



Especial  
BODAS

Celebra tu boda en Rafaelhoteles por todo lo alto:

10% de descuento para bodas en viernes y domingo\*

10% de descuento para bodas de noviembre a febrero\*

20% de descuento en alojamiento y desayuno para invitados

Gratuidades:

- Wedding Planner
- Degustación de menú para 4 personas (para bodas entre 50-100 asistentes)
- Degustación de menú para 6 personas (para bodas a partir de 100 asistentes)
- Noche de bodas en suite con cava y atenciones especiales
- Salida tardía a las 18:00 horas
- Desayuno especial en habitación hasta las 13:00 horas
- 3 plazas de parking
- Adornos florales en mesas (diseño propio)
- Regalo sorpresa en habitación (para bodas de más de 15.000 €)
- Cena de aniversario en el hotel (para bodas entre 50 y 100 asistentes)
- Noche y cena de aniversario en el hotel (para bodas entre 100 y 200 asistentes)
- Fin de semana en un hotel de la cadena a elegir (excepto Rafaelhoteles by La Pleta) y cena de aniversario en el hotel de la celebración (para bodas a partir de 200 asistentes)

Bodas

Promoción válida para bodas celebradas en 2013  
Disponible servicio de canguro y animación para niños (consultar condiciones)  
Disponibles menús personalizados e infantiles

\* Descuentos no acumulables

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el  
R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por anisakis.

Tarifas 2012

## Cóctel de bienvenida 1

Chupito de crema de melón con virutitas de ibérico  
Piruleta de huevo con salsa rosa  
Croquetitas caseras variadas  
Minicrujiente de verduras

Vinos finos, cerveza, refrescos y zumos

Duración aproximada: 20 minutos

**7,26€**  
IVA incluido  
Precio por persona

## Cóctel de bienvenida 2

Canapés variados de esturión, roquefort, salmón y caviar  
Chupito de crema de melón con virutitas de ibérico  
Cuchara de guacamole, bonito y sésamo  
Piruleta de huevo con salsa rosa  
Croquetitas caseras variadas  
Pincho de lomo con manzana  
Minicrujiente de verduras

Vinos finos, cerveza, refrescos y zumos

Duración aproximada: 30 minutos

**9,79€**  
IVA incluido  
Precio por persona

*Boas*

## Entrantes

Gazpacho de tomate y sandia con taquitos de vieira	9,08 €
Crema fría de melón con virutas de jamón ibérico	9,35 €
Crema de hongos con crujiente de puerros y aceite de oliva	10,18 €
Creppes de verduritas y foie con veloutte de espárragos blancos	10,56 €
Terrina de setas y trigueros con coulis de pimientos rojos	10,67 €
Crema de nécoras al Armañac	10,89 €
Timbal de pimientos y berenjenas asados con queso de cabra gratinado y vinagreta de frutos secos	11,44 €
Frutos del mar con mezclum de verdes, aguacate y naranja	11,83 €
Surtido de germinados con ahumados y gambas al eneldo	12,87 €
Ensalada de verdes con jamón de pato, foie y mango	13,09 €
Para compartir	13,75 €
Surtido de ibéricos con pan con tomate	
Pimientos asados con gulas y ajetes	
Rollitos de salmón ahumado rellenos con aceite de cebollino	
Espárragos verdes a la parrilla con salmón ahumado	
Fardos de calamares con bacon	
Milhoja de salmón con guacamole, langostinos y vinagreta de tomate	14,96 €
Langostinos fríos dos salsas	18,15 €

IVA incluido

Precio por persona

*Boas*

## Pescados

Suprema de salmón a la sidra con manzana reineta y hojaldre	13,75 €
Lomo de dorada sobre patatas a lo pobre con salsa de almendras	14,63 €
Bacalao asado con sanfaina de pisto y crujiente de puerro	14,85 €
Lomo lubina sobre fideuá de verduras	14,96 €
Mero en salsa verde y colitas de gambas	16,06 €
Medallón de merluza relleno de salmón ahumado con brócoli y patatitas duquesa	16,50 €
Merluza con salsa americana y arroz pilaf	17,16 €

## Sorbetes

Sorbete de manzana verde	2,20 €
Sorbete de mango	2,20 €
Sorbete de limón	2,20 €
Sorbete de mandarina	2,20 €

IVA incluido  
Precio por persona

*Breads*

## Carnes

Pavo relleno con puré de zanahoria y daditos de manzana salteada	14,30 €
Carrillera de ternera en su jugo sobre puré de patata y zanahoria al aroma de cominos	14,52 €
Confit de pato con manzana y salsa de mango	15,18 €
Medallones de solomillo ibérico con salteado de frutos rojos y salsa de Málaga virgen	15,18 €
Escalopines de ternera blanca al Oporto con pastel de patata	15,95 €
Chuleta de ternera con cebollitas francesas y lardones de bacon	17,82 €
Entrecot de buey gallego con patatas panadera y guisantes frescos	19,25 €
Paletilla o pierna de cordero lechal asado al estilo castellano	22,55 €
Solomillo de cebón a la parrilla con champiñones y risoladas	23,10 €

IVA incluido  
Precio por persona

*Boas*

## Postres y bebidas

19,80€

IVA incluido

Precio por persona

### POSTRE (elegir una opción)

- Tarta de celebración con helado en tulipa de chocolate
- Carpaccio de piña con helado de dulce de leche
- Sopa de chocolate blanco con yogur y frutos rojos
- Panchineta de almendra rellena de crema con sorbete de moscatel
- Pirámide de chocolate negro y coulis de menta
- Hojaldre de manzana con helado de mango
- Milhoja de crema con frutos rojos

Café e infusiones

Vinos Lagar de Benazola DO Montilla-Moriles y Ederra DO Rioja crianza

Cava y licores

## Recena

- Chocolate con churros
- Selección de tartas
- Medias noches variadas rellenas

2,20 €

3,30 €

2,75 €

IVA incluido

Precio por persona

*Special  
Break*

## Menú niños 1

Macarrones con tomate  
Pechuguita de pollo Villaroy con patatitas paja  
Postre

Refrescos, zumos y agua mineral

**26,95€**

IVA incluido

Precio por persona

## Menú niños 2

Rollitos de jamón dulce con ensaladilla  
rusa, empanadillas y croquetas  
Hamburguesa con patatas fritas  
Postre

Refrescos, zumos y agua mineral

**27,83€**

IVA incluido

Precio por persona

## Menú niños 3

Entremeses fríos y calientes  
Escalope de ternera empanado con patatas fritas  
Postre

Refrescos, zumos y agua mineral

**29,15€**

IVA incluido

Precio por persona

*Boas*

## Servicios adicionales

### MÚSICA DISCO MÓVIL\*

Una hora  
Segunda hora  
Tercera hora

661,02 €  
sin cargo  
240,37 €  
IVA incluido

### BARRA LIBRE

Una hora  
Segunda hora  
Tercera hora

8,80 €  
7,70 €  
7,70 €  
IVA incluido

**Precio por persona**

\* El servicio de música es inseparable de la barra libre

### DERECHOS DE AUTOR

Los derechos de autor no están incluidos.

*Spaas  
Boas*

## Condiciones de reserva

- La reserva definitiva será confirmada a la firma del contrato de servicios y previa entrega de una señal por valor del **20%** de los servicios contratados. Si aún no hay menú valorado se hará una estimación aproximada.
- Un mes antes de la celebración del banquete se deberá realizar un pago del **60%** aproximado de los servicios contratados.
- El importe restante será abonado al finalizar el servicio o al día siguiente, según los casos y siempre con la aceptación previa del hotel.
- El número final de comensales a facturar será el indicado 72 horas antes del comienzo del banquete