BANQUETES 2019

HOTEL SEKIA

SEKIA

BIENVENIDOS

AL DÍA MÁS
IMPORTANTE DE
VUESTRA VIDA

CONOCE LOS DIFERENTES MODELOS DE MENÚ
QUE LA BASTILLA HA PREPARADO PARA TU GRAN DÍA,
SIGUIENDO LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS GASTRONÓMICAS Y DE SERVICIO.

TAN SOLO SON EJEMPLOS. QUEREMOS QUE PARTICIPES
Y PUEDAS SELECCIONAR LOS PLATOS Y PARA ELLO PONEMOS
A TU DISPOSICIÓN NUESTRO CONFIGURADOR DE MENÚS
CON IMÁGENES DE LAS NUEVAS CREACIONES EN NUESTRA WEB.

SI PREFIERES UNA ATENCIÓN PERSONALIZADA
O CONSULTAR CUALQUIER DUDA,
CONTACTA CON UNO DE LOS COMERCIALES WEDDING'S
DEL EQUIPO LA BASTILLA:

LABASTILLA.COM

LA BASTILLA

SERVICIOS

LA BASTILLA

Nuestros servicios están incluidos en el importe del menú:

Nos gustaría transmitirte plena flexibilidad en la preparación de tu boda.
Queremos que sea diferente. Apostamos por la personalización. Tu boda es única y queremos que tus invitados lo vean reflejado.

BARRA LIBRE

En tu boda de mediodía la barra libre durará hasta las 23:00.

Si, por el contrario, te gusta más la celebración de tarde estaremos contigo hasta las 05:00. Estos horarios se podrán prolongar..

DISCOMOVIL

Podrás contactar con tu Dj entre los 15 y 30 días previos a la boda. Personaliza los momentos en los que siempre has pensado y sugiérele esas canciones que no deben faltar.

Impuestos SGAE y AGEDI incluidos

MONITORES

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Cada 8/10 menús infantiles, una de nuestras monitoras cualificadas servirá el aperitivo a los junior, jugará con ellos, les ayudará en la mesa y les entretendrá en la sobremesa de los mayores para que ellos disfruten de tu boda de un modo más relajado.

DEGUSTACIÓN DE MENÚ

Sabemos que la elección de los platos principales de vuestro menú, es muy importante para tu celebración, por eso queremos preparar la degustación con tiempo. En las bodas superiores a 100 invitados la degustación será para 6 personas.

Todos los servicios que hemos incluido en el importe final son opcionales. Si quieres sustituir o aportar alguno, no tienes más que decírnoslo. Queremos que tú y tus invitados os sintáis bien atendidos y cómodos y que vuestra boda quede para siempre en el recuerdo, es nuestra máxima.

Por ello, la preparación de nuestro personal está basada en el trato cercano, profesional y de calidad. Algo que no es fácil transmitir con palabras...

MENÚ AMOR

APERITIVOS

Jamón D.O. Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
Mesa de quesos con confituras, uvas y pan suflado
Bizcocho de albahaca con queso de cabra y piñones
Yogur de foie con gelée de frambuesa
Nachos con tartar de pulpo y rúcula
Galletas de mantequilla de anchoas
Cornete de sésamo, straciatella de aceitunas, naranja y piñones
Salmón marinado con salsa tártara
Langostinos en tempura de plancton con mahonesa kimchi
Canelón de berenjena, jamón dulce, parmesano, tomate y triguero
Milanesa de vieiras con mahonesa de wasabi
Croquetas de cebolla caramelizada y queso de cabra
Bolitas negras de choco
Fideuá de pescado y marisco con ali-oli emplatada a la vista
Foie a la plancha con reducción de Fireball

PARA COMENZAR

Brochetas de vieiras con langostinos y arroz basmati a la soja con verduritas

PARA CONTINUAR

Lingote de Ternasco sobre hojaldre de Cebolla de Fuentes

POSTRE

Canutillos rellenos de nata y trufa con helado de caramelo

BODEGA

Blanco Care Chardonnay-Macabeo D.O. Cariñena
Care Roble D.O. Cariñena
Cava Codorníu Prima Vides

AMOR

125€*
IVA NO INCLUIDO

* Consultar: viernes, sábados y domingos fuera de temporada

MENÚ PASIÓN

APERITIVOS

Jamón D.O. Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
Mesa de quesos con confituras, uvas y pan suflado
Bizcocho de albahaca con queso de cabra y piñones
Yogur de foie con gelée de frambuesa
Nachos con tartar de pulpo y rúcula
Galletas de mantequilla de anchoas
Cornete de sésamo, straciatella de aceitunas, naranja y piñones
Salmón marinado con salsa tártara
Langostinos en tempura de plancton con mahonesa kimchi
Canelón de berenjena, jamón dulce, parmesano, tomate y triguero
Milanesa de vieiras con mahonesa de wasabi
Croquetas de cebolla caramelizada y queso de cabra
Bolitas negras de choco
Fideuá de pescado y marisco con ali-oli emplatada a la vista
Foie a la plancha con reducción de Fireball

PARA COMENZAR

Ensalada de langostinos con bogavante, guacamole, salpicón de verduras y aceite de carabineros

PARA CONTINUAR

Chuleta de Ávila y gajos de patata con aroma

POSTRE

Mousse de limón y canela con merengue y helado de Nutella

BODEGA

Corona de Aragón D.O. Cariñena
Nuviana Valle del Cinca
Cava Codorníu Prima Vide

127€*
IVA NO INCLUIDO

* Consultar: viernes, sábados y domingos fuera de temporada

MENÚ CARICIA

APERITIVOS

Jamón D.O. Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
Mesa de quesos con confituras, uvas y pan suflado
Bizcocho de albahaca con queso de cabra y piñones
Yogur de foie con gelée de frambuesa
Nachos con tartar de pulpo y rúcula
Galletas de mantequilla de anchoas
Cornete de sésamo, straciatella de aceitunas, naranja y piñones
Salmón marinado con salsa tártara
Langostinos en tempura de plancton con mahonesa kimchi
Canelón de berenjena, jamón dulce, parmesano, tomate y triguero
Milanesa de vieiras con mahonesa de wasabi
Croquetas de cebolla caramelizada y queso de cabra
Bolitas negras de choco
Fideuá de pescado y marisco con ali-oli emplatada a la vista
Foie a la plancha con reducción de Fireball

PARA COMENZAR

Lenguado relleno de boletus con langostinos y salsa chilindrón

PARA CONTINUAR

Solomillo sobre porrones con salsa de aromas y foie

POSTRE

Helado de Baileys en esfera de chocolate blanco y con más chocolate

BODEGA

Nuviana Valle del Cinca
Enate Cabernet Merlot
Cava Codorníu Prima Vides

132€*
IVA NO INCLUIDO

* Consultar: viernes, sábados y domingos fuera de temporada

MENÚ DESEO

APERITIVOS

Jamón D.O. Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
Mesa de quesos con confituras, uvas y pan suflado
Bizcocho de albahaca con queso de cabra y piñones
Yogur de foie con gelée de frambuesa
Nachos con tartar de pulpo y rúcula
Galletas de mantequilla de anchoas
Cornete de sésamo, straciatella de aceitunas, naranja y piñones
Nuestra ensaladilla rusa con crujiente de jamón
Financier relleno de txangurro y minibrote
Sardina de cubo con albahaca y paté de aceitunas
Nuestro Fish & Chips
Salmón marinado con salsa tártara
Langostinos en tempura de plancton con mahonesa kimchi
Canelón de berenjena, jamón dulce, parmesano, tomate y triguero
Milanesa de vieiras con mahonesa de wasabi
Croquetas de cebolla caramelizada y queso de cabra
Bolitas negras de choco
Fideuá de pescado y marisco con ali-oli emplatada a la vista
Foie a la plancha con reducción de Fireball

DESEO

PARA CONTINUAR

Paletilla de ternasco asada con patatas panadera

POSTRE

Milhojas de nata y yema con helado Kinder

BODEGA

Viñas del Vero Macabeo Chardonnay D.O. Somontano
Viñas del Vero Roble D.O. Somontano
Cava Codorníu Prima Vides

123€*
IVA NO INCLUIDO

* Consultar: viernes, sábados y domingos fuera de temporada

MENÚ SEDUCCIÓN
GRAN LUNCH

APERITIVOS

Puesto de encurtidos y vermuts
Jamón D.O. Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
Mesa de quesos con confituras, uvas y pan suflado
Bizcocho de albahaca con queso de cabra y piñones
Yogur de foie con gelée de frambuesa
Nachos con tartar de pulpo y rúcula
Galletas de mantequilla de anchoas
Cornete de sésamo, straciatella de aceitunas, naranja y piñones
Nuestra ensaladilla rusa con crujiente de jamón
Financier relleno de txangurro y minibrote
Sardina de cubo con albahaca y paté de aceitunas
Nuestro Fish & Chips
Crema de tomates secos de Caspe con yuca, lagostino y quinoa
Salmón marinado con salsa tártara
Langostinos en tempura de plancton con mahonesa kimchi
Canelón de berenjena, jamón dulce, parmesano, tomate y triguero
Milanesa de vieiras con mahonesa de wasabi
Croquetas de cebolla caramelizada y queso de cabra
Bolitas negras de choco
Fideuá de pescado y marisco con ali-oli emplatada a la vista
Foie a la plancha con reducción de Fireball

SEDUCCIÓN

POSTRE

Buffet de Postres

BODEGA

Corona de Aragón D.O Cariñena
Nuviana Valle de Cinca
Cava Vilarnau brut Reserva

123€*
IVA NO INCLUIDO

* Consultar: viernes, sábados y domingos fuera de temporada

MENÚ COMPROMISO
DEGUSTACIÓN

APERITIVOS

Jamón D.O. Teruel al corte, pan con tomate y AOVE
Cornete de sésamo, straciatella de aceitunas, naranja y piñones
Langostinos en tempura de plancton con mahonesa kimchi
Canelón de berenjena, jamón dulce, parmesano, tomate y triguero
Milanesa de vieiras con mahonesa de wasabi
Croquetas de cebolla caramelizada y queso de cabra
Bolitas negras de choco
Foie a la plancha con reducción de Fireball

ENTRANTE LIGERO

Ensalada Healthy: Patata, guacamole, infusión de tomate, cous-cous y escarola

ENTRANTE CALIENTE

Gambas a la plancha (8 uds.)

PARA COMENZAR

Lenguado relleno de boletus con langostinos y salsa chilindrón

PARA CONTINUAR

Lechazo asado con patatas y setas al tomillo

POSTRE

Chocolatero con nata y helado de vainilla con trocitos

BODEGA

Laus Blanco D.O. Somontano
Care Crianza D.O. Cariñena
Vilarnau Brut Reserva

COMPROMISO

135€*
IVA NO INCLUIDO

* Consultar: viernes, sábados y domingos fuera de temporada

OTRAS OPCIONES

Parrilla de pulpo con crema de patata ..... 3,5€
Puesto de encurtidos y vermuts ..... 3,5€
Huevos de codorniz con trufa o sobrasada ..... 3,5€
Jamón Ibérico de recebo al corte* ..... 5€
Jamón Ibérico de bellota 5J D.O Jabugo* ..... 7.5€

Precios IVA no incluido

ENTRANTES

Ensalada Healthy: Patata, guacamole, infusión de tomate, cous-cous y escarola ..... 10€
Ensalada Vintage: Bacalao y naranja con escarola y vinagreta de verduritas ..... 10€
Hojaldre de vieira con pimientos asados en pan de aceite ..... 10€
Lamina de foie a la plancha sobre pimientos asados ..... 11€
Gambas a la plancha (8 uds.) ..... 12€
Arroz caldoso con fondo de crustaceos y láminas de bogavante ..... 12€

Precios IVA no incluido

PARA COMENZAR

YA EN EL SALÓN A DISFRUTAR DE LA BUENA MESA

Brochetas de vieiras con langostinos y arroz basmati a la soja con verduritas ..... 14€
Ensalada de langostinos con bogavante, guacamole, salpicón de verduras y aceite de carabineros ..... 15€
Corvina con langostinos y salsa de mariscos ..... 16€
Lenguado relleno de boletus con langostinos y salsa chilindrón ..... 17€
Lomo de merluza con infusión de tomate y chipirón plancha ..... 18€
Rodaballo con patatas revolconas y orio de gambas y trigueros ..... 20€
Taco de rape sobre arroz de curry y leche de coco ..... 22€
Bogavante a la parrilla ..... 23€

Precios IVA no incluido

UN SEGUNDO PLATO DE PRIMERA CATEGORÍA

PARA CONTINUAR

Lingote de Ternasco sobre hojaldre de Cebolla de Fuentes ..... 16€
Chuleta de Ávila y gajos de patata con aroma ..... 17€
Paletilla de ternasco asada con patatas panadera ..... 18€
Solomillo sobre porrones con salsa de aromas y foie ..... 19€
Lechazo asado con patatas y setas al tomillo ..... 20€
Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura y caramelizada con cebollitas glaseadas al Oporto y piñones ..... 21€
Medallones de solomillo con salsa de trufa y pastel de patata y trigueros ..... 21€
Centro de solomillo de ternera de añojo con demi-glace ..... 22€

Precios IVA no incluido

LOS POSTRES

DEJAMOS PARA EL FINAL LA PARTE MÁS DULCE

Canutillos rellenos de nata y trufa con helado de caramelo
Marino de crema de mascarpone y dulce de leche con helado biscuit
Mousse de limón y canela con merengue y helado de Nutella
Chocolatero con nata y helado de vainilla con trocitos
Milhojas de nata y yema con helado Kinder
Helado de Baileys en esfera de chocolate blanco y con más chocolate
Buffet de Postres

SORBETES

UN GRAN SABOR DE BOCA ENTRE PLATO Y PLATO

Regaliz de palo con Coca Cola ..... 4€
Fresa, cardamomo y Puerto de Indias ..... 4€
Cosmopolitan ..... 4€
Limón con Martinis blancos ..... 4€

Precios IVA no incluido

INTOLERANCIASALIMENTICIAS

GLUTEN, LACTOSA, VEGANOS...

ADAPTADO A LAS NECESIDADES DE VUESTROS INVITADOS

Para todas aquellas personas que tengan alguna intolerancia alimenticia, disponemos de menús adaptados a las necesidades de cada uno de ellos, contando con la estructura de menú que se asemeje a la escogida por los novios...

Todos nuestros menús podrán adaptarse a las necesidades de sus invitados, dando diferentes opciones para vegetarianos y alergias de diferentes tipos, como intolerancias alimentarias.

BODEGA

BLANCOS

Corona de Aragón D.O. Cariñena ..... 1€
Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay D.O. Somontano ..... 1€
Care Macabeo-Chardonnay D.O. Cariñena ..... 1€
Nuviana Chardonnay IGP Valle del Cinca ..... 1€
Laus Blanco D.O. Somontano ..... 2€
Nietro D.O. Calatayud ..... 2€
Glárima Gewürztraminer-Chardonnay D.O. Somontano ..... 2€
Viñas del Vero Chardonnay D.O. Somontano ..... 2€
Langa Mítico Blanco D.O. Calatayud ..... 2€
Care Chardonnay D.O. Cariñena ..... 2€
Legaris Verdejo D.O. Rueda ..... 3€
Beronia Verdejo D.O. Rueda ..... 3€
Corona de Aragón Garnacha Blanca D.O. Cariñena ..... 3€
Idrias Chardonnay vino ecológico D.O. Somontano ..... 3€
Enate Chardonnay 234 D.O. Somontano ..... 3€
Serendipia Chardonnay D.O. Cariñena ..... 4€
Anayón Chardonnay D.O. Cariñena ..... 4€
Viñas del Vero Gewürztraminer D.O. Somontano ..... 4€

Precios IVA no incluido

TINTOS

Care Roble D.O. Cariñena ..... 1€
Corona de Aragón D.O. Cariñena ..... 1€
Viñas del Vero Roble D.O. Somontano ..... 1€
Nuviana IGP Valle del Cinca ..... 1€
Nietro D.O. Calatayud ..... 2€
Viñas del Vero Crianza D.O. Somontano ..... 2€
Enate Cabernet Sauvignon-Merlot D.O. Somontano ..... 2€
Laus Barrica D.O. Somontano ..... 2€
Care Crianza D.O. Cariñena ..... 2€
Azpilicueta Crianza D.O. Rioja ..... 3€
Enate Tempranillo Crianza D.O. Somontano ..... 3€
Idrias Roble Merlot Cabernet Ecológico D.O. Somontano ..... 3€
Legaris Roble D.O Ribera del Duero ..... 3€
Langa Classic Tinto D.O. Calatayud ..... 3€
Beronia Crianza D.O. Rioja ..... 3€
Viña Pomal Crianza D.O. Rioja ..... 3€
Care Bancales Reserva D.O Cariñena ..... 4€
Coto de Hayas Garnacha Centenaria D.O. Campo de Borja ..... 4€

Precios IVA no incluido

Coto de Hayas Garnacha Centenaria D.O. Campo de Borja....4€
Corona de Aragón Special Selection D.O. Cariñena....4€
Viñas del Vero Gran Vos Reserva D.O Somontano....5€
Fagus D.O. Campo de Borja....6€
3 de Tres mil Pago Aylés....6€

Precios IVA no incluido

ROSADOS

Solidarity Rosse Care D.O. Cariñena....1€
L de Ayles rosado de Pago....2€

Precios IVA no incluido

CAVAS & CHAMPAGNES

Freixenet Brut Vintage....1€
Codorníu Prima Vides....1€
Freixenet Brut Barroco....2€
Freixenet Mia Moscato....2€
Reyes de Aragón....2€
Let It Frizz....2€
Vilarnau Brut Reserva....2€
Vilarnau Rosado Brut....2€
Royal Carlton Brut....3€
Anna de Codorníu Blanc de Blancs....4€
Blanc Dulce Anna Ice Edition....4€
Anna Rosse....4€
Vilarnau Brut Privé Subira Parens....4€
Codorníu Pinot Noir....5€
Juvé & Camps. Reserva de la familia....5€
GH Mumm Cordon Rouge (consumo por botellas)....36€
GH Mumm Cordon Rouge Ross L (consumo por botellas)....42€
Pommery Brut Royal (consumo por botellas)....43€
Pommery Brut Rosé (consumo por botellas)....46€

Precios IVA no incluido

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

MENÚ INFANTIL.....49€

Incluye servicios de monitoras a partir de 8 niños

APERITIVOS

Jamón de Teruel, nuggets, langostinos, croquetas de jamón y calamares.

PLATOS PRINCIPAL

Pasta, pizza y costillas de ternasco con patatas fritas.

POSTRES

Helado infantil.

Bebida, agua y refrescos.

RECENA

FRÍOS

Molletes de tortilla con mahonesa de atún .....2,5€
Minis de sardina ahumada con tomate y pepinillo .....2,5€
Mini croissant de york y queso .....2,5€
Trenza de longaniza de Graus .....2,5€

CALIENTES

Patatas bravas .....3,5€
Mini Hamburguesas.....3,5€

Precios IVA no incluido

A efectos de facturación se considerará el último número de comensales confirmado cinco días antes de la celebración, no siendo modificable a partir de esta fecha. Todos los banquetes cuentan con un responsable de servicio y protocolo. Queremos que tanto tú como tus invitados tengáis la mejor atención en vuestro día.

Si hay algún otro servicio que te interese y que no contemplemos en este dossier, no dudes en consultarnos.

GRACIAS

POR CONTAR
CON
NOSOTROS

CONTACTO
Tel: 976 298 449 | www.labastilla.com