



OFERTA Nº 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

Chupitos de Cremas Variadas
Piruleta de Foie
Canapés Variados
Brochetita Italiana (cherry, mozzarella y cecina al pesto)
Lazo de platano macho con crema de queso
Tronquito de Tresviso
Mini Tartaleta de Cabracho Gratinado
Rejos de Calamar
Croquetitas Variadas

Barra completa de Bebidas

Suplementos aperitivo (a partir de 80 personas):

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a Cuchillo: 5 € por persona
Estación de Quesos de Cantabria: 5 € por persona
Limpiadora de Anchoas: 5 € por persona
Estación de Makisushi: 3 € por persona
Abridor de Ostras: 5 € por persona

MENU

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Bogavante cocido dos salsas
(Salsa de Maiz y Vinagreta de Módena y Albaricoque)

Sorbete de limón al cava

Solomillo con Salsa de Trufa y Setas

Tarta de Hojaldre con Coulis de Frambuesa

Café

Agua Mineral, Vinos de Rioja, Cava

Barra libre

Precio por persona Paquete Todo Incluido: 89 €

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, alféngigos, 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.



OFERTA Nº 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Nachos con Guacamole
Tabulé Libanés
Morcilla frita con Quesito de Cabra
Brochetita Capresa
Cucharita de Calabacín a la Carbonara
Tronquito de Tresviso
Mini Tartaleta de Cabracho Gratinado
Crujientes de Langostino
Croquetitas Variadas

Barra completa de Bebidas

Suplementos aperitivo (a partir de 80 personas):

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a Cuchillo: 5 € por persona
Estación de Quesos de Cantabria: 5 € por persona
Limpiadora de Anchoas: 5 € por persona
Estación de Makisushi: 3 € por persona
Abridor de Ostras: 5 € por persona

MENU

Aperitivo de Bienvenida

Menú

Ensalada Primavera con Rape Alangostado y Salsa de Maiz

Sorbete de Gintonic

Solomillo con Salsa de Boletus Edulis

Tarta de Hojaldre con Coulis de Frambuesa

Café

Agua Mineral, Vinos de Rioja, Cava

Barra Libre

Precio por persona Paquete Todo Incluido: 79 €

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.



Oferta válida para contrataciones hasta el 31 de diciembre de 2015

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 Tierrauca

Anis

Patxaran: La Navarra

Brandys: Magno, Torres 5 y Torres 10

Rones: Bacardi, Barceló, Brugal y 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

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
- Condiciones especiales de alojamiento para sus invitados
- Precios especiales en los pubs anexos al Hotel para continuar la fiesta.

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 €).
- Las plazas de garaje se reducirán a 1, siempre que sean más de 40 invitados. En caso contrario deberá abonarse.
- La Suite nupcial será únicamente para la noche de bodas, con salida a las 15:00 h. siempre que sean más de 40 invitados. En caso contrario deberá abonarse.
- La prueba del menú será para 2 personas (existe la posibilidad de abonar el resto de menús) siempre que sean más de 40 invitados. En caso contrario deberá abonarse.
- Se eliminará la exclusividad por horario.

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

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.