

Eventos y Celebraciones 2015



Balneario
de Archena

Termalium



Cóctel frío



- Virutas de jamón ibérico al corte.
- Canapés variados.
- Chupito de melón al Oporto.
- Chupito de gazpacho andaluz.
- Tartaletas variadas.
- Queso parmesano con almendras.
- Cucharita de compota de higos y foie de pato.
- Cucharita de mejillones con vinagreta.
- Cucharita de aguacate con ahumados.
- Brocheta de tomate seco con mozzarella al pesto.

Cóctel caliente



- Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada.
- Tempura de verduras con salsa de soja y miel.
- Delicias de Elche.
- Crujientes de gambas.
- Minicroquetas de jamón.
- Bocaditos de pescado en adobo.
- Langostino torpedo con sésamo.
- Twister de langostinos.
- Saquitos de queso de cabra.
- Mini hamburguesa con queso.
- Brocheta de pollo barbacoa.
- Saquitos de brandada de bacalao.
- Caramelo de bogavante.
- Bombas de morcilla y piñones.

Extras de Cóctel



- Jamón Ibérico cortado a mano.
- Estación de Quesos Internacionales.
- Estación de Ibéricos.



Entrantes al centro



- Surtido de ibéricos con quesos curado.
- Carpaccio de salmón y bacalao ahumado.
- Pastel de verdura sobre crema de zanahoria.
- Pulpo con patatas confitadas al alioli de frutas y pimentón.
- Salmón marinado al eneldo sobre ensalada de asados y ventresca de atún.
- Nuestro foie de pato con higos confitados y reducción de Pedro Ximénez.
- Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y nueces.
- Pincho de foie con manzana y cebolla caramelizada al moscatel.
- Escalibada con queso de cabra al vinagre balsámico y miel.
- Pulpo a la gallega con aceite de pimentón.
- Gamba roja a la plancha.
- Revuelto de espárragos trigueros y bacalao.
- Revuelto de setas, champiñón y gambas.
- Brandada de bacalao con crujiente de puerros y reducción de piquillo.
- Corazones de alcachofas rellenas de gambas rojas con mayonesa de ajo gratinadas.
- Taquitos de queso fresco fritos con mermelada de tomate.
- Cazuela de alcachofas, almejas, gambas y chanquetes.
- Crujiente de carrillera de cerdo con hongos y salsa de crema de castañas.
- Saquitos de confit de pato con salsa de frambuesa.
- Cogollos de Tudela con anchoas, pimientos y ventresca de bonito.

Entrantes Individuales



- Cazuelita de chanquetes con gambas al ajillo.
- Cazuelita de gambas al ajillo.
- Cazuelita de gambas y rape.
- Pastel de calabacín con gambas y piñones.
- Crepes de atún y verduritas con salsa de vermouth.
- Ensalada de queso de cabra con membrillo y vinagreta de frutos secos.
- Ensalada de langostinos con jamón ibérico y vinagreta de tomate.
- Ensalada de gulas con salmón ahumado y caviar a la crema de vinagre de Pedro Ximénez.
- Ensalada de marisco con mango a la vinagreta y salsa cóctel.



Pescados



- Lomo de bacalao en salsa verde con almejas, mousse de zanahoria y brócoli.
- Lomo de rodaballo al horno con vinagreta de aceitunas negras, mousse de verduras y pimientos del piquillo.
- Dorada a la espalda, al ajo pescador o al aceite de ñoras, brotes de ajos y pimientos.
- Lomo de merluza con salsa de nécoras, espárragos verdes y compota de tomate.
- Timbal de bacalao y pastel de salmón y puerros con salsa de almendras, mousse de zanahoria y brócoli.
- Lubina a la espalda, al ajo pescador o al aceite de ñoras, brotes de ajos y pimientos.
- Suprema de merluza rellena de marisco a la crema de almejas y mousse de puerros y setas.

Sorbetes



- Sorbete de limón al cava.
- Sorbete de mandarina.
- Sorbete de mojito.

Carnes



- Paletilla de cordero lechal a la castellana con patatas al horno.
- Entrecot de ternera a la pimienta verde de Madagascar, patatas a la crema y tomate provenzal.
- Media paletilla de cordero de la casa al horno.
- Pata de cabrito lechal a la castellana con patatas al horno.
- Medallones de solomillo de cerdo con crema de queso Camembert, patatas panadera y champiñón al ajillo.
- Medallones de solomillo de cerdo con salsa de pasas de Corinto, patatas a la crema y zanahoria vichy.
- Solomillo de ternera al whisky, mil hoja de patata y pimientos del piquillo.
- Entrecot de ternera con salsa de hongos, patatas panadera y endivias glaseadas.
- Meloso de ternera al vino tinto con patatas parisinas y crujiente de parmesano.
- Carrillera de cerdo al Oporto con patatas parisinas y crujiente de parmesano.
- Tournedos de carré de cordero relleno de habitas y salsa de foie, patatas a lo pobre y setas salteadas.
- Turbante de confit de pato con setas y salsa de arándanos, patatas fondant y ciruelas pasas.



Postres



- Tres chocolates sobre crema de vainilla.
- Mousse de caramelo sobre crema inglesa.
- Chocolate Real.
- Tiramisú sobre crema de vainilla.
- Sotto voce con crujiente de maíz.
- Tarta de trufa y nata.
- Tarta de merengue tostado.

Vinos blancos



- Dña. Beatriz (Rueda).
- Sabatacha, joven (Bullas, Murcia).
- Sabatacha fermentado en barrica (Jumilla, Murcia).
- Ágora Lágrima, (Ciudad Real).
- Rapuje (Italia).

Vinos tintos



- Sabatacha crianza (Jumilla, Murcia).
- Arroyo, joven (Jumilla, Murcia).
- Numun, joven Syrah (Jumilla).
- Prado Rey, roble (Ribera del Duero).
- Figuero, roble (Ribera del Duero).
- Gemina Monastrell, Crianza. (Jumilla, Murcia).
- Mogar, crianza vendimia selección (Ribera del Duero).
- Arroyo, crianza. (Ribera del Duero).
- Juan Gil, crianza, (Jumilla, Murcia).

Barra libre



- 14€ por persona.
- 55€ por botella (incluidos refrescos).
- Opcional bebidas Premium.

Menú 1



Primer plato

Rodaballo al horno con vinagreta de aceitunas negras, hatillo de verduras y pimientos del piquillo.

Sorbete

Sorbete de limón al cava.

Segundo Plato

Carrillera de cerdo al oporto con patatas parisinas y crujiente de parmesano.

Postre

Tarta Sotto Voce con crujiente de maíz.

Bebidas

Vino blanco DO Jumilla "Sabatacha".
Vino tinto DO Bullas "Las Reñas".
Cerveza, refrescos y agua mineral.
Café, sidra y cava.

PRECIO:
45€/persona

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



Balneario
de Archena

Termalium

Menú 2



Al centro de mesa

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

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 Bullas "Las Reñas".

Cerveza, refrescos y agua mineral.

Café, sidra y cava.

PRECIO:
50€/persona

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



Menú 3



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 de mesa

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 vermouth.

Sorbete

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 Bullas "Las Reñas".

Cerveza, refrescos y agua mineral.

Café, sidra y cava.

PRECIO:
65€/persona

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



Incluido



Capilla incluida con la celebración o Montaje Ceremonia Civil básico. (Decoración y música, por cuenta de los novios).

Prueba del menú. 6 personas con un mínimo de 100 comensales.

Brindis con cava a la entrada al salón.

Decoración floral en las mesas o centros de fruta.

Minuta del menú personalizado en las mesas.

Lista de invitados para las mesas.

Noche de bodas, en hotel de 4****, con desayuno y detalle de bienvenida.

Masajes Archena y acceso a Espacio Termalium para los novios.

Primer aniversario: 50 % de descuento en alojamiento y obsequio de cena especial.

Parking incluido para todos los invitados.

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 de precontrato y entrega de fianza: de 900€. Fianza no reembolsable.

Firma del contrato 15 días antes de la celebración del evento. Con entrega del 75% del presupuesto.

Se facturará como mínimo el número de comensales fijados en el contrato.

El importe pendiente, se abonará dentro de los 10 días posteriores al evento.

En el caso de bodas de 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 bodas celebradas: DOMINGO (siempre que el lunes no sea festivo), VIERNES, no festivos, y SÁBADO en Julio y Agosto.

8% de descuento en bodas celebradas en SÁBADO en Abril y Noviembre.

Menú mínimo 45€.

Extras no incluidos



Candy Bar.	Animación Infantil.
Fuente de Chocolate.	Música en vivo.
Decoración floral ceremonia.	Decoración personalizada.
Mantelerías y telas.	Despedidas de Soltero/a.
Fotocall.	Tarjetas.
	Post celebración.



Carretera del Balneario, s/n
30600 Archena, Murcia
968 688 022
info@balneariodearchena.com

Más información y Reservas en:
www.balneariodearchena.com

Síguenos en

