

Bodas

Hotel Santa Cecilia

Una boda exclusiva y personalizada para ti.



HOTEL STAR C





Especial Bodas 2012

Bodas Exclusivas y Personalizadas para Ti

Desde el Hotel Santa Cecilia, les damos la bienvenida

¿Has pensado en casarte? ¿Quieres que sea un banquete exclusivo y muy personalizado? ¿Qué tal un asesor de boda?.

Protocolo, información, menú y un trato personalizado, todo esto lo puedes encontrar en nuestro hotel, sin tener que desplazarte, en el Centro de Ciudad Real, con la mejor relación calidad/precio/servicio.

Impulsamos la marca, Bodas Santa Cecilia con fuerza tras los éxitos obtenidos, una apuesta por las Ceremonias Exclusivas, sólo una boda al día, para estar centrado en ti.

¿Cómo hacerlo? ¿Qué hago primero?, ponemos a vuestra disposición un asesor sólo para ti, que se encargará de que todo salga de ensueño, desde la primera entrevista hasta la finalización del banquete.

Ajustamos el presupuesto a vuestra medida, con una carta que os permite confeccionar el menú mas exquisito.

También existe la posibilidad de elegir un menú "todo incluido" (con cocktail de bienvenida y barra libre), y para que no falte ni un solo detalle te ofrecemos mantelería a la carta.

Tarifas especiales: alojamiento, restaurante, parking.. para sus invitados, regalos para los novios y por supuesto la noche más importante y romántica la pasaréis en una de las Suite del hotel, con atenciones especiales y un exquisito desayuno incluido.

¡¡¡Si te casas no busques excusas!!!

Contáctanos en calidad.comercial@santacecilia.com

Pedro Bellon Menchen
Director

Menú Especial Santa Cecilia

Todo incluido.

Cóctel de bienvenida

Servido en patio - terraza · 1 hora

Jamón Ibérico, Queso Manchego, Tartaletas de Salmón Ahumado con crema agria,
Tartaletas de Crema de Mejillón con Huevas de Trucha.
Brochetas de Calamares con Chopitos a la Andaluza, Hogaza Rellena de Chorizo Frito a la Antigua,
Mini Pizzas Variadas



Bodega

Vinos Blanco y Tinto " D.O Mancha" Cervezas y Refrescos.

Menú

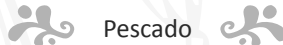
Servido en Salón Santa Cecilia.



Entrante

Ensalada de Codorniz con Lechugas y Vinagreta de Mostaza a la Naranja.

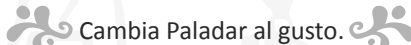
Crema de Espárragos Blancos con virutas de Crujiente de Jamón.



Pescado

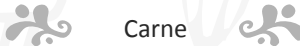
Corona de Lubina rellena de Boletus y Marisco en salsa de Carabinero.

Suprema de Salmón fresco al vapor en salsa de Naranja Agri dulce.



Cambia Paladar al gusto.

Sorbete



Carne

Noisettes de Solomillo de Cerdo con reducción de Pedro Ximénez.

Jarrete de Cordero Lechal al Aroma de Monte y Gratén de Patata.



Postres

Tarta y helado.



Bodega

Vinos: Añil blanco y Finca la Estacada tinto
Refrescos, Cervezas, Café y Cava Codorniu 1551 Brut reserva.

Incluye: 2 horas de Barra Libre
suplemento 1 hora.
suplemento 2 horas.

Cóctel de bienvenida nº 1

Servido en patio - terraza · 1 hora

Jamón Ibérico, Queso Manchego, Canapés de Salmón Ahumado,
Tartaletas de Asadillo Manchego con Migas de Atún, Dátiles con Beicon,
Tortilla Española, Cuadraditos de Empanada, Brochetas de Calamares y Chopitos,
Croquetas de Jamón.



Bodega

Vinos Blanco y Tinto “ D.O Mancha” Cervezas y Refrescos.

Cóctel de bienvenida nº 2

Servido en patio - terraza · 1 hora

Jamón Ibérico, Taquitos de Queso Manchego,
Tartaleta de Tomate concanse y Virutas de Lomo Ibérico, Tartaleta de Bacalao Ajoarriero
Brocheta de Tropical, Brocheta de Calamares y Chopitos,
Cucharita de Salmón Ahumado con crema de roquefort y Huevas de Trucha,
Croquetas de Perdiz, Hogaza rellena de Chorizos fritos a la Antigua.,
Bocaditos rellenos de Paté de perdiz con Hilos de Caramelo.



Bodega

Vinos Blanco y Tinto “ D.O Mancha” Cervezas y Refrescos.

Cóctel de bienvenida nº 3

Servido en patio - terraza · 1 hora

Jamón Ibérico, Queso Manchego, Dátiles con Beicon,

Cucharita de Pulpo a la Gallega, Brochetas de calamares y chopitos,

Chupachups de chocolate con foie y confitura de arándanos,

Hogaza rellena de chorizillos fritos a la antigua,

Minipizzas variadas, Canapés de salmón ahumado,

Brocheta de langostinos con frutas, tomate cherry y salsa francesa,

Tartaletas de asadillo manchego con migas de atún,

Cuadrados de atún Santa Cecilia,

Bocaditos rellenos de paté de perdiz con hilos de caramelo,



Vinos Blanco y Tinto " D.O Mancha" Cervezas y Refrescos.

Selección de entrantes

Crema de Ave con Hortalizas de la Huerta y nieve de Parmesano.

Ensalada de Langostino Afrutada con Queso Fresco y Vinagreta de Mostaza a la Naranja y Cigala a la Plancha.

Cubo de Piña Tropical rellena de marisco y salsa ligera de rosa.

Especial Entremeses: Cogollos de salmón, gambas, langostinos y Pimiento del Piquillo relleno de atún.

Ensalada de salmón Ahumado con Habitas y salsa César.

Crema de Bacalao con Langostinos y Mejillones.

Vieira rellena de mar y tierra gratinada con Velontee de Crustáceos y escamas de Mahón.

Rollitos de Espárragos Blancos con salmón Ahumado, canónigos y lágrimas de salsa de Anchoas.

Pimientos del Piquillo rellenos de Boletus Edulis y langostinos con salsa Pissalat.

Dúo de Mar (Gambas y langostinos).

Selección de pescados y mariscos

Pescados

Merluza con Tagleatelis de calamar y cebolla en Salsa Coral.

Sr. del Mar gratinado con Ali Oli y costra de queso.

Bombón de Salmón relleno de Vieiras con marisco y napada
con salsa marinera.

Suprema de Merluza con Carabinero y salsa Cousbareira.

Lomo de Lubina a la Espalda con patatas y Juliana de Verduritas.

Tronco de Bacalao a la Calabresa.

Caprichos de Pixín a la Melillense.

Mariscos

Mariscada: Langostinos, gambas y Cigala.

Mariscada Especial "Santa Cecilia"

Cocido: Gambas y Langostinos

Plancha: 3 Gambones y Carabinero

Selección de carnes rojas y blancas.

Confit de Pato Braseado a la Miel con Gratinado de Patatas
y Puré de Manzana.

Medallón de Solomillo de Ternera sobre Hojaldre y Salsa de Trufa.

Chuleta de Ávila a la parrilla con patata avellana y setas cultivadas.

Tournedor de Solomillo de cerdo en salsa de fresa a la Pimienta Verde.

Piernecilla de Cordero Lechal Deshuesada al Horno con trinxat de
patatas y salteado de coles de bruselas.

Entrecot de ternera a la parrilla con 2 salsas y salteado campestre.

Cochinillo asado al estilo de la casa con patatas panaderas y
Chutney de papaya y piña.

Paletilla de Cordero Lechal al Horno y lacada con miel.

Bombones de solomillo de Cerdo Ibérico con salsa de
Torta del Casar.

Para los más pequeños

Primer plato

Les preparamos un surtido de ibéricos, con unas Gambas rebozadas, croquetas caseras y calamares a la andaluza.

Segundo plato para elegir

Pez Espada a la Plancha, con guarnición de patatas.

Pechuga de Pollo Empanada, con patatas fritas.

Chuletitas de Cordero, con patatas fritas.

Escalope de Ternera Empanado, con patatas fritas.

Postre

Helado Especial “muñequito Mickey Mouse”.

Refrescos

Aguas minerales, zumos y refrescos.

Selección de sorbetes y postres

Sorbetes

Sorbete de Mojito.
Sorbete de Piña a la Menta.
Sorbete de Fresa y Albahaca al Champagne.
Sorbete de Manzana Verde.
Sorbete de Lima Limón.
Minisorbetes Duo de Sabor.

Tartas y Helados

Tarta Tradicional
Tarta de Queso
Tarta de Tiramisú
Tarta de Nata con Fresas
y
Helados Delifruits

Especiales de la casa

Timbal de Hojaldre con Cremoso de Queso y Crema Catalana.
Delicias de Fresa con Helado de Lima y Crema de Chantilly.
Sorpresa de Chocolate con Nube de Queso Fresco con Helado de Maracuya.

Nuestra bodega

Vinos para el Almuerzo o Cena

Blancos

Agora Lagrima (D.O. Valdepeñas).
Añil (D.O. Mancha).
Mar de Calatrava (D.O. Campo de Calatrava).
VQ, (D.O. Mancha).

Afrutados

Infinitus (D.O. Tierra de Castilla).
Moralia Sensación (D.O. Valdepeñas).
Lando (D.O. Valdepeñas).

Tintos

Finca Antigua Crianza (D.O. Mancha).
Finca la Estacada Roble (D.O. Ucles).
Finca la Estacada Reserva Familia (D.O. Ucles).
Torre Gazate Reserva (D.O. Mancha).
Viña Cuerva Reserva (D.O. Mancha).

Dulces

Pedro Ximénez.
Finca Antigua Moscatel.

Espumosos

Freixenet Gran Carta Nevada.
Anna de Codornui Brut.
Reymos Moscatel.
Mantolan.

Servicios adicionales

Servicios de bebidas

Barra libre 1^{as} marcas

2 horas

3 horas

4 horas

Complementos

Mojitos

Otros servicios

Habitación Doble

Doble Superior

Junior Suite

Parking

Jamón Ibérico

Especial Cocktail "fuente de Luxe"

Fuente de Chocolate

Animación "Payasos"

Coche de Luxe

Regalos y atenciones

- 1.-Noche de bodas:** Alojamiento en la Suite Nupcial, con desayuno y atenciones especiales.
- 2.- Decoración floral:** Centros de flores naturales, (mesas banquete y cóctel de bienvenida).
- 3.- Impresión de menús:** Minutas personalizadas
- 4.- Degustación menu** (mínimo 100 comensales): Para SEIS PERSONAS “Novios y Cuatro Acompañantes” (Podrán asistir hasta 10 pax. familiares o amigos.)
- 5.- Parking:** CINCO, plazas de parking (incluida el coche de los novios).
- 6.- San Valentín:** Invitación para La Cena y Fiesta “Especial San Valentín 2013”

Regalos de las bodegas.

Finca Antigua; Visita a la bodega con cata comentada y DOS Magnums personalizados.

Finca La Estacada; CUATRO magnums personalizados.

Bodegas VQ; UNA Noche de Hotel, visita a la bodega con cata de vino.

Bodega Torre Gazate; TRIPLE Magnums personalizado.

Bodegas Naranja; UN Estuche Gran Selección personalizado.

Información importante para los novios

La reserva de fecha será efectiva a la firma del contrato y una vez abonada la fianza.

El pago se realizara al finalizar el almuerzo ó cena, mediante cheque (emitido por el banco) o en efectivo en el departamento de banquetes.

La prueba de menú se realizará, mínimo con un mes de antelación.

La composición de la mesas y número de invitados se cerrará, mínimo con seis días de antelación.

Variación de comensales deben comunicarlo siempre antes del banquete, (si el numero se ve reducido se asumirá al 50% por ambas partes "hotel/clientes").

Para mas información ó concertar una vista directamente en el hotel:

Coordinador de eventos

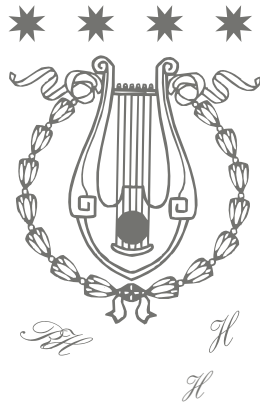
Tfno. 926 22 85 45 ext. 123

Fax 926 22 86 18

E.mail calidad.comercial@santacecilia.com







t



L ,8 5 /
IR R D
DL R D DF FLIDFR
FDL D FR UFID D DF FLIDFR