



# Menús Bodas

## MENÚ #1

### SELECCIÓN DE 12 APERITIVOS

Jamón ibérico  
Chupito de salmorejo de cherry con crujiente de jamón  
Bolita de mozzarella con tomate y pesto  
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado  
Esferas de gorgonzola  
Cucharita de salmón y mango  
Cucharita de manzana confitada con foie  
Fideuà  
Pulpo a la gallega  
Gulas salteadas con jamón  
Crujiente de ternera y teriyaki  
Canelón de calçot con salsa romesco

Bisque de bogavante con tropezones  
Lubina con puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales  
Sorbete al gusto  
Paletilla de cordero al horno, al estilo tradicional, con verduritas  
Postre a elección  
Tarta Nupcial

### BODEGA

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
El Castro Valtuille Tinto Joven  
Palacio de Bornos Verdejo D.O. Rueda  
Cava Bach Brut Nature

### BARRA LIBRE 3 HORAS

85€

## MENÚ #2

### SELECCIÓN DE 13 APERITIVOS

Jamón ibérico  
Ostrón fresco vivo  
Langostinos  
Caracoles de mar  
Selección de makis  
Atún marinado con soja y semillas  
Surtidos de quesos artesanos  
Cuadrados de foie con mermelada de higos  
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro  
Pulpo a la gallega  
Gulas salteadas con jamón  
Crujiente de ternera y teriyaki  
Ortigas de mar

Crema de faisán con trufa en su aceite

Sorbete al gusto

Medallón de cordero relleno de  
alcachofas con perlas caramelizadas

Postre a elección

Tarta Nupcial

### BODEGA

Agua, refrescos, cafés, copa licor

Nodus Chardonay D.O. Valencia

El Valao D.O. Bierzo

Cava Bach Brut Nature

**BARRA LIBRE 3 HORAS**

**88€**

## MENÚ #3

### SELECCIÓN DE 20 APERITIVOS

Jamón ibérico  
Ostrón fresco vivo  
Langostinos  
Caracoles de mar  
Anchoas con aceite de oliva  
Boquerón fresco en vinagre  
Selección de makis  
Atún marinado con soja y semillas  
Surtidos de quesos artesanos  
Cuadraditos de foie con mermelada de higos  
Salmón marinado al corte con pan tostado  
Esferas de gorgonzola  
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro  
Crujiente de ternera y teriyaki  
Fideuà  
Pulpo a la gallega  
Gulas salteadas con jamón  
Ortigas de mar  
Canelón de calçot con salsa romesco  
Arroz negro

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera con ceps,  
cebollitas y bacón en su jugo

Postre a elección

Tarta Nupcial

### BODEGA

Agua, refrescos, cafés, copa licor

Nodus Chardonay DO Valencia

El Valao DO Bierzo

Cava Bach Brut Nature

### BARRA LIBRE 3 HORAS

96€

## MENÚ #4

### SELECCIÓN DE 13 APERITIVOS

Jamón ibérico  
Ostrón fresco vivo  
Langostinos  
Caracoles de mar  
Selección de makis  
Atún marinado con soja y semillas  
Surtidos de quesos artesanos  
Cuadrados de foie con mermelada de higos  
Cucharita de bacalao con muselina de ajo negro  
Pulpo a la gallega  
Gulas salteadas con jamón  
Crujiente de ternera y teriyaki  
Ortigas de mar

Lubina con verduras salteadas  
Sorbete al gusto  
Solomillo de ternera con ceps,  
cebollitas y bacón en su jugo  
Postre a elección  
Tarta Nupcial

### BODEGA

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
El Castro Valtuille Tinto Joven  
Palacio de Bornos Verdejo D.O. Rueda  
Cava Juve Camps Brut Cinta Púrpura

### BARRA LIBRE 3 HORAS

100€

## MENÚ #5

### SELECCIÓN DE 12 APERITIVOS

Jamón ibérico  
Chupito de salmorejo de cherry con crujiente de jamón  
Bolita de mozzarella con tomate y pesto  
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado  
Esfera de gorgonzola  
Cucharita de salmón y mango  
Cucharita de manzana confitada con foie  
Fideuà  
Pulpo a la gallega  
Gulas salteadas con jamón  
Crujiente de ternera y teriyaki  
Canelón de calçot con salsa romesco

Ensalada de perdiz escabechada con foie  
Rodaballo con puré de guisantes, lágrimas  
de zanahoria y chips vegetales

Sorbete al gusto

Pluma ibérica con salsa romesco y graten de patatas

Postre a elección

Tarta Nupcial

### BODEGA

Agua, refrescos, cafés, copa licor

El Castro Valtuille Tinto Joven

Palacio de Bornos Verdejo D.O. Rueda

Cava Bach Brut Nature

**BARRA LIBRE 3 HORAS**

**105€**

## MENÚ #6

### SELECCIÓN DE 15 APERITIVOS

Jamón ibérico  
Bolita de mozzarella con tomate y pesto  
Chupito de salmorejo de cherry con crujiente de jamón  
Selección de makis  
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado  
Cucharita de salmón y mango  
Esferas de gorgonzola  
Cucharita de manzana confitada con foie  
Crujiente de ternera y teriyaki  
Fideuà  
Pulpo a la gallega  
Gulas salteadas con jamón  
Ortigas de mar  
Canelón de calçot con salsa romesco  
Crujiente de langostinos

Crema de alcachofas con gambas

Lubina con verduras salteadas

Sorbete al gusto

Carré de cordero lechal con puré de patata violeta y perlas de cebolla

Postre a elección

Tarta Nupcial

### BODEGA

Agua, refrescos, cafés, copa licor

Lambuena Roble D.O. Ribera del Duero

Teinora Gayoso D.O. Godello

Cava Juve Camps Brut Cinta Púrpura

### BARRA LIBRE 3 HORAS

109€

## MENÚ #7

### SELECCIÓN DE 15 APERITIVOS

Jamón ibérico  
Bolita de mozzarella con tomate y pesto  
Chupito de salmorejo de cherry con crujiente de jamón  
Selección de makis  
Cucharita de bacalao ahumado con tomate rallado  
Cucharita de salmón y mango  
Esferas de gorgonzola  
Cucharita de manzana confitada con foie  
Crujiente de ternera y teriyaki  
Fideuà  
Pulpo a la gallega  
Gulas salteadas con jamón  
Ortigas de mar  
Canelón de calçot con salsa romesco  
Crujiente de langostinos

Degustación de mariscos sobre  
lecho de algas marinas

Sorbete al gusto

Solomillo de ternera con ceps,  
cebollitas y beicon en su jugo

Postre a elección

Tarta Nupcial

### BODEGA

Agua, refrescos, cafés, copa licor

Lambuena Roble D.O. Ribera del Duero

Teinora Gayoso D.O. Godello

Cava Juve Camps Brut Cinta Púrpura

### BARRA LIBRE 3 HORAS

133€



## Servicios incluidos

### Servicios incluidos en el precio indicado:

- Barra libre (tres horas) sin etiquetas negras y servidas dentro del salón.
- Prueba de menú gratuita para dos personas en caso de que el banquete finalmente se realice.
- Alojamiento en Suite la noche de la boda.
- Servicio básico de floristería.
- Minutas y cartel de distribución de mesas.
- Parking gratuito para los invitados el día del banquete.
- Circuito de Spa + masaje para los novios, para bodas de más de 100 pax y sin masaje para las de menos de 100 pax.
- Desayuno en la suite para los novios el día después de la boda.
- Fin de semana gratis en el Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites (según disponibilidad).
- Duración estimado del servicio (máximo 45 minutos aperitivo, 2 horas y media el servicio + 3 horas barra libre) Todo lo que exceda de este tiempo, tendrá un coste extra.
- Estas condiciones se aplicarán siempre que el evento tenga un número superior a 60 personas. En caso contrario, estos servicios se cobrarán por separado excepto:
  - El alojamiento en Suite la noche de bodas y el fin de semana gratis del primer aniversario.
- El cava que se incluye en los menús o se describe en las bodegas, se sirve a partir del postre. Se estima una botella cada tres personas. Posibilidad de servir cava desde el inicio, suplemento de 2€ por pax
- Los postres a escoger deberán ser consultados con Dirección.

### Opcionales:

- Barra libre a partir de las 3 horas, 15% de descuento sobre precio carta.
- Barra de coctelería (tres horas) mojitos, caipiriña, daiquiri; por ejemplo (máximo 3 cócteles). 3€ por persona de incremento.
- Jamón ibérico: 80 o más invitados, será al corte. En caso de ser menos de 80 personas, se presentará cortado.
- Animación infantil, consultar precios.
- Montaje para ceremonias civiles 3€ por pax. (no incluye floristería).

## Condiciones

Estos menús están ya definidos y cerrados. Si se desea variar algún plato, se deberá ir a la carta para confeccionar el menú a medida, el cual como mínimo deberá contar con una selección de cada grupo:

- Aperitivos 12 referencias\*
- Entrante
- Pescado
- Carne
- Postre
- Bodega aperitivo
- Bodega Cena

\*Si la selección de aperitivos es superior a 12 referencias se podrá no escoger un plato principal

**Este Dossier está vigente para eventos realizados durante el 2022/2023.**

## Condiciones generales

- Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 1.000,00€ que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectuará el día del evento.
- La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 7 días antes de la celebración. Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.
- Política de cancelación y devolución de las cantidades entregadas a cuenta:
  - Cancelación hasta 6 meses antes del evento devolución del 100% del importe efectuado
  - Cancelación hasta 3 meses antes del evento devolución del 50% del importe efectuado
  - Cancelación 3 meses hasta 1 mes antes del evento del 25% del importe efectuado.
  - Cancelación con menos de 1 mes no hay devolución.
- Orquesta u otros servicios musicales serán con cargo.
- Se aplicarán descuentos especiales en alojamiento para invitados.
- Existe la posibilidad de disponer de platos para invitados con alergias o intolerancias alimentarias.
- Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015.



Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites \* \* \* \* SUP  
Avenida Papa Luna, 156  
12598 Peñíscola (Castellón)  
964 01 07 00  
[peniscolaplaza@zthotels.com](mailto:peniscolaplaza@zthotels.com)  
[peniscola.zthotels.com](http://peniscola.zthotels.com)