



**Hotel·Balneario**  
Valle del Jerte



*Celebración de Comuniones y Bautizos*



*...nuestros menús...*

Para un día tan especial nuestro equipo de cocina pone a vuestra disposición una elaborada variedad de menús para que podáis adaptarlos a vuestros gustos y necesidades.

Todo los platos que presentamos están elaborados con productos de primera calidad en los que se mezcla la riqueza de la tradición culinaria de Extremadura con las nuevas tendencias gastronómicas para satisfacer todos los gustos y paladares.

Los platos de cada uno de los menús propuestos en esta carpeta son totalmente intercambiables, es decir que podréis realizar tantas combinaciones de menú como platos haya disponibles.

Si por cualquier motivo os interesa que en el menú se ofrezca algún plato que nosotros no os presentamos, siempre podéis comentarlo con nosotros e intentaremos satisfaceros en la medida de lo posible.

Todos los precios de los menús y extras de banquete que encontrareis en esta carpeta son por persona e incluyen el IVA.

Las fotografías de los platos son de carácter decorativo. En ningún caso son referencia alguna de nuestros platos.

## *Cóctel de Bienvenida*



### **...nuestros aperitivos fríos...**

Mini Tartaletas de Piquillos con Atún

Mini Cucuruchos de Pudding de Calabacín, Queso y Gambas

Pinchitos de Milhojas de Salmón Ahumado y Queso

Chupitos de Crema Suave de Torta del Casar con Frutos Rojos

Chupitos de Salmorejo con Jamón Ibérico

Cake Pops de Sobrasada Ibérica y Queso Suave

Mini Napolitanas Saladas

### **...nuestros aperitivos calientes...**

Piruletas de Codorniz

Mini Croquetas de Torta del Casar con Jamón Ibérico

(Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza y Refrescos incluidos)

*...la buena mesa...*

Precio 5 €. IVA Incluido

## Menú 1

### **...para compartir...**

Surtido de Ibéricos

Torta del Casar gratinada al Pimentón de la Vera

### **...del mar...**

Lubina a la espalda sobre rodaja de Patata Frita

### **...de la tierra...**

Magret de Pato con salsa de Sidra y Gajos de Manzana caramelizada

### **...dulces...**

Tarta de Celebración con Helado sobre base de Bizcocho

Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores



*...menús...*

Precio 30 €. IVA Incluido

## Menú 2

### **...para compartir...**

Surtido de Ibéricos

Torta del Casar gratinada al Pimentón de la Vera  
Ensalada de delicias de Pato sobre mezclum de Lechugas y  
vinagreta de Naranja

### **...del mar...**

Lomo de Merluza en salsa de Boletus y Langostinos en tempura de  
Pimentón

### **...de la tierra...**

Pluma Ibérica rellena de Parmentier al Romero y Pimientos del Piquillo  
guarnecida con Verduritas de Temporada

### **...dulces...**

Tarta de Celebración con Helado sobre base de Bizcocho

Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores



Precio 33 €. IVA Incluido



### *Menú 3*

#### **...para compartir...**

Mousseline de Pato con agridulce de Cerezas  
Ensalada de rulo de Cabra con Nueces sobre mezclum de Lechugas y  
vinagreta de Miel de las Hurdes  
Piquillos rellenos de Bacalao con salsa de Pimientos y Queso

#### **...del mar...**

Lasaña de salmón y Calabacín al graten sobre salsa de Tomate y Albahaca

#### **..de la tierra...**

Cochinillo asado al estilo tradicional con Patatas Panaderas

#### **...dulces...**

Tarta de Celebración con Helado sobre base de Bizcocho

Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores

Precio 36 €. IVA Incluido

## Menú 4

### **...para compartir...**

Almejas a la marinera

Ensalada de Zorongollo tradicional con vinagreta de Huevo y Verduritas

Chipirones rellenos de carne, cebolla tostada y sus Patas en salsa con

Bouquet de Arroz Pillaw

### **...del mar...**

Bacalao relleno de Gambas y Cangrejo estofado en Pisto Extremeño

### **..de la tierra...**

Turbante de Solomillo Ibérico y Panceta curada al Pedro Ximénez con

Pastel de Patata

### **...dulces...**

Tarta de Celebración con Helado sobre base de Bizcocho

Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores



Precio 39 €. IVA Incluido

## Menú 5

### **...para compartir...**

Ensalada de Cogollos, Anchoas y Bonito con vinagreta de Pimientos  
Calabacín relleno de Gambas y Chipirón al graten sobre salsa de Calamar  
Revuelto de Boletus en timbal de Jamón ibérico

### **...del mar...**

Rape en salsa Verde con Almejas y Gambas

### **...de la tierra...**

Entrecot de ayojo en salsa de Pimienta verde fresca con Pastel de Patata

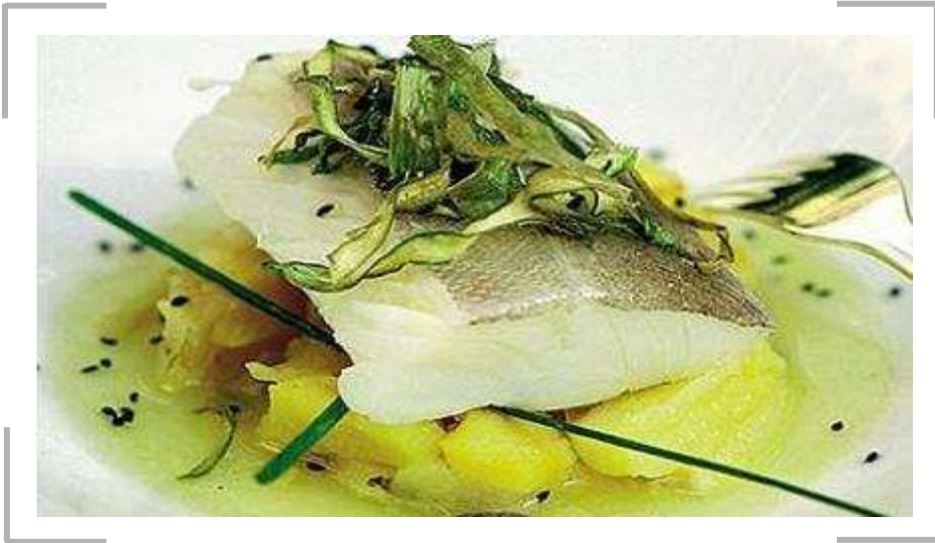
### **...dulces...**

Tarta de Celebración con Helado sobre base de Bizcocho

Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores



Precio 44 €. IVA Incluido



## Menú 6

### **...para compartir...**

Ensalada de Piquillos y Tomate concasse con Ventresca de Bonito y vinagreta suave de Ajo  
Espárragos blancos del Campo Arañuelo con Salmón ahumado gratinado con Torta del Casar  
Rissotto de Mariscos y Jamón Ibérico

### **...del mar...**

Bacalao Ajoarriero con Langostinos sobre cama de Berenjenas

### **...de la tierra...**

Medallón de Solomillo de Ternera relleno de Foie con brocheta de Champiñón y Patata

### **...dulces...**

Tarta de Celebración con Helado sobre base de Bizcocho

Agua, Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Cava, Café y Licores

Precio 48 €. IVA Incluido

## *Menú Vegetariano*

### **...para empezar...**

Ensalada de Verduras y Pimientos Asados con Vinagreta Tradicional

O

Espárragos Blancos con Vinagreta de Verduras

### **...Segundo Plato...**

Tallarines con Salteado de Verduritas y Salsa de Soja

O

Alcachofas rebozadas en Salsa

### **...cambio de sabor...**

Sorbete de Limón

### **...Tercer Plato...**

Musaka de Berenjenas rellena de Champiñones al Jerez en Salsa de Crema

O

Parrillada de Verduras

### **...dulces...**

Macedonia de Frutas

O

Arroz con Leche de Soja



## *Menú Infantil*

(plato único)

### **Plato 1**

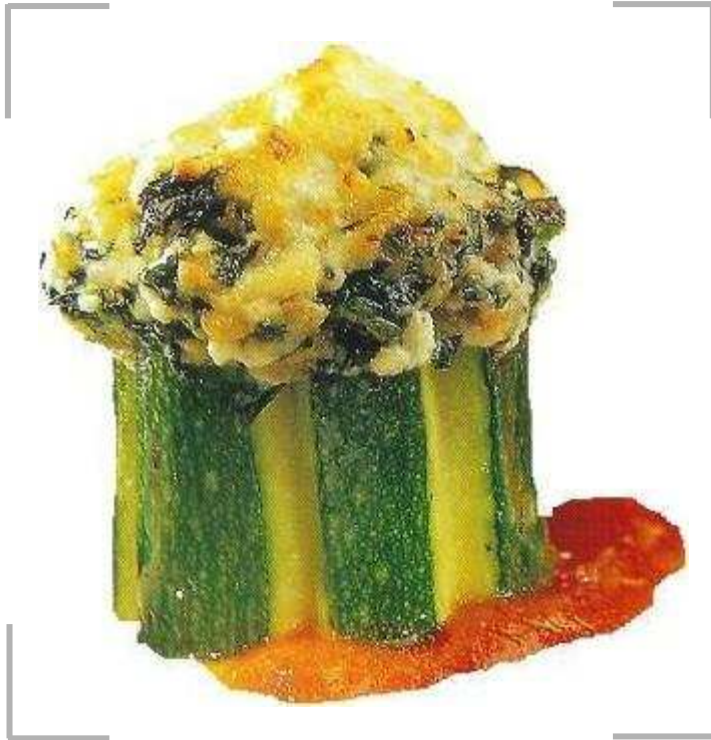
Combinado de Entremeses Fríos y Calientes, Ensaladilla Rusa y Patatas Fritas

### **Plato 2**

Combinado de Macarrones Boloñesa y Patatas Fritas

### **A elegir con:**

Pechuga de Pollo Empanada  
Pechuga de Pollo a la Plancha  
Lomo de Ibérico a la Plancha  
Solomillo de Ibérico a la Plancha  
Escalope de Ternera  
Palitos de Merluza



Precio 15 € IVA Incluido



**...aperitivos especiales para Cóctel...**

- Brochetita de Piña y Pato caramelizado con Glace Balsámico
- Tostitas de Bonito encebollado con Anchoas
- Tartaleta de Tomate Dulce con Albahaca al Gratén de Torta
- Minitosta de Paté Ibérico y Aceituna Negra
- Tartaleta de Txangurro y Gambas
- Hojita de Endivia con Mousse de Queso y Pimiento del Piquillo

**Bajo Presupuesto**

**...cambio de sabor...**

- Sorbete de Mango
- Sorbete de Manzana
- Sorbete de Frambuesa
- Sorbete de Mandarina
- Cubito de Mojito

**Bajo Presupuesto**

*...complementos banquete ...*



**Tartas Nupciales incluidas en el precio de nuestros menús:**

Tarta San Marcos

Tarta San Marcos con Frutas

Tarta de Tiramisú

Tarta Selva Negra

Tarta de Hojaldre con Frutos del Bosque

Tarta de Hojaldre con Almendras

**Sabores de Helados con base de Bizcocho incluidos en el precio de nuestros menús:**

Helado de Galletas María

Helado de Galletas Oreo

Helado de Nata con Nueces

Helado de Stracciatella

**...nuestra propuesta de postres...**

Milhojas de Hojaldre rellenas de Crema con Chocolate caliente  
Bomba de Mousse de Chocolate Puro sobre esponjoso Bizcocho  
de Chocolate con Coulis de Frambuesa acompañada de  
Helado sobre base de Bicocho

Royal de Chocolate Crujiente de Crepe y Almendras Tostadas  
acompañado de Helado sobre base de Bizcocho

Charlota de Frutos del Bosque con Helado sobre base de Bizcocho

**Bajo Presupuesto**



*...nuestros vinos...*

## *Bodega*

(Vinos incluidos en el precio de nuestros menús)

### *Blancos*

Antonio Barbadillo	Vino de la Tierra de Cádiz
Enate Chardonnay 234	D.O. Somontano
Señorío del Cid	D.O. Rueda
Pazo Serantellos Albariño	D.O. Rías Baixas
Gran Feudo Chivite	D.O. Navarra
Lar de Barros	D.O. Ribera del Guadiana
Attelea Blanco	D.O. Ribera del Guadiana

### *Tintos*

Payva Crianza	D.O. Ribera del Guadiana
Attelea Crianza	D.O. Ribera del Guadiana
Habla del Silencio	D.O. Ribera del Guadiana
Viña Monty	D.O. Rioja
Martínez Lacuesta	D.O. Rioja
Protos Roble	D.O. Ribera del Duero
Yllera Crianza	V.T. Castilla y León

### *Cavas*

Bonaval Brut	Vino de la Tierra de Extremadura D.O. Cava
Sierra de Guadalupe	Vino de la Tierra de Extremadura D.O. Cava
Jaume Serra	D.O. Penedés
Lar de Plata	Vino de la Tierra de Extremadura D.O. Cava



*...vinos especiales...*

## *Bodega*

(Selección de Vinos Especiales con coste adicional)

### *Blancos*

(2 € de suplemento sobre el precio del menú)

Dominio de Tares Godello	D.O. Bierzo
Marqués de Riscal	D.O. Rueda
Pazo Barrantes	D.O. Rías Baixas
Martín Codax	D.O. Rías Baixas
Gramona Mas Escorpí Chardonnay	D.O. Penedés

### *Tintos*

(3 € de suplemento sobre el precio del menú)

Leyendas Crianza	D.O. Ribera del Guadiana
Callejo	D.O. Ribera del Duero
Emilio Moro Finca Resalso	D.O. Ribera del Duero
Matarromera Crianza	D.O. Ribera del Duero
Hito Cepa 21	D.O. Ribera del Duero
Beronia Reserva	D.O. Rioja
Marqués de Murieta	D.O. Rioja

### *Cavas*

(3 € de suplemento sobre el precio del menú)

Agustí Torrelló Mata Brut Reserva	D.O. Cava
Juvé y Camps Brut	D.O. Cava

## Barra Libre

Este año ponemos a vuestra disposición dos formas de organizar la barra y el baile para que podáis pasar un final de celebración inolvidable.

Para ambas opciones establecemos como tiempo máximo 4 horas.

### Opción A:

Servicio de Barra Libre por Personas, estableciéndose como tiempo mínimo 3 horas.

En el caso de que el servicio de Barra Libre por personas se contrata-se para más de 80 comensales adultos se incluye como cortesía del establecimiento el servicio de DJ.

- Servicio de Barra Libre 3 horas. 16 € por persona IVA incluido.
- Suplemento de 1 hora bajo presupuesto.

### Opción B:

Servicio de Barra Libre por Tickets. Se podrán adquirir tantos tickets como sean necesarios, siempre en tramos de 20 tickets.

- Refresco: 1,50 €
- Copa: 4 €



*...la fiesta sigue ...*



*...complementos fiesta ...*

### *Recena Salada*

Mini Hamburguesas de Presa Ibérica  
Mini Panecillos de Torta del Casar y Jamón  
Mini Panecillos de Morcilla y Manzana Asada  
Mini Panecillos de Sobrasada Ibérica  
Mini Panecillos de Pollo con Roquefort y Piña

**Precio 6 € I.V.A. Incluido**

### *Recena Dulce*

“Realza tu boda con la dulzura del Chocolate”

El más rico Chocolate fundido, Frutas frescas, Divertidas Golosinas y deliciosos bocaditos que endulzarán e impactarán a cada uno de tus invitados haciendo de tu boda distinta a las demás.

**Precio 7 € I.V.A. Incluido**

### *Recena Mixta*

**(Dulce + Salada) 10 € I.V.A. Incluido**

### *Recena Tradicional*

Migas Extremeñas y Chocolate con Churros

**Precio 6€ I.V.A. Incluido**



Para que los pequeños puedan disfrutar aún más de su día tan especial, como cortesía del Hotel les ofrecemos nuestro servicio de animación. Queremos que se lo pasen genial con nosotros. Podrán jugar, saltar, reír...

\* Este servicio queda incluido en el coste del menú en caso de celebración de comunión. En caso de celebración de bautizo tendría un coste adicional.

*...para los peques...*



*...nuestras condiciones...*

En el caso de que el cliente quiera hacer una prueba del menú que ofrecerá a sus invitados se deberán abonar dichos cubiertos a precio del menú finalmente elegido. En este caso la Dirección del Hotel junto con los clientes, acordarán la fecha de dicha degustación en función de la disponibilidad del establecimiento.

El número de invitados definitivo, menú elegido y resto de servicios contratados se deberá comunicar al Hotel 15 días antes de la celebración del evento. En ese momento se firmará un contrato donde se detallarán todas estas cuestiones (horario, nº de comensales adultos y niños, menú elegido, salón en el que se realizará el evento y resto de servicios contratados). La firma del contrato no conllevará ninguna entrega a cuenta por parte del cliente.

El Hotel Balneario Valle del Jerte preparará menús para 5 comensales más de los fijados 15 días antes de la celebración del evento. En caso de asistir, se cobrarán junto con los invitados acordados en el contrato. Cuando el número de asistentes sea menor al firmado, se cobrará por el número estipulado en dicho documento.

El pago del banquete se realizará al contado o mediante transferencia bancaria en un plazo no superior a 24 horas hábiles posteriores a la celebración del evento.

En la Junta de Extremadura existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser disparados en ningún caso.

Fumar está terminantemente prohibido en la sala.



**Hotel·Balneario**

Valle del Jerte

**eventos@balneariovalledeljerte.com**

**www.balneariovalledeljerte.com**

**927 633 000**

*Celebración de Comuniones y Bautizos*