de Jamón
Rabas de Magano*

Barra completa de Bebidas

Suplemento aperitivo:

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a Cuchillo: 5 € por persona

SORBETES A ELEGIR PARA EL MENÚ

*Sorbete de Limón al Cava
Sorbete de Frutos Rojos
Sorbete de Mandarina con Menta
Sorbete de Manzana Verde
Sorbete de Fruta de la Pasión
Sorbete de Maracuyá*

Avda. de Cantabria, 5 - El Sardinero – 39012 Santander – Tel: 942 392 400 – Fax: 942 392 220
www.hotel-palaciodelmar.com - información@hotel-palaciodelmar.com - Facebook: Hotel Palacio del Mar – Twitter: @HPalaciodelmar

En virtud del Reglamento 1169/2011 se comunica a los Sres. Clientes que los menús arriba expuestos pueden contener alguno de los siguientes 14 elementos:

Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados), Crustáceos y productos a base de crustáceos, Huevos y productos a base de huevo, Pescado y productos a base de pescado, Cacahuets y productos a base de cacahuets, Soja y productos a base de soja, Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados), Apio y productos derivados, Mostaza y productos derivados, Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, Altramuces y productos a base de altramuces, Moluscos y productos a base de moluscos.



MENU 1

Aperitivo de Bienvenida

Menú

*Jamón Ibérico Gran Reserva D.O. Guijuelo con
Terrina casera de Foie de Pato y Caramelo de Pedro Ximenez*

Merluza Rellena de Marisco con Crema de Crustáceos y Verduritas de temporada

Sorbete

*Cordero Lechal asado al estilo castellano con Patatas Panadera
y Ensalada de Lechuga y Cebolleta*

Tarta Nupcial

Helado de Crema Pasiega en Tulipa de Chocolate

Café

Vinos de Rioja

Cava

Licores

Precio por persona: 98 €

MENU 2

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Jamón Ibérico Gran Reserva D.O. Guijuelo

Lomo Ibérico Bellota D.O. Guijuelo

Pastel de Cabracho de Roca

*Langostinos Cocidos ó Braseados
Salsas Vinagreta de Modena, Mayonesa y Rosa*

Merluza a la Gallega con Pulpo Costrado

Sorbete

*Cordero Lechal asado al estilo castellano con Patatas Panadera
y Ensalada de Lechuga y Cebolleta*

Coulant de Chocolate

Café

Vinos de Rioja

Cava

Licores

Precio por persona: 108 €

Avda. de Cantabria, 5 - El Sardinero – 39012 Santander – Tel: 942 392 400 – Fax: 942 392 220
www.hotel-palaciodelmar.com - información@hotel-palaciodelmar.com - Facebook: Hotel Palacio del Mar – Twitter:
@HPalaciodelmar

En virtud del Reglamento 1169/2011 se comunica a los Sres. Clientes que los menús arriba expuestos pueden contener alguno de los siguientes 14 elementos:

Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados), Crustáceos y productos a base de crustáceos, Huevos y productos a base de huevo, Pescado y productos a base de pescado, Cacahuets y productos a base de cacahuets, Soja y productos a base de soja, Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados), Apio y productos derivados, Mostaza y productos derivados, Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, Altramuces y productos a base de altramuces, Moluscos y productos a base de moluscos.



MENU 3

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Ensalada de Bogavante y Langostinos con Mango y Germinados

Lomo de Merluza en Salsa verde con Almejas y Cocochas

Sorbete

Medallón de Solomillo sobre Tosta coronado con Roseta de Foie y

Champiñón, con reducción de Pedro Ximénez

Tarta de Hojaldre

Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate

Café

Vinos de Rioja

Cava

Licores

Precio por persona: 108 €

MENU 4

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Jamón Ibérico Gran Reserva D.O. Guijuelo con Lascas de Micuit de Pato

y Caramelo de Pedro Ximenez

Bogavante Cocido ó a la Plancha

Salsas Vinagreta de Modena, Mayonesa y Rosa

Sorbete

Medallón de Solomillo con Salsa de Frutos Rojos

y "Gratin Dauphinois"

Cilindro de Chocolate y Albaricoque

Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate

Café

Agua Mineral

Vinos de Rioja

Cava

Licores

Precio por persona: 108 €

Avda. de Cantabria, 5 - El Sardinero – 39012 Santander – Tel: 942 392 400 – Fax: 942 392 220
www.hotel-palaciodelmar.com - información@hotel-palaciodelmar.com - Facebook: Hotel Palacio del Mar – Twitter:
@HPalaciodelmar

En virtud del Reglamento 1169/2011 se comunica a los Sres. Clientes que los menús arriba expuestos pueden contener alguno de los siguientes 14 elementos:

Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados), Crustáceos y productos a base de crustáceos, Huevos y productos a base de huevo, Pescado y productos a base de pescado, Cacahuets y productos a base de cacahuets, Soja y productos a base de soja, Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados), Apio y productos derivados, Mostaza y productos derivados, Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, Altramuces y productos a base de altramuces, Moluscos y productos a base de moluscos.



MENU 5

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Jamón Ibérico Gran Reserva D.O. Guijuelo

Lomo Ibérico Bellota Reserva D.O. Guijuelo

Ensalada de Piña y Langostinos

Lomo de Lubina con Crema de Cigalas al Romero y Patatas confitadas

Sorbete

Medallón de Solomillo de Añejo con Salsa Monastrel,

Virutas de Queso Idiazábal y Gratín de Patata

Tarta Nupcial

Helado de Cítricos y Hortalizas en Tulipa de Chocolate

Café

Vinos de Rioja

Cava

Licores

Precio por persona: 112 €

MENU 6

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Bogavante Cocido ó a la Plancha

Salsas Vinagreta de Modena, Mayonesa y Rosa

Medallón de Rape a la Barqueraña con Langostinos

Sorbete

Medallón de Solomillo con Salsa de Oporto

Tarta Nupcial

Helado de Mandarina en Tulipa de Chocolate

Café

Vinos de Rioja

Cava

Licores

Precio por persona: 114 €

Avda. de Cantabria, 5 - El Sardinero – 39012 Santander – Tel: 942 392 400 – Fax: 942 392 220
www.hotel-palaciodelmar.com - información@hotel-palaciodelmar.com - Facebook: Hotel Palacio del Mar – Twitter:
@HPalaciodelmar

En virtud del Reglamento 1169/2011 se comunica a los Sres. Clientes que los menús arriba expuestos pueden contener alguno de los siguientes 14 elementos:

Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados), Crustáceos y productos a base de crustáceos, Huevos y productos a base de huevo, Pescado y productos a base de pescado, Cacahuets y productos a base de cacahuets, Soja y productos a base de soja, Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados), Apio y productos derivados, Mostaza y productos derivados, Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, Altramucos y productos a base de altramucos, Moluscos y productos a base de moluscos.



MENU 7

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Jamón Ibérico Gran Reserva D.O. Guijuelo

Lomo Ibérico Bellota Gran Reserva D.O. Guijuelo

Pastel de Cabracho de Roca

Gazpacho de Bogavante

Lomo de Lubina sobre compota de cebolla roja y tomate

con pureza de coliflor y jugo tostado

Sorbete

Cordero Lechal asado al estilo castellano con Patatas Panadera

y Ensalada de Lechuga y Cebolleta

Tarta de Hojaldre

Helado de Crema Pasiega en Tulipa de Chocolate

Café

Vinos de Rioja

Cava

Licores

Precio por persona: 122 €

MENU N° 8

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Bogavante Cocido ó a la Plancha

Salsas Vinagreta de Modena, Mayonesa y Rosa

Sorbete

Medallón de Solomillo con Salsa de Frutos Rojos

y "Gratin Dauphinois"

Tarta de Hojaldre con

Helado de Mantecado en Tulipa de Chocolate

Café

Agua Mineral

Vinos de Rioja Crianza

Cava

Licores

Precio por persona: 101 €

Avda. de Cantabria, 5 - El Sardinero – 39012 Santander – Tel: 942 392 400 – Fax: 942 392 220
www.hotel-palaciodelmar.com - información@hotel-palaciodelmar.com - Facebook: Hotel Palacio del Mar – Twitter:
@HPalaciodelmar

En virtud del Reglamento 1169/2011 se comunica a los Sres. Clientes que los menús arriba expuestos pueden contener alguno de los siguientes 14 elementos:

Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados), Crustáceos y productos a base de crustáceos, Huevos y productos a base de huevo, Pescado y productos a base de pescado, Cacahuets y productos a base de cacahuets, Soja y productos a base de soja, Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados), Apio y productos derivados, Mostaza y productos derivados, Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, Altramucos y productos a base de altramucos, Moluscos y productos a base de moluscos.



BEBIDAS INCLUIDAS EN LOS MENUS

Rosado: *Mateus Rosé*

Blanco: D.O. Rueda Castillo de Nava

Tinto D.O. Rioja Crianza: *Puerta Vieja, Faustino ó Ederra*

Cava: *Brut Nature Freixenet ó Codorniu Brut Nature Clásico Reserva*

Carro de Licores y Barra Libre:

Bayleis

Orujos de la Tierruca

Anís

Patxaran: La Navarra

Brandys: Magno, Torres 5 y Torres 10

Rones: Bacardi, Barceló, Brugal, Cacique.

Ginebras: Larios, MG, Gordons, Beefeater, Bombay y Xoriger.

Vodkas: Moskovskaya y Absolut.

Whiskys: White Label, J&B, Ballantines, Cutty Sark, Johnnie Walker Roja y Jack Daniels.

MENU INFANTIL

Jamón Ibérico

Lomo Ibérico

Rabas de Magano

Croquetitas

Escalopín de Solomillo

Tarta Nupcial

Helado en Tulipa de Chocolate

Agua Mineral

Refrescos Variados

Precio por niño: 42 €

Avda. de Cantabria, 5 - El Sardinero – 39012 Santander – Tel: 942 392 400 – Fax: 942 392 220
www.hotel-palaciodelmar.com - información@hotel-palaciodelmar.com - Facebook: Hotel Palacio del Mar – Twitter:
@HPalaciodelmar

En virtud del Reglamento 1169/2011 se comunica a los Sres. Clientes que los menús arriba expuestos pueden contener alguno de los siguientes 14 elementos:

Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados), Crustáceos y productos a base de crustáceos, Huevos y productos a base de huevo, Pescado y productos a base de pescado, Cacahuets y productos a base de cacahuets, Soja y productos a base de soja, Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados), Apio y productos derivados, Mostaza y productos derivados, Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, Altramuces y productos a base de altramuces, Moluscos y productos a base de moluscos.



El **“Paquete Especial Todo Incluido 2015”** para un mínimo de 80 personas consta de los siguientes apartados:

- Aperitivo de bienvenida elegido
- Menú
- Amenización musical durante el aperitivo (con pianista)
- Barra de cócteles en el aperitivo (variedad: 2 cócteles con alcohol y 1 sin alcohol)
- Medios audiovisuales para la proyección de power point o video durante el banquete.
- Barra libre durante 2 horas que comenzará al finalizar la sobremesa (Hora de finalización aproximada en almuerzo 20:00 y en cena 03:00)
- Baile con Disc-Jockey 2 h (dentro del propio salón privado, sin necesidad de mover mobiliario)
- IVA incluido, 10 %
- Fundas en las sillas del salón (a elegir entre nuestras opciones de color)
- Decoración floral de las mesas.
- Minutas personalizadas.
- Seis plazas de garaje gratuitas.
- Suite del hotel para la noche de bodas, incluye:
 - Garaje
 - Alojamiento dos noches
 - Botella de cava y bombones
 - Desayuno en la habitación
- Prueba del menú para 6 personas
- Exclusividad, sólo una boda en el mismo horario
- Descuento del 5 % en:
 - Todas los días excepto sábados y vísperas de festivos
 - Los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre
- Condiciones especiales de alojamiento para sus invitados
- Precios especiales en los pubs anexos al Hotel para continuar la fiesta.

La reserva del salón será efectiva con una fianza de 500 €.

En caso de ser menos de 80 invitados:

- La Amenización musical durante el aperitivo no estará incluida (su precio será de 200 €).
- Las plazas de garaje se reducirán a 3.
- La Suite nupcial será únicamente para la noche de bodas, con salida a las 15:00 h.
- La prueba del menú será para 2 personas (existe la posibilidad de abonar el resto de menús).

En caso de ser menos de 50 invitados:

- La Amenización musical durante el aperitivo no estará incluida (su precio será de 200 €).
- El baile con DJ no estará incluido (su precio será de 300 €).
- No será aplicable el descuento del 5%.
- Las plazas de garaje se reducirán a 1.
- La Suite nupcial será únicamente para la noche de bodas, con salida a las 15:00 h siempre que sean al menos 30 invitados.
- La prueba del menú será para 2 personas en caso de que sean más de 30 invitados (existe la posibilidad de abonar el resto de menús).
- Se eliminará la exclusividad por horario.

Avda. de Cantabria, 5 - El Sardinero – 39012 Santander – Tel: 942 392 400 – Fax: 942 392 220
www.hotel-palaciodelmar.com - información@hotel-palaciodelmar.com - Facebook: Hotel Palacio del Mar – Twitter: @HPalaciodelmar

En virtud del Reglamento 1169/2011 se comunica a los Sres. Clientes que los menús arriba expuestos pueden contener alguno de los siguientes 14 elementos:

Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados), Crustáceos y productos a base de crustáceos, Huevos y productos a base de huevo, Pescado y productos a base de pescado, Cacahuets y productos a base de cacahuets, Soja y productos a base de soja, Leche y sus derivados (incluida la lactosa), Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados), Apio y productos derivados, Mostaza y productos derivados, Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo, Dióxido de azufre y sulfitos, Altramucos y productos a base de altramucos, Moluscos y productos a base de moluscos.