



HOTEL ALBAIDA ***

*Ctra. HUELVA –MATALASCANAS, KM. 18
21130 MAZAGÓN (HUELVA)*

Tlfno: 959 376 029

Fax: 959 376 108

información@hotelalbaida.com

www.hotelalbaida.com



COPA DE ENCUENTRO 1

Taquitos de Tortilla Española
Frankfurt con Bacon
Chocos Fritos
Canapés de jamón de york y huevo hilado
Canapés de roquefort y nueces
Canapés de salmón al eneldo
Canapés de espárragos
Canapés de crema de atún y cebollino
Canapés de paté

BODEGA

Fino, Manzanilla, Cerveza Nacional, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

COPA DE ENCUENTRO 2

Gambas Orly
Jamón Ibérico
Dátiles con Bacon
Taquitos de Tortilla Española
Chocos Fritos
Taquitos de Mero en Adobo
Cucharitas de Paté de Salmón
Chupitos de Crema de Melón
Canapés de jamón de york y huevo hilado
Canapés de roquefort y nueces
Canapés de salmón al eneldo
Canapés de espárragos
Canapés de crema de atún y cebollino
Canapés de paté

BODEGA

Fino, Manzanilla, Pedro Ximénez, Vino Blanco del Condado, Cerveza Nacional, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

CORTADOR DE JAMÓN y VENENCIADOR: opcionales, bajo petición

MENÚ Nº 1

ENTRANTES FRÍOS

Paté de Salmón dos Salsas Especial de la Casa
Surtido de la Sierra (Jamón Ibérico, Caña de Lomo y Queso Curado)
Tortilla Española con Crema de Salmorejo

ENTRANTES CALIENTES

Fritura Mixta de Chocos y Adobo

PLATO FUERTE

Carrillera ibérica a la Castellana y patatitas panadera

POSTRE

Tarta San Marcos con Fondo de Vainilla y Sirope

BODEGA

Vino Blanco de Condado, Vino Tinto Rioja, Cerveza Nacional, Refrescos,
Zumos,
Agua Mineral y Cava

MENÚ Nº 2

ENTRANTES FRÍOS

Surtido de la Sierra (Jamón Ibérico y Caña de Lomo)

Surtido de Gambas y Langostinos

Tabla de Quesos

Lomo de Atún en Escabeche

PLATO FUERTE

Carrillera de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez y sus dos Guarniciones

POSTRE

Mousse de Turrón con Fondo de Vainilla y Sirope

BODEGA

Vino Blanco de Condado, Vino Tinto Rioja, Cerveza Nacional, Refrescos,

Zumos,

Agua Mineral y Cava

MENÚ Nº 3

ENTRANTES FRÍOS

Paté de salmón dos salsas especial de la casa
Surtido de la Sierra (jamón ibérico, caña de lomo y queso)
Tortilla Española Con Salmorejo Cordobés

PRIMER PLATO

Cocktail de Marisco en Piña Natural

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez y sus dos Guarniciones

POSTRE

Tiramisú con Crema de Café

BODEGA

Vino Blanco de Condado, Vino Tinto Rioja, Cerveza Nacional, Refrescos,
Zumos,
Agua Mineral y Cava

MENÚ Nº 4

ENTRANTES FRÍOS

Paté de Salmón dos Salsas
Surtido de la Sierra (individual)
Gambas (individual)

ENTRANTES CALIENTES

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco

PLATO COMENSAL

Presa de Paleta Ibérica al Ajo Tostado y sus dos Guarniciones

POSTRE

Mousse de Fresas

BODEGA

Vino Blanco de Condado, Vino Tinto Rioja, Cerveza Nacional, Refrescos,
Zumos,
Agua Mineral y Cava

MENÚ Nº 5

ENTRANTES FRÍOS

Paté de Salmón dos Salsas Especial de la Casa

Surtido Individual "Sierra y Mar" (Jamón Ibérico, Caña de Lomo, Queso Curado, Salmón Ahumado, Mojama de Atún Y Espárragos de Navarra)

Surtido Individual de la Costa (Gambas Blancas y Langostinos de El Rompido)

ENTRANTES CALIENTES

Fritura Mixta de Chocos y Adobo

PLATO COMENSAL

Solomillo de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez y sus dos Guarniciones

POSTRE

Mousse de Brandy "Luis Felipe"

BODEGA

Vino Blanco de Condado, Vino Tinto Rioja, Cerveza Nacional, Refrescos,

Zumos,

Agua Mineral y Cava

MENÚ Nº 6

ENTRANTES FRÍOS

Paté de Salmón dos Salsas Especial de la Casa
Surtido de la Sierra (Jamón Ibérico, Caña de Lomo y Queso Curado)
Gambas Blancas de Huelva

PRIMER PLATO

Bacalao con arroz tropical y vinagreta de pistachos

SEGUNDO PLATO

Presa de Paleta Ibérica en Salsa de almendras

POSTRE

Pirámide de Chocolate con Crema de Café

BODEGA

Vino Blanco de Condado, Vino Tinto Rioja, Cerveza Nacional, Refrescos,
Zumos,
Agua Mineral y Cava

OTROS PLATOS POSIBLES:

- *Ensalada de carpaccio de melón con aguacate y salsa arcoiris*
- *Hojaldre de rape y langostinos con salsa de marisco*
- *Tabla giratoria de quesos y patés*
- *Quiché de pescado con crema de calabaza confitada*
- *Suprema de lubina con verduritas de la huerta*
- *Pez espada con mayonesa de langostinos (según nº de personas)*
- *Tarta de queso*

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES FRIOS

Taquitos de española

Taquitos de queso

Croquetas

PLATO COMBINADO

Escalope de cerdo empanado con patatas fritas

POSTRE

Tarta San Marcos

BEBIDAS

Refrescos, zumos y agua

SORBETES:

Sorbete de limón / manzana verde

Sorbete melón / mango

BARRA LIBRE POR BOTELLAS

DISCJOCKEY

ORQUESTA DESDE

BUFFET CAFÉ

BUFFET CHUCHERIAS

DECORACION Y DETALLES CUARTOS DE BAÑO

BODAS CIVILES

MINI PASTELITOS PARA BARRA LIBRE

CALDO

DETALLES ESPECIALES

- *Habitación, cava y cesta de frutas gratis para los novios en su “Noche de bodas” con desayuno incluido*
- *25% de descuento en habitación para los invitados que deseen alojarse en el hotel (excepto julio y agosto)*
- *Noche de hotel gratis en el primer aniversario*
- *5% de descuento en bodas celebradas en día distinto a sábado o víspera de festivo*
- *Descuentos especiales según nº de personas*
- *Menú de degustación para 4 personas*
- *Decoración floral o velas y minuta impresa en mesas*
- *Menús especiales para vegetarianos, diabéticos, etc... (previo aviso)*



Hotel Albaida

☆☆☆

“Vendemos Experiencias”