



MENÚS



Balneario
de Archena

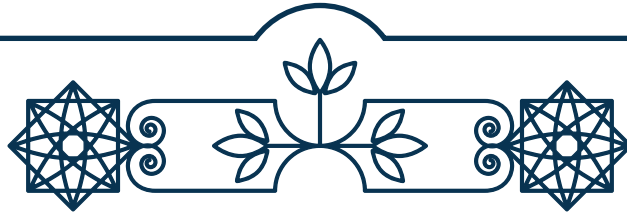
Trátate
bien.





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.

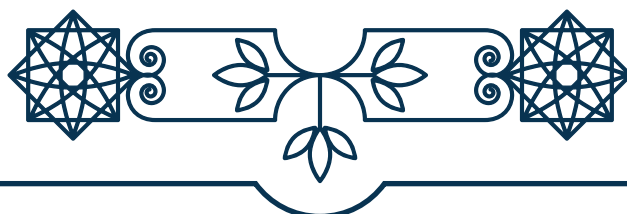
POSTRE

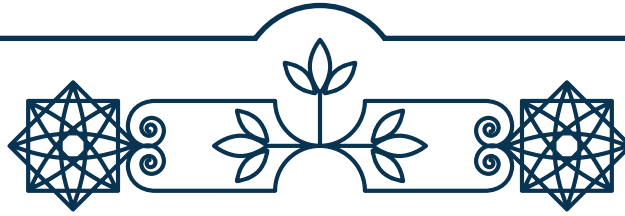
Tarta de celebración a elegir.

BEBIDAS

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

80€/Persona





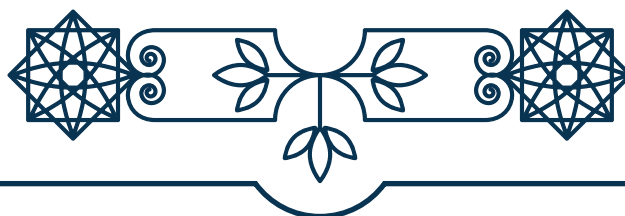
MENÚ TODO INCLUIDO

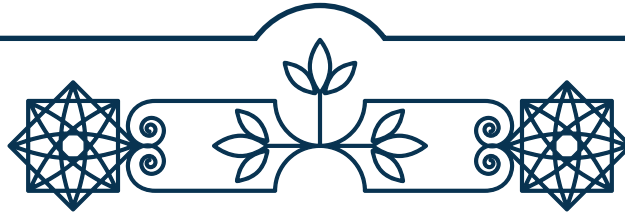
INCLUYE

- 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.

POSTRE

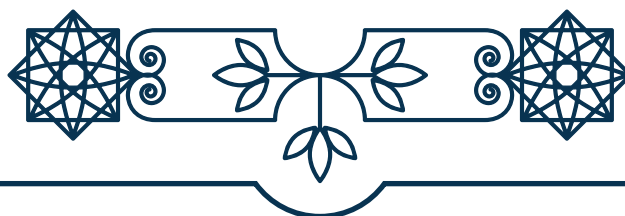
Helado.
Tarta de celebración.

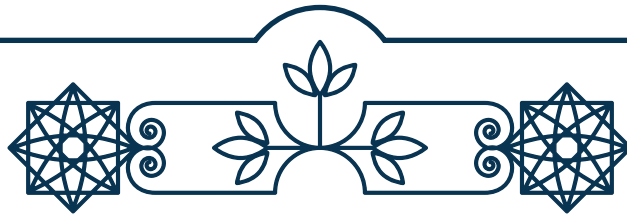
BEBIDAS

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".

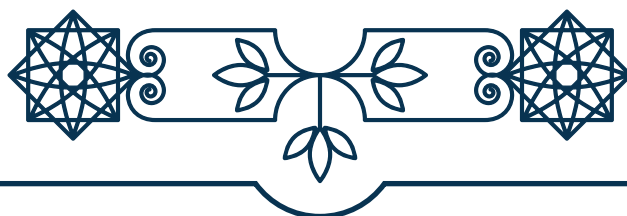
Cerveza, refrescos y agua mineral.

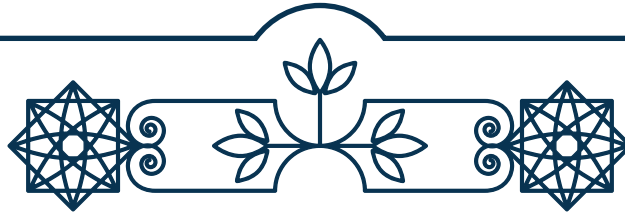
Café, sidra y cava.

También disponibles menús especiales (vegetarianos, celiacos...) y de niños. Si desea personalizar su menú, consulte nuestra extensa oferta de platos.



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 vermul.

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.

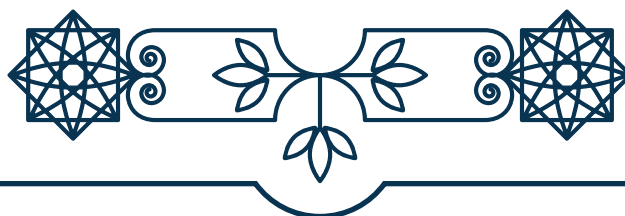
BEBIDAS

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

También disponibles menús especiales (vegetarianos, celíacos...) y de niños.
Si desea personalizar su menú, consulte nuestra extensa oferta de platos.



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 sábados julio y agosto. 8% de descuento en menú en bodas celebradas en sábado en abril y noviembre. Menú mínimo 50€.

EXTRAS

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

