

Menú Pasión Completa



Menú Pasión Completa (mínimo 80 personas)

PVP 100€ por persona

APERITIVO

Jamón DO Teruel al corte con tostaditas de pan (con cortador en sala para min 80 personas)

Ventresca de atún con cebollita frita

Vasito de ensalada de cus cus

Tartar de salmón al eneldo

Chupa chup crujiente de faisán

Envoltini de langostino con patata

Brocheta de verduras en tempura

MENÚ

Micuit de pato con lágrima de manzana y pincelada de módena

Dorada al horno con gambas salteadas y mejillones marineros

Sorbete al gusto

Media paletilla de ternasco asada al horno con patatas y pimientos

Postre nupcial

BODEGA

Vino Blanco Viñas del Vero

Vino Tinto Viñas del Vero crianza

Cava 1551 de Codorniu

Agua mineral, Cafés y Licores

Menú Pasión Completa (mínimo 80 personas)

PVP 100€ por persona

Además de la selección de menú el paquete incluye:

Barra Libre, Discoteca Móvil 2 Horas y SGAE.

Centros Florales en las Mesas.

Suite para los novios el día del evento.

Prueba de menú para 6 personas.

Minutas y Protocolo.

Os lo ponemos fácil, todo lo que podéis desear incluido en un paquete de ensueño. Le presentamos nuestra exquisita selección culinaria maridada con los mejores vinos junto con todos los valores añadidos que Meliá le ofrece, para poder disfrutar de todos ellos a un precio único y cerrado por persona.

Menú Pasión Completa Luxe



Menú Pasión Completa Deluxe (mínimo 80 personas)

PVP 115€ por persona

Nuestra selección de menús más exclusiva junto con los valores añadidos que ofrece Meliá reunido en un único paquete que convertirá vuestra celebración en un evento sin igual a un precio único por persona.

APERITIVO

Jamón ibérico de recebo al corte con tostaditas de pan (con cortador en sala para min 80 personas)

Bombón de foie con pistachos

Ventresca de atún con cebollita frita

Vasito de ensalada de cus cus con frutos secos

Tartar de salmón al eneldo

Chupa chups crujiente de faisán

Envoltini de langostino con patata

Brocheta de verduras en tempura

Caramelo de bogavante

Degustación de arroz abanda



Menú Pasión Completa Deluxe (mínimo 80 personas)

PVP 115€ por persona

MENÚ

Ensalada de langostinos y vieiras con setas escabechadas

Merluza en emulsión ligera de cava y naranja con pistachos tostados

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera en salsa de hongos y berenjena rellena gratinada

Postre nupcial

BODEGA

Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay

Vino Tinto Beronia Crianza DO Rioja

Cava Brut Barroco Freixenet

Agua mineral, Cafés y Licores

Además de la selección de menú el paquete incluye:

Barra Libre, Discoteca Móvil 2 Horas y SGAE.

Centros Florales en las Mesas.

Suite para los novios el día del evento.

Prueba de menú para 6 personas.

Minutas y Protocolo.

Meliá a la carta



Para Comenzar

CREMAS

Crema fría de melón con crujiente de ibérico y pasas maceradas al Oporto

8,00€

Vichyssoise al aroma de menta fresca

7,00€

Crema de calabaza baby con tosta crujiente de parmesano y gambas

7,00€

Crema de hongos con foie de pato y almendra tostada

9,00€

Crema de faisán con perlas de foie y trufa

9,00€

Para Comenzar

ENSALADAS Y ENTRANTES

Selección Gourmet con medallón de foie, jamón de recebo, Langostinos, lamina de tomate con mezclum de lechugas y bacalao y paquetitos de salmón ahumado

18,00€

Bogavante con escarola a la vinagreta de granadas

30,00€

Ensalada de langostinos y vieiras con setas escabechadas

17,00€

Bouquet de lechugas con jamón y confit de pato, virutas de foie y vinagreta de manzana

14,00€

Terrina de foie de pato natural con puré de hongos y pan de pipas

16,00€

ENTRANTES CALIENTES

Láminas de berenjena rellenas de txangurro con holandesa de bogavante y aceite de albahaca 11,00€

Brandada de bacalao y vieira sobre patata rota con puerro 13,00€

Láminas de hojaldre con sepia, pisto de verduras y gambas 13,00€

Calabacín relleno con champiñones, gambas y jamón glaseados al aroma de ali-oli 11,00€

DEL MAR

Lomos de dorada sobre puerro trufado y salteado de espárragos

18,00€

Merluza a la manera de los pescadores con almejas y arroz

21,00€

Lubina con pulpo a la gallega sobre apio caramelizado

24,00€

Supremas de merluza al chardonnay con gambas y setas a la crema

22,00€

Rape a la vinagreta de verduritas

25,00€

Rodaballo en salsa de azafrán con mejillones

22,00€

CARTA DE SORBETES

Sorbete al gusto:

Mandarina, limón, limón verde, mojito, piña, frambuesa y mango

3,00€

DE LA TIERRA Y EL CIELO

Medallones de solomillo Ibérico en salsa Oporto con chalotas confitadas

18,00€

Entrecote de ternera con taco de patata, puré de calabaza y salsa Bearnesa

20,00€

Media paletilla de ternasco asada al horno en su jugo con patatas y pimientos

24,00€

Chuleta de ternera blanca en reducción de ron dorado con pastel de espinaca y pasas

22,00€

Solomillo de ternera en salsa de hongos con berenjena rellena gratinada

25,00€

Solomillo de ternera lechal en salsa de frutos rojos con tricolor de patata, calabacín y pimiento

26,00€

Paletilla de cordero lechal al horno con patatas panadera y pimientos de piquillo

33,00€

UN FINAL DULCE Y FELIZ

Pastel Armonía con helado de turrón

7,00€

Pastel Claro de Luna con helado de straciatella

7,00€

Pastel Nogal con helado de piña

7,00€

Pastel Venezia con helado de mango

7,00€

Pastel Mediterráneo con helado de fresa

7,00€

Pastel Minuetto de tres chocolates con helado de mandarina

7,00€

Pastel Soprano con helado de nata

7,00€

Pirámide crujiente de chocolate con helado de frambuesa

8,00€



(Es la pastelería con la que trabajamos es la de máxima reputación en Zaragoza. Aporta un gran valor añadido)

Completad el aperitivo

Suplemento por cada canapé frío o caliente: 1,5€ unidad

Canapés fríos

Brocheta de jamón de Teruel con dadito de tomate sobre tosta

Mouse de foie con uvas

Tartar de salmón con eneldo

Bacalao ahumado con tomate y puré de olivas negras

Ventresca de atún con cebolla caramelizada

Ensalada de cous cous con frutos secos

Brocheta de boquerón en vinagre, emmental y cherry

Espárragos sobre pimientos asados

Vegetal con gamba y atún sobre tosta

Tosta de queso azul con mermelada de melocotón

Canapés Calientes

Envoltini de langostino con patata

Croquetas

Paquete de boletus

Caramelo de bogavante

Brocheta de verduras en tempura

Saquito de brandada de bacalao

Brocheta de gamba empanada con frutos secos

Cuchara de pulpo con puré de patata

Brocheta de chipirón con padrón

Taquitos de pollo al curry con sésamo

Completad el aperitivo

Suplemento por cada chupito frío o caliente: 1,2€ unidad

Chupitos fríos

Bloody Mary

Gazpacho con virutas de jamón

Ajoblanco con almendras

Chupitos Calientes

Crema suave de verduras de temporada

Crema de calabaza al curry

Crema de marisco al aroma de Armagnac

Más opciones a vuestro gusto

Buffet de arroz (una variedad entre negro, de verduras, abanda, ciega) o

Fideua de sepia y calamar

Migas de pastor con uvas y longaniza

Entrante cocktail

Personalizad vuestro menú con:

5 canapés fríos

5 canapés calientes

Jamón D.O. Teruel

Bebidas

5,00€ por persona

2,50€ por persona

15,00€ por persona

DE LA BODEGA

Vino Blanco Viñas del Vero D. O. Somontano
Vino Tinto Viñas del Vero Crianza D. O. Somontano
Cava 1551 de Codornú
Ronda de licores
Agua mineral y café

15€ por persona

Vino Blanco Nuviana Chardonnay de Codorniu
Vino Tinto Viña Alcorta Crianza D. O. Rioja
Cava Prima Vides de Codornú
Ronda de licores
Agua mineral y café

18€ por persona

Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay D. O. Somontano
Vino Tinto Beronia Crianza D. O. Rioja
Cava Brut Barroco de Freixenet
Ronda de licores
Agua mineral y café

20€ por persona

DE LA BODEGA

Vino Blanco Viñas del Vero Chardonnay D. O. Somontano

Vino Viñas del Vero Cabernet D.O. Somontano

Cava Anna de Codorníu

Ronda de licores

Agua mineral y café

23,00€ por persona

Vino blanco Viñas del Vero Gewurztraminer D. O. Somontano

Vino Tinto Viñas del Vero Cabernet D.O. Somontano

Cava NPU Brut Nature

Ronda de licores

Agua mineral y café

25,50€ por persona

MENÚ INFANTIL

27,00€ por niño

Entremeses infantiles con fritos

○

Canelones de carne gratinados

Costillitas de Ternasco con patatas fritas

○

Merluza a la romana

○

Escalope de ternera empanado con patatas fritas

Tulipa de helados variados con nata

○

Pastel de Boda con helado

Agua mineral, refrescos



BARRA LIBRE

Opción Meliá: duración 2 horas.

12,00€ por persona. Hora extra: 6€ por persona

Refrescos: Coca cola, Coca cola light, Fanta (naranja y limón), Cruzcampo, Tónica Schweppes y Sprite.

Licores: de manzana y melocotón, Orujo de hierbas de Pazo de Villarei, Baileys y Martini Blanco.

Whisky: White Label, Ballantines y J&B.

Ron: Brugal Añejo, Cacique.

Ginebra: Gin Bombay y Beefeater.

Vodka: Moskovskaya

Opción Premium: duración 2 horas,

20,50€ por persona. Hora extra: 10€ por persona

Refrescos: Coca cola, Coca cola light, Fanta (naranja y limón), Cruzcampo Gran Reserva, Tónica Feber Tree, Sprite y Burn.

Licores: de manzana y melocotón, Orujo de hierbas de Pazo de Villarei, Baileys, Martini Blanco, Licor 43, Malibú y Ponche Santa María de Osborne.

Whisky: White Label, Ballantines, J&B y Johnie Walker etiqueta negra.

Bourbon: Jack Daniel's, Four Roses.

Ron: Brugal Añejo, Cacique, Havana Club 7 y Pampero Aniversario.

Ginebra: Gin Bombay, Beefeater, Bombay Sapphire y Hendricks.

Vodka: Moskovskaya, Absolut y Vodka Skyy.

DISCOMOVIL

Servicio de 2h.: 400 €. Hora extra 125 €. IVA incluido.

SGAE: 130,34€ hasta 75 comensales y 0,53€ por cada comensal que exceda de los 75.

21% IVA no incluido. Tasa sujeta a los cambios establecidos por la SGAE.

RECENA

Mini-bocadillos: 4 variedades de pulguitas, 4 por persona: 2 €.

Mini hamburguesitas caseras completas (1 por persona): 1,50 €

Brochetas de Frutas, 1 por persona: 2,50 €.

Mini saladitos (3 unidades): 1,00 € por persona.

JAMÓN AL CORTE

D.O. Teruel con picos de pan: 300 € por unidad.

Jamón de Bellota con pan de hogaza, tomate y aceite de oliva: 600 € por unidad.

CONDICIONES GENERALES

Para confirmar el banquete se firmará un contrato en el que se indicará la fecha del evento, tipo de servicio y datos personales de los contratantes. Para validar dicho contrato se entregará un depósito de 1.000.-€.

Esta cantidad se deducirá de la factura final de todos los servicios. El depósito no se reembolsará en caso de anulación de los servicios contratados con menos de un año de antelación. Todas las condiciones de cancelación están especificadas en el contrato del banquete.

El hotel recibirá el 90% del total estimado 5 días laborables antes de la celebración del evento según factura proforma. La cantidad restante se pagará el mismo día o al día siguiente del evento

El número de comensales que se facturarán serán los confirmados al hotel tres días antes de la celebración del evento en un anexo resumen del contrato de servicio (excepto menús tipo pasión, a consultar).

TODOS LOS PRECIOS DE COMIDA Y BEBIDA DE ESTE DOSSIER INCLUYEN EL 10 % IVA.

COCKTAIL VENUES

Meliá Zaragoza

ROMANCE
BY MELIÁ





ROMANCE
BY MELIÁ

INFORMATION AND RESERVATIONS

MELIÁ ZARAGOZA

Avda. Cesar Augusto 13, 50004 – Zaragoza

Información y reservas: 976 43 01 00 ó ventas.melia.zaragoza@melia.com