



MENÚS



Balneario
de Archena

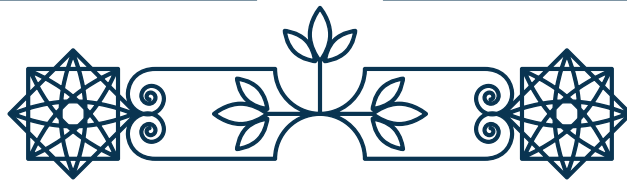
Trátate
bien.





Además de la oferta de nuestro minimalista Restaurante del Agua, la carta más desenfadada del snack-bar La Piscina o los desayunos en la terraza del Bar Casino, podemos diseñar una selección de menús gastronómicos adaptados a su evento, combinando productos tradicionales y de raíz mediterránea con toques de cocina contemporánea.





MENÚ TODO INCLUIDO

CÓCTEL FRÍO

Saquitos de queso de cabra
Cucharita de mejillones con vinagreta
Tempura de verduras con salsa de soja y miel
Brocheta de pollo Barbacoa
Canapés variados
Huevos de codorniz a la plancha sobre
tosta de pan con sobrasada

ENTRANTES AL CENTRO

Ensalada de queso de cabra con membrillo
y vinagreta de frutos secos
Saquitos de confit de pato con salsa de
frambuesa
Carpaccio de salmón y bacalao ahumado
Revuelto de setas, champiñón y gambas

SORBETE DE MOJITO

PLATO FUERTE

Meloso de ternera al vino tinto con patatas
parisinas y crujiente de parmesano
o
Dorada a la espalda con brotes de ajos
y pimientos

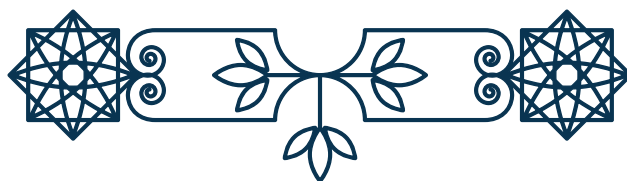
POSTRE

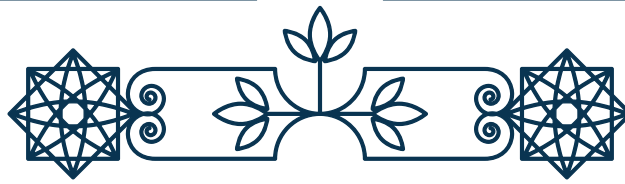
Tarta de celebración a elegir

BEBIDAS

Vino blanco DO Jumilla "Sabatacha"
Vino tinto DO Jumilla "Numun"
Cerveza, refrescos y agua mineral
Café, sidra y cava

80€/Persona





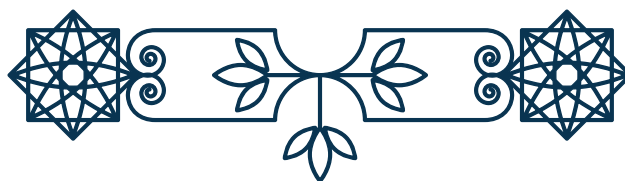
MENÚ TODO INCLUIDO

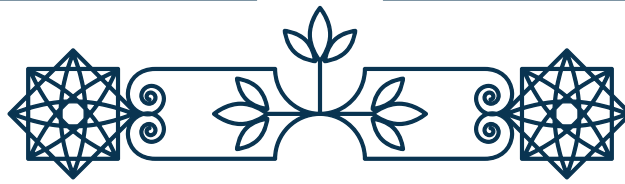
INCLUYE

- Cóctel de bienvenida
- Menú banquetes en Salones del Hotel León
- Bodega
- Decoración Floral de mesas
- Barra libre con Dj (3 horas)
- Minuta de menú personalizada
- Lista de invitados para las mesas
- Mesas vestidas
- Sillas con fundas
- Reportaje fotográfico no profesional con pase en barra
- Parking incluido
- Mini buffet de chuches en barra libre
- Menú degustación para 6 personas
- Noche de Bodas en Hotel 4**** con desayuno incluido
- Detalle de Bienvenida
- Masaje Archena para los novios
- Acceso a Circuito Termal Balnea para los novios

CONDICIONES

- Mínimo para 100 comensales.
- Para bodas de 50 a 99 comensales se incrementará el precio en 4€ por persona.
- Para bodas de menos de 50 personas, consultar condiciones.
- Consultar precios para celebración en espacios exteriores: Bar Azul y Jardín de Balnea





MENÚ INFANTIL

ENTRANTES AL CENTRO

Almendras saladas
Aceitunas rellenas
Patatas chips
Croquetitas de la casa
Calamares a la harina

PLATO PRINCIPAL

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas
o
Hamburguesa al plato con patatas fritas
(Confirmar por adelantado; para todos los niños misma)

POSTRE

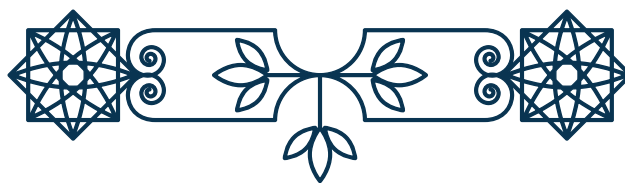
Helado
Tarta de celebración

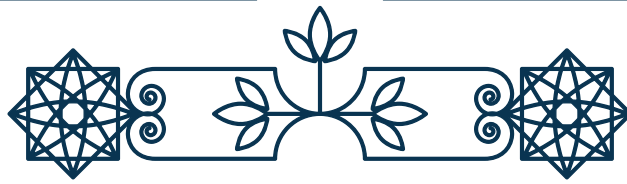
BEBIDAS

Refrescos y agua mineral.



25€/Persona





MENÚ A

AL CENTRO

Cogollos de lechuga con anchoas, pimientos y ventresca de atún
Pincho de foie con manzana y cebolla caramelizada al moscatel
Revuelto de espárragos trigueros y bacalao.

PRIMER PLATO

Lubina al aceite de ñoras, brotes de ajos y pimientos

SORBETE DE MANDARINA

SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo de cerdo con crema de queso Camembert, patatas panadera y champiñón al ajillo

POSTRE

Tiramisú sobre crema de vainilla

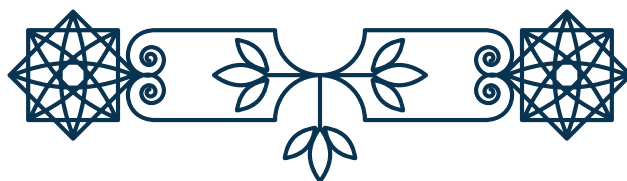
BEBIDAS

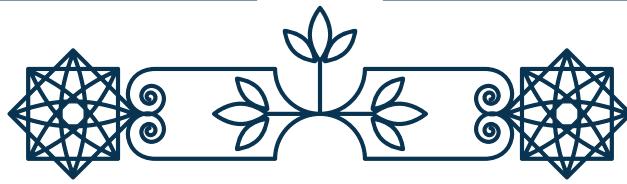
Vino blanco DO Jumilla "Sabatacha"
Vino tinto DO Jumilla "Numun"
Cerveza, refrescos y agua mineral
Café, sidra y cava

También disponibles menús especiales (vegetarianos, celíacos...) y de niños.



50€/Persona





MENÚ B

CÓCTEL

Chupito de melón al Oporto.
Cucharita de mejillones con vinagreta.
Saquitos de queso de cabra.
Crujiente de gamba.
Bocaditos de pescado en adobo.
Brocheta de pollo barbacoa.
Bebidas cóctel
Vino Blanco y Tinto, Cerveza,
Refrescos y Agua Mineral.

AL CENTRO

Escalibada con queso de cabra al vinagre balsámico y miel.
Pincho de foie con manzana y cebolla caramelizada al moscatel
Pastel de verduras sobre crema de zanahoria

PRIMER PLATO

Crepes de atún y verduritas con salsa vermú

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO

Entrecot de ternera con salsa de hongos patatas panadera y endivia glaseada

POSTRE

Tarta de tres chocolates sobre crema de vainilla

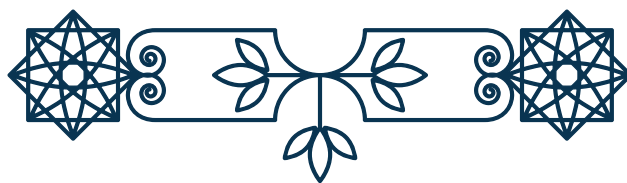
BEBIDAS

Vino blanco DO Jumilla "Sabatacha"
Vino tinto DO Jumilla "Numun"
Cerveza, refrescos y agua mineral
Café, sidra y cava

También disponibles menús especiales (vegetarianos, celiacos...) y de niños.



65€/Persona



INCLUIDO

- Capilla incluida con la celebración o Montaje Ceremonia Civil básica. (Decoración y música por cuenta de los novios).
- Prueba del menú. 6 personas con un mínimo de 100 conmensales.
- Brindis con cava a la entrada al salón.
- Decoración floral en las mesas.
- Minuta del menú.
- Primer aniversario: 50 % de descuento en alojamiento y obsequio de cena especial.
- Descuentos especiales en alojamiento: Precios preferentes para invitados y familiares, previa reserva, con un mínimo de 3 meses de antelación.
- Figuritas de tarta de celebración.

CONDICIONES

Reserva de fecha: firma del precontrato y entrega de fianza: 900€. fianza no reembolsable. Firma del contrato 15 días antes de la celebración del evento. Con entrega del 80% del presupuesto. Se facturará como mínimo el número de comensales. El importe pendiente, se abonará dentro de los 10 días posteriores al evento. En caso de bodas a medio día, la finalización del evento será a las 20:00h. En el caso de bodas por la noche, la celebración terminará a las 03:00h. de la madrugada pudiendo ampliarse como máximo hasta las 05:00h. (dependiendo de la ubicación de la barra libre). Descuentos especiales por fechas: 10% de descuento en menú en bodas celebradas: domingo (siempre que el lunes no sea festivo), viernes, no festivos, y sábado julio y agosto. 8% de descuento en menú en bodas celebradas en sábado en abril y noviembre. Menú mínimo 50€.

NO INCLUIDO

- Candy Bar
- Fuente de Chocolate
- Mantelerías y telas
- Photocall
- Animación infantil
- Música en vivo
- Decoración personalizada
- Despedidas de soltero/a
- Tarjetas

