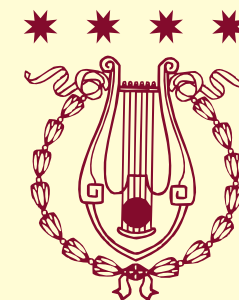




C/ Tinte, 3 - 13001 CIUDAD REAL
Teléfono 926 22 85 45 - Fax: 926 22 86 18
E.mail: hotel@santacecilia.com
calidad.comercial@santacecilia.com

Hotel Santa Cecilia



Ciudad Real

Especial  Bodas
2010



HOTEL SRA CECILIA

Especial Bodas 2010

Bienvenidos al Hotel, Restaurante y Salones de Bodas "Santa Cecilia"

Estimados Amig@s;

Os presentamos nuestra propuesta Bodas 2010, en la cual hemos estudiado todos los detalles necesarios para la celebración de vuestro banquete de bodas.

Nos complace informar que durante el año actual se ha llevado a cabo una reforma completa de las Instalaciones.

Por otro lado y siempre fieles a nuestra política de atención personalizada a nuestros clientes, en el presente dossier hemos querido recoger todas las sugerencias que durante el año nos han ido llegando, especialmente de "Novios y Familiares".

Como novedad para el año 2010 os presentamos "Dos Nuevos Menús" que incluyen Cóctel de bienvenida y dos horas de barra libre amenizada con música disco, ambos con precios muy atractivos.

También se han incorporado: Un Nuevo Cóctel, Nuevos Pescados, Carnes y Postres de elaboración Propia, y por supuesto, hemos ampliado nuestra oferta en Vinos de Calidad.

Pero sobre todo y para que no falte ni un solo detalle, el hotel pone a vuestra disposición un Coordinador/a del Evento... ¡porque cada detalle es importante y cada evento diferente!

Confía el día más importante de tu vida en un Joven y Experimentado Equipo de Profesionales que con la garantía de Hotel Santa Cecilia, harán realidad un bonito sueño.

Ven y visita nuestras instalaciones sin compromiso, nuestra Calidad y Servicio te sorprenderán.

En nombre del Hotel Santa Cecilia, "gracias por confiar en nosotros"

Pedro Bellón Menchén
Director

Menú Especial Santa Cecilia

mínimo 110 comensales

Cóctel de bienvenida

Servido en patio - terraza · 1 hora

Lomo Ibérico, Queso Manchego, Croquetas Santa Cecilia, Bombas de Queso, Calamares a la romana, Gambas rebozadas, Empanada Gallega, Cucharitas con rollitos de salmón ahumado, Queso fresco y Huevas de lupo.

Vinos de la Tierra "Denominación de Origen Mancha" Cervezas Selectas y Refrescos.

Almuerzo o Cena

Servido en Salón Santa Cecilia

🌿 Entrante (a elegir) 🌿

Caldo Ibérico, Gazpacho Andaluz ó
Crema de Bogavante con gambas al aroma de pernot.

🌿 Primer plato 🌿

Suprema de Salmón al Vapor en Salsa de Naranja Agridulce.

🌿 Para cambiar de sabores 🌿

Sorbete Primavera.

🌿 Segundo plato 🌿

Cordero Deshuesado, Asado al Estilo Manchego.

🌿 Postres 🌿

Tarta Nupcial, acompañada de Helado

🌿 Bodega 🌿

Ágora lagrima (blanco) - Torre Gazate Roble (tinto) - Landó (rosado)
Café y Cava Freixenet Gran Carta Nevada.

Incluye: 2 horas de Barra Libre.

Menú Especial Guijas de la Mancha

mínimo 110 comensales

Cóctel de bienvenida

Servido en patio - terraza · 1 hora

Lomo Ibérico, Queso Manchego, Croquetas Santa Cecilia, Bombas de Queso, Calamares a la romana, Gambas rebozadas, Empanada Gallega, Cucharitas con rollitos de salmón ahumado, Queso fresco y Huevas de lupo.

Vinos de la Tierra "Denominación de Origen Mancha" Cervezas Selectas y Refrescos.

Almuerzo o Cena

Servido en Salón Santa Cecilia

🌿 Entrante (a elegir) 🌿

Caldo Ibérico, Gazpacho Andaluz ó
Crema de Bogavante con gambas al aroma de pernot.

🌿 Primer plato 🌿

Lenguado relleno de marisco, en salsa de azafrán.

🌿 Para cambiar de sabores 🌿

Sorbete Primavera.

🌿 Segundo plato 🌿

Caprichos de Solomillo de cerdo ibérico, en reducción de vino tinto con pasas, y patatas panaderas.

🌿 Postres 🌿

Tarta Nupcial, acompañada de Helado.

🌿 Bodega 🌿

Ágora lagrima (blanco) - Torre Gazate Roble (tinto) - Landó (rosado)
Café y Cava Freixenet Gran Carta Nevada.

Incluye: 2 horas de Barra Libre.

Cóctel de bienvenida nº 1

Servido en patio - terraza · 1 hora

Morcón Ibérico.

Queso Manchego en Aceite de Oliva.

Volován Relleno de Queso con Anchoas.

Tartaleta con Cóctel de Mariscos.

Brocheta de Langostino con frutas, tomate cherry
y salsa francesa.

Chupito de Vichissoise con Viruta de salmón.

Tartaleta de Asadillo Manchego con migas de Atún.

Crujientes de Hojaldre Variados.

Beicon con Dátiles.

Fritos, Calamares, Croquetas, y Gambas Rebozadas.

Vinos Blancos y Tintos "Denominación de Origen Mancha"
Cervezas y Refrescos.



Cóctel de bienvenida nº 2

Servido en patio - terraza · 1 hora

Jamón Ibérico.

Queso Manchego en Aceite de Oliva.

Dátiles con Beicon.

Cucharitas de Pulpo a la Gallega.

Canapés de Anchoas con Bacalao.

Jabuquitos al Vino sobre Volaban.

Múss de Foie con Lágrimas de Aceitunas Negras.

Canapés de Anchoas con Bacalao.

Brocheta de Langostino con frutas, tomate Cherry
salsa francesa.

Buches de Hojaldre Surtidos.

Cuadrados de Atún Santa Cecilia.

Fritos, Calamares, Croquetas, Chopitos y Gambas Rebozadas.

Vinos Blancos y Tintos "Denominación de Origen Mancha"
Cerveza y Refrescos.



Cóctel de bienvenida nº 3

Servido en patio - terraza · 1 hora

Selección de Volován y Tartaletas

Volován con Crema de Mejillones con Huevas de Lupa.
Volován de Paté de Perdiz.
Tartaleta de Asadillo Manchego con Migas de Atún.
Tartaleta de Cóctel de Marisco Imperial

Selección de Cucharitas

Foie con Mermelada de Frambuesa.
Pulpo a la Gallega con Crema de Patatas.
Rollitos de Salmón Ahumado con Queso Fresco.
Y Huevas de Mujol.

Selección de Chacinería

Jamón Ibérico.
Queso Manchego en Aceite de Oliva.
Lomo Ibérico.

Selección de Chupitos

Melón Granizado con Menta.
Ajo Blanco con Pasas.
Gazpacho Andaluz.

Selección de Brochetas

Langostinos con Fruta y Vinagreta Francesa
Anchoas con Tomate Cherry y Salsa Cesar

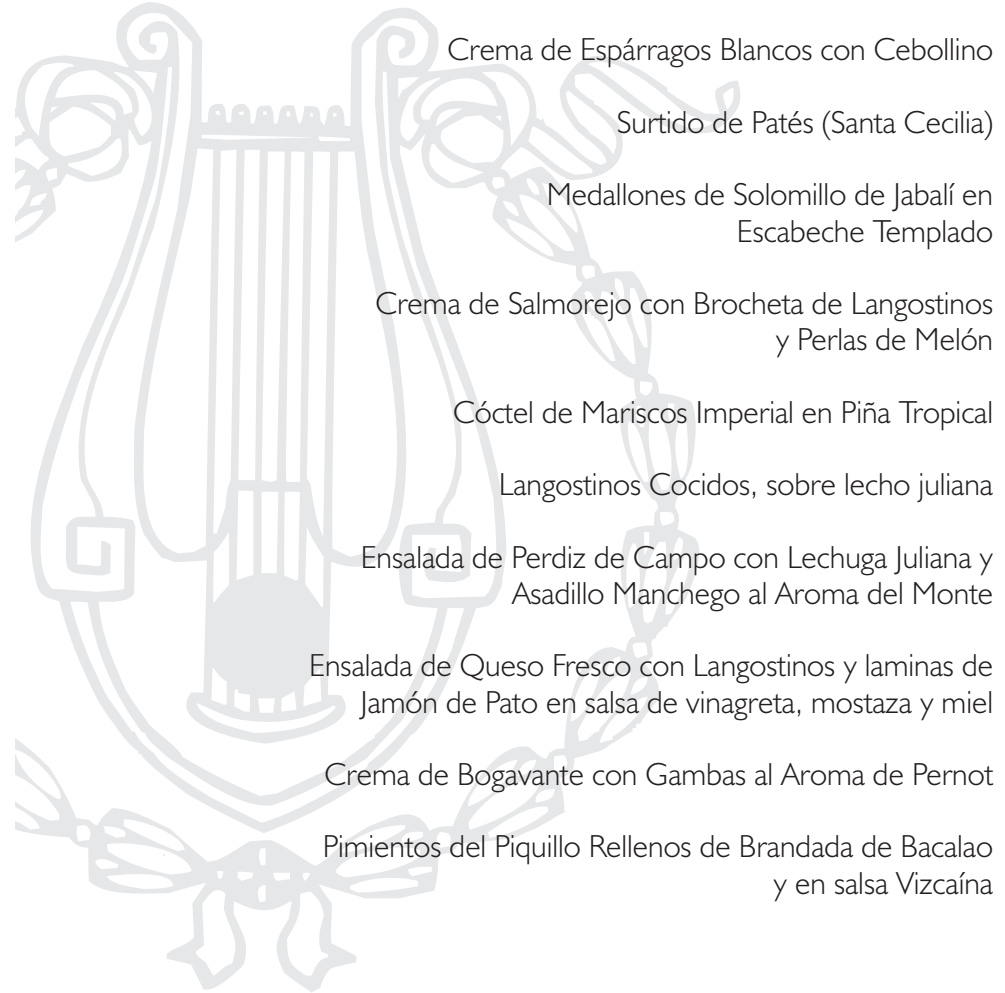
Calientes

Bombas de Morcilla Bocanegra.
Dátiles con Beicon.
Gambas con Gabardina.

Bodega

Vinos Blancos y Tintos "Denominación de Origen Mancha"
Cervezas y Refrescos

**Para comenzar
le presentamos una variada selección de entrantes**



Crema de Espárragos Blancos con Cebollino

Surtido de Patés (Santa Cecilia)

Medallones de Solomillo de Jabalí en
Escabeche Templado

Crema de Salmorejo con Brocheta de Langostinos
y Perlas de Melón

Cóctel de Mariscos Imperial en Piña Tropical

Langostinos Cocidos, sobre lecho juliana

Ensalada de Perdiz de Campo con Lechuga Juliana y
Asadillo Manchego al Aroma del Monte

Ensalada de Queso Fresco con Langostinos y laminas de
Jamón de Pato en salsa de vinagreta, mostaza y miel

Crema de Bogavante con Gambas al Aroma de Pernot

Pimientos del Piquillo Rellenos de Brandada de Bacalao
y en salsa Vizcaína

Continuamos con pescados y mariscos



Lomitos de Dorada con Suave Pil-Pil, Crema de Patatas y Ramillete de Zanahorias

Tronco de Bacalao el Estilo Calatrava

Lenguado Relleno de Gambas con Salsa Marinera y Fangost de Espárragos con Beicon

Suprema de Merluza en Salsa de Azafrán con Cigalitas

Corona de Lubina Rellena de Perrechicos en Salsa Americana

Lomo de Salmón de Noruega Confitado con Aceite de Oliva en Salsa de Chipirones

Mariscada de Langostinos, Gambas, Nécora (1) y Cigala (1)

Bacalao Fresco al gusto del Cheff

Gambas y Langostinos sobre lecho de Juliana

Esta es nuestra propuesta en carnes

Solomillo de Buey con Laminas de Mus de Oca y reducción de
Vino tinto y Pasas de Corinto

Piernecilla y Paletilla de Lechal Asadas al Horno al estilo
Castellano, con Aroma de Tomillo y Romero

Chuleta de Ávila a la Parrilla
con Pimientos de Padrón y Patatas Panaderas

Solomillo de Ternera sobre Hojaldre y Salsa de Foie

Entrecot de Buey con Salsa de Oporto y Patatas Confitadas

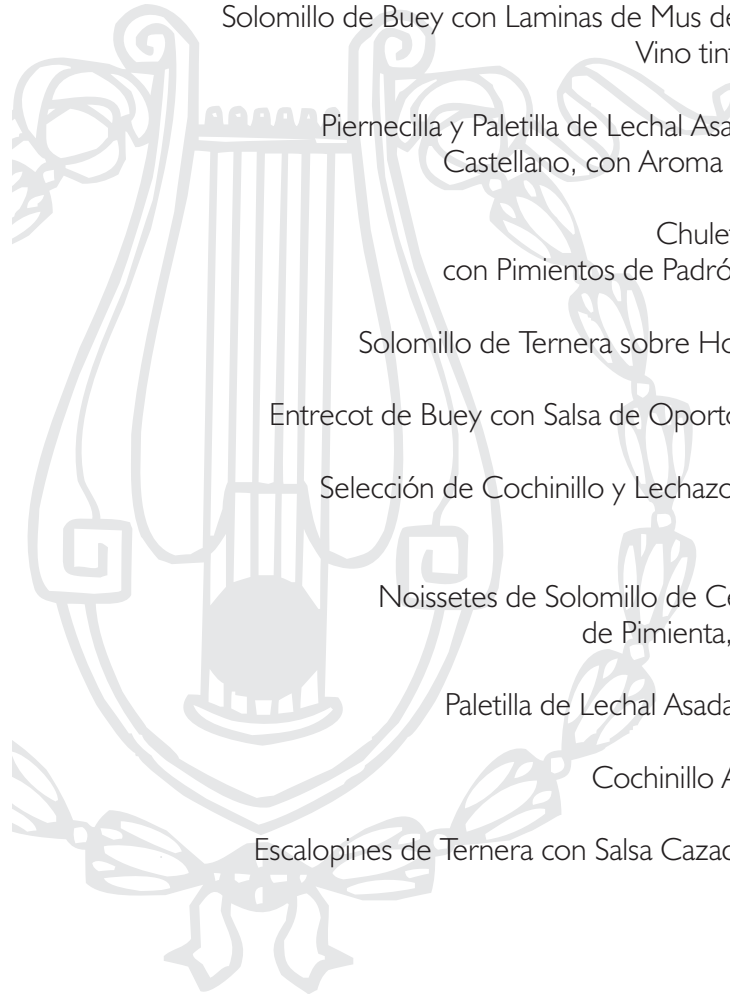
Selección de Cochinillo y Lechazo Asado al Horno con
Patatas Panaderas

Noissetes de Solomillo de Cerdo Ibérico en salsas
de Pimienta, Roquefort o al gusto

Paletilla de Lechal Asada al Aroma de Tomillo

Cochinillo Asado al Estilo Aranda

Escalopines de Ternera con Salsa Cazadora y Patatas en Pera



Para los pequeños

❁ Primer plato ❁

Les preparamos un Surtido de Ibéricos, con unas Gambas Rebozadas, Croquetas Caseras y Calamares Romana.

❁ Segundo plato ❁ le ofrecemos

Escalope de Ternera Empanado, con Patatas Fritas.

Pechuga de Pollo Plancha ó Empanada, con Patatas Fritas.

Chuletillas de Cordero, con Patatas Fritas.

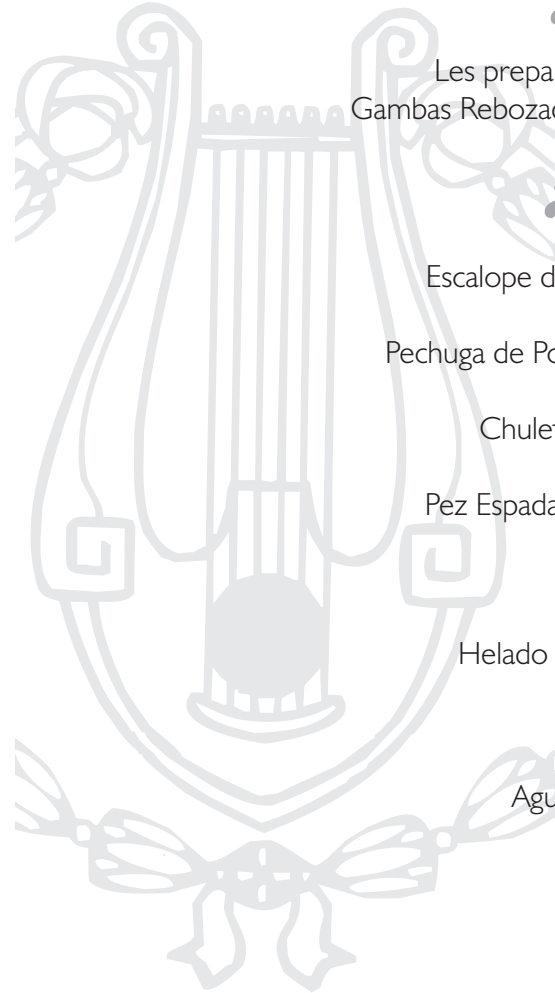
Pez Espada a la Plancha, con guarnición de patatas.

❁ Postre ❁

Helado Especial "muñequito Mickey Mouse".

❁ Refrescos ❁

Aguas minerales, zumos y refrescos.



Selección de sorbetes y postres

Sorbetes

Sorbete de Mojito.

Sorbete de Limón.

Sorbete de Mango.

Sorbete de Melón.

Sorbete de Manzana Reineta.

Sorbete de Piña.

Sorbete "Frutas de la Pasión".

Sorbete de Mandarina.

Sorbete de Primavera.

Sorbete de Coco.

Tartas de elaboración propia

Tarta Nupcial.

Tarta de Tiramisú.

Tarta de Yema.

Tarta de Milhojas de Chocolate.

Tarta de Queso.

Tartas de helado

Capicrem con Frutos del Bosque sobre base de Galleta.

Dama de Mandarina.

Pirámide de Chocolate Blanco, con Crema de Arroz con Leche.

Dama de Turrón.



Nuestra bodega

Vinos para el Cóctel de bienvenida

Blancos (Denominación de Origen Mancha)
Tintos Crianza (Denominación de Origen Mancha)

Vinos para el Almuerzo o Cena

Blancos

Ágora Lágrima |
Finca Antigua |
Corcovo Airen |
Dehesa del Carrizal Chardonay |

Rosados

Lambrusco |
Enate, Cabernet Sauvignon |
Lando, tempranillo |

Tintos Crianza y Reserva

Finca Antigua Crianza |
Pata Negra Reserva |
Finca la Estacada 6 meses |
Viña Cuerva Reserva |

Vinos para postres

Pedro Ximénez |
Finca Antigua |

Espumosos

Freixenet Gran Carta Nevada |
Anna de Codornui Brut |
Bach Platinum Brut |



Su Enlace con todo tipo de detalles

mínimo 110 comensales

Regalos para su banquete.

Las Minutas del Menú, son el primer detalle del Hotel Santa Cecilia.

La Decoración Floral de la Mesa Presidencial y resto de mesas de invitados, también son regalo del Hotel Santa Cecilia

El Hotel Santa Cecilia, Invita a los novios y cuatro acompañantes a la degustación y prueba del menú de bodas.

La Suite Nupcial, botella de cava, cesta de frutas, desayuno y plaza de parking.

CINCO plazas de Parking para sus invitados, otro detalle del Hotel Santa Cecilia.

Al año siguiente el Hotel les Invita a la Cena y Fiesta “Especial San Valentín” en la cual sortaremos un “Fin de Semana en un Hotel Spa”.

A la prueba de menú podrán asistir hasta 12 comensales, familiares ó amigos que los novios deseen, el precio especial para sus invitados será de 45.-€ por persona.

Otros complementos que le ofrecemos. (Tarifas reducidas)

Descuentos 16%

Alojamiento para familiares e invitados hasta 35 habitaciones.

Camas Supletorias (máximo 4).

35 plazas de parking.

Desayuno Buffet.

Descuentos 10%

Restaurante para clientes alojados “almuerzos y cenas”.

Jamón Ibérico y Cortador

Puede cortarse en el cóctel, barra libre o en el momento que indiquen los novios.

Barra libre.(máximo 4 horas)

Información importante para los novios

El Hotel pone a vuestra disposición un coordinador/a de eventos.

Al realizar la reserva en firme se firmará un contrato entre ambas partes, se entregará en concepto de fianza 500.-€

La prueba (degustación de menús se realizará con un mes de antelación)

A partir de la prueba el Hotel Santa Cecilia, les facilitará un borrador con el Cóctel, Menú, Vinos, complementos etc. que los novios hayan elegido, valorado para su aprobación definitiva.

El montaje de salón (le aconsejamos en mesas redondas, de 8 a 10 comensales)

Opcional, disponemos de mantelería de Luxe, (para mesas redondas), suplemento por comensal 1,00.-€ (mínimo 110.-€ por banquete)

La composición de las mesas y número de invitados se cerrará, mínimo con 6 días de antelación, variaciones de última hora al ser posible comunicarlas, (si el número de asistentes se viera reducido se asumirá a partes iguales 50% hotel/cliente).

El Hotel en colaboración con la bodega "Finca Antigua", ofrecen una visita con degustación y catas para 10 pax. si eligen sus vinos para el banquete.

También mantiene acuerdos preferenciales con empresas de autobuses y animación para los niños (payasos).

El Hotel se compromete a respetar escrupulosamente, todos y cada uno de los deseos que los Novios nos indiquen en tiempo y forma, como el deseo de fumar ó no, montaje y colocación mesas, horarios cóctel, almuerzo, cena, música, corte tarta etc.),

La factura definitiva se emitirá una vez finalizado el banquete, el abono de la misma se realizará en este momento ó al siguiente antes de abandonar el hotel.

Todas las tarifas son I.V.A Incluido.

Para información de fechas, precio, reservas etc. directamente en el Hotel.

Maria Ruiz

Coordinadora de Eventos

Tlfn. 926 22 85 25 ext. 123 - Fax 926 22 86 18

e.mail calidad.comercial@santececilia.com

