



Los Alarifes

COCTEL 3

Surtido de ibéricos

Tabla de quesos (Manchego, Gouda y Cheddar)

Salmorejo y berenjena de Almagro

Cecina de "Venao" aromatizada al tomillo

Tacos de lomo de atún marinados en soja

Ajo blanco y manzana

Gachas Manchegas

Croquetas caseras de jamón con quicos

Pulpo, patata y aceite de pimentón

Cornete de morteruelo Conquense y frutos secos

Cornete de foie y frutos rojos

Tosta de anchoa, tomate y aceituna negra

Lascas de bacalao y asadillo manchego

Canutillos de pasta brick y morcilla de cebolla



NUESTRO COCTELES INCLUYE

Rincón de degustación de aceites - Rincón de degustación de encurtidos



Los Alarifes

COCTEL 1

Surtido de ibéricos

Tabla de quesos (Manchego, Gouda y Cheddar)

Salmorejo y berenjena de Almagro

Cecina de "Venao" aromatizada al tomillo

Tacos de lomo de atún marinados en soja

Croquetas caseras de jamón

Pulpo, patata y aceite de pimentón

Tosta de anchoa, tomate y aceituna negra

Lascas de bacalao y asadillo manchego

Canutillos de pasta brick y morcilla de cebolla



COCTEL 2

Surtido de ibéricos

Tabla de quesos (Manchego, Gouda y Cheddar)

Salmorejo y berenjena de Almagro

Cecina de "Venao" aromatizada al tomillo

Tacos de lomo de atún marinados en soja

Croquetas caseras de jamón

Pulpo, patata y aceite de pimentón

Cornete de morteruelo Conquense y frutos secos

Cornete de foie y frutos rojos

Tosta de anchoa, tomate y aceituna negra

Lascas de bacalao y asadillo manchego

Canutillos de pasta brick y morcilla de cebolla

NUESTRO COCTELES INCLUYE

Rincón de degustación de aceites - Rincón de degustación de encurtidos

NUESTROS MENÚ INCLUYE

Servicio personalizado para la contratación del evento
Decoración floral según la elección del hotel
Menú degustación para 6 personas
Confección de protocolo
Impresión de minutas
Rincones de aceites y encurtidos durante el coctel
Elaboración de menús especiales (celiacos, vegetarianos, diabéticos, etc.)
Alojamiento para los novios en la suite de nuestro hotel
Descuento especial para los invitados en el alojamiento
4 horas de barra libre
Recena en la barra libre
Candy bar en la barra libre



PRECIOS MENÚS

Las tarifas de los menús detallados según el coctel que se elija serán los siguientes:

Con coctel 1 110€

Con coctel 2 115€

Con coctel 3 120€

I.V.A. no incluido

A continuación detallamos opciones para sustituir del coctel, entrantes, pescados o carnes. También una serie de servicios extras para hacer de vuestro coctel todo un espectáculo gastronómico.

*No hay mejor colofón final a un día perfecto que una buena fiesta.
El palacio os ofrece sus instalaciones para celebrarlo.*



Las Alarifes

LA BARRA LIBRE

Tendrá lugar en uno de los espacios dentro del hotel perfectamente acondicionado para ello.
Incluidas 4 horas de barra libre desde la finalización del almuerzo o cena.

Ampliaciones de barra libre:

Bodas de menos de 150 invitados, precio 700 €/hora

Bodas de 150 a 250 invitados, precio 800 €/hora

En nuestra barra libre trabajamos con las primeras marcas:

Whisky: Ballantines, JB, White Label, Johnnie Walker, Dyc 8 y Cutty Sark.

Ron: Barceló, Brugal, Arehucas y Cacique.

Ginebra: Beefeater, Seagrams, Bombay, Puerto de Indias, Larios 12, Master, Larios Rosé y Tanqueray

Vodka: Absolut, Stolitnaya.

Marcas fuera de carta o Premium consultar



RECENA

Nuestra recena tendrá lugar en la barra libre, a la hora indicada por el cliente

Queso.

Embutido.

Sándwiches variados.

Empanada de atún.

Taco de tortilla de patata y salsa kinchee.

Montado de lomo o chorizo.



MENÚ ATRIO

Ensalada de langostinos, mango y vinagreta de maracuyá
Lomo de lubina con salsa romesco
Lingote de cordero manchego asado y deshuesado sobre patata
Sopa de almendras, su bizcocho y helado de turrón



Las Alarifes



MENÚ CLAUSTRO

Crema de marisco y gambón salteado
Lomo de bacalao confitado y salsa ajo negro
Lomito de ciervo, vino tinto y torta de cabra
Semifrío de naranja con helado de chocolate



MENÚ CORO

Ensalada de bacalao y naranja
Lomo de merluza y salsa marinera con mejillones
Taco de ternera, patata ahumada y reducción de Pedro Ximenez
Mousse de dos chocolates (blanco y con leche) bizcocho y crujiente



Todos los menús incluye pan, agua mineral con gas y sin gas, cervezas, refrescos, vinos blanco y tinto a elegir de nuestra selección, sidra, cava o vino espumoso de Castilla la Mancha, infusiones naturales, café y pequeños dulces para el café.



MENÚ TORREÓN

Gazpacho de fresón, langostino y polvo de queso

Lubina con salsa de almendras

Solomillo ibérico, salsa de hongos y frutos secos

Nuestro flan de fruta de la pasión, ralladura de limón y helado de nata y nueces



Las Alarifes



MENÚ LIENZO

Rulo de calabacín relleno de ensaladilla de marisco

Lomo de salmón y salsa de azafrán

Carrilladas de cerdo ibérico, espuma de queso manchego y pimientos fritos

Cre moso de queso, miel de flores y frutos secos caramelizados



Todos los menús incluye pan, agua mineral con gas y sin gas, cervezas, refrescos, vinos blanco y tinto a elegir de nuestra selección, sidra, cava o vino espumoso de Castilla la Mancha, infusiones naturales, café y pequeños dulces para el café.

MENÚ INFANTIL BODAS

Menú 1

Entremeses Variados

Chuletillas de Cordero y patatas fritas

Bebidas y Postre (Tarta y Helado)

PRECIO POR PERSONA: 40 €

Menú 2

Escalope de Ternera, patatas fritas y croquetas

o

Milanesa de Pollo, patatas fritas y croquetas

Bebidas y Postre (Tarta y Helado)

PRECIO POR PERSONA: 30€



OTROS APERITIVOS PARA EL COCTEL

- Cornete de salmón marinado con guacamole
Brocheta de langostinos y quicos
Tosta de brandada de bacalao y nueces
Petit pan de ensalada de perdiz roja y mahonesa de encurtidos
Brocheta de venao en adobo fino
Empanada de atún y pimientos
Volovan de queso rulo de cabra, miel y frutos secos
Chupa chups de codorniz y salsa kimchi
Croquetas de boletus
Gazpacho de fresón y tartar de gambas
Pan de sésamo, lacón y tomate dulce
Rollito de presa ibérica y berenjena marinada con toques orientales
Lomo de sardina ahumada, cebolla caramelizada y brotes



OTROS ENTRANTES

- Mariscada (6 gambas, 4 langostinos y 2 cigalas) +6€
Gazpacho de fresón con Bogavante +4€
Salmorejo, anchoa y aceituna negra
Crema de boletus, lascas de foie y queso manchego
Terrina de hígado de pato hecha en casa, manzana y orejones +2€
Ensalada de escabeche de caza menor, rúcula y pimientos asados
Parrillada de marisco (consultar precio según temporada)
Tartar de atún y ajo blanco



OTROS PESCADOS

- Pulpo braseado, patata y salsa kimchie +3€
- Lomo de lubina, tinta de chipirón y salsa de pimientos
- Lomo de bacalao sobre pisto manchego
- Lomo de corvina con salsa al curry +2€
- Pez mantequilla toques cítricos y romescu



OTRAS CARNES

- Solomillo de ternera y su jugo sobre patata encibollada +3€
- Solomillo de ternera al oporto con chalotas, orejones y pasas +4€
- Paletilla de cordero manchego lechal asada de forma tradicional +6€
- Paletilla de cabrito lechal asada por piezas +6€
- Lomito de corzo, almendras y castañas +2€
- ½ Perdiz roja de monte estofada a la toledana
- Presa ibérica asada, orejones, manzana asada y jugo agridulce
- Cochinillo asado con patata panadera +3€
- Confit de pato, pera al vino y compota de manzana +1€



OTROS POSTRES

- Bizcocho de chocolate, su salsa caliente y vainilla +1€
- Crujiente de manzana asada al tomillo sobre compota de higos +2€
- Arroz con leche, mango y coco
- Tarta de manzana y helado de pistacho
- Brioche caramelizado y helado de chocolate blanco +1€





ESTACION DEL FRIO



ESTACION DE LIMONADA

ESTACIONES PARA EL COCTEL

Cortador de jamón

Jamón de cebo de campo + cortador

450€

Jamón ibérico de bellota + cortador

750€

Estación de ostras y Cava

Agustin Torelló (50 ostras y 6 b. cava)

350€

Estación de sushi

4€ persona

Estación de cerveza artesana

(100 Tercios surtidos)

350€

Estación de pizza

2€ persona

Estación de mojitos

(100 mojitos)

300€

Estación de arroz y fideua

(Dos tipos de arroces o fideua)

3€ persona

Estación de pates y terrina caseras

2,50€ persona

(4 Pates)

Estación de vermouth

(10 Tipos de vermouth)

2€ persona

Estación de limonada

2€ persona

Estación de quesos artesanos

(Selección de 12 quesos nacionales o internacionales acompañados de confituras, frutos secos y panes variados)

3€ persona

Estación del frío

Pazmina 2€ unidad

Estación del tabaco

(25 paquetes tabaco y 30 puros)

500€

Estación del calor

Sombrilla: 3€ unidad

Abanico: 2€ unidad

Sombrero caballero: 2,5unidad

ESTACIONES PARA BARRA LIBRE

Estación de mini hamburguesas y perritos calientes

2,5€ persona

Estación de mini donuts y mini muffin

2,5€ persona

Estación de chocolate con churros

2€ persona

Estación de descanso

(Zapatillas de esparto, colores surtidos)

3€ unidad

RINCONES DECORATIVOS Y GASTRONÓMICOS

Cada pareja y celebración es única, por lo que os ofrecemos un catálogo de complementos lleno de detalles para que podáis personalizar a vuestro gusto este gran día.

Podéis jugar con las múltiples combinaciones que ponemos a vuestra disposición: cocina en vivo, sushi bar, cortador de jamón, buffet de quesos, isla de marisco, barbacoa... Todo momento es bueno para dar vuestro toque.



ESTACION DEL VINO



ESTACION DEL VICIO



ESTACION DEL CALOR



ESTACION DEL QUESO



ESTACION DE PIZZA



ESTACION DE LIMONADA

LISTADO DE VINOS PARA ELEGIR QUE INCLUYE LOS MENÚS



Los Alarifes

Vinos Blancos:

De la Región:

Baldor Chardonnay

Yugo Airén

Isola Verdejo-Moscatel

Canforrales Airén

Finca Antigua Viura

Venta del Quijote Verdejo

Pedroheras Airén

Viña Aljibes Chardonnay-Sauvignon Blanc

Ilex Verdejo

Tomillar Chardonnay

Otros:

Finca Montepedroso Verdejo (D.O. Rueda)

Viña Calera Verdejo de Marqués de Riscal (D.O. Rueda)

Torre Moreira Albariño (D.O. Rias Baixas)



LISTADO DE VINOS PARA ELEGIR QUE INCLUYE LOS MENÚS



Las Alarifes

Vinos Tintos:
De la Región:

Isola Tempranillo-Syrah
Tempo de Montreaga
Finca Antigua Tempranillo-Crianza
Canforrales Clásico Tempranillo
Ilex Coupage Roble Mágnum
Malabra Garnacha de los Montes de Toledo
Venta del Quijote de Matías Tempranillo
Pedroheras Crianza
Martue
Tomillar Crianza

Otros:

Viña Bujanda Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Juan Manuel Burgos Roble OK (D.O. Ribera del Duero)
Finca Resalso Roble (D.O. Ribera del Duero)
La Planta (D.O. Ribera del Duero)

