



ESTIMADOS SRES/AS:

ES UN PLACER PRESENTARLES NUESTRAS OFERTAS PARA BODAS, PENSADAS PARA UN DÍA INOLVIDABLE.

POR ELLO LA NUEVA GERENCIA DE HOTEL ISUR LLERENA, LES DA LA BIENVENIDA Y AGRADECE SU CONFIANZA.

EL EQUIPO HUMANO DE HOTEL ISUR MEJORA DÍA A DÍA, INTENTANDO SIEMPRE QUE NUESTROS CLIENTES SE SIENTAN CÓMODOS Y TRANQUILOS E INTENTANDO DAR UN TOQUE DE CONFIANZA.

POR ESO QUEREMOS ADAPTARNOS A TODO TIPO DE CLIENTES Y SIEMPRE ESCUCHAR Y RECIBIR CON BUEN AGRADO LAS PETICIONES Y SUGERENCIAS QUE USTEDES NOS PUEDAN DAR.

INTENTAREMOS CON ESTO, QUE NUESTROS MENÚS PUEDAN LLEGAR A USTEDES Y QUE CELEBREN SU BODA EN NUESTRO HOTEL YA QUE SABEMOS QUE ESE DÍA SERÁ UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES DE SU VIDA.

PARA ELLO HEMOS DISEÑADO DISTINTOS MENÚS Y APERITIVOS QUE PODRÁN MODIFICAR SEGÚN SU INTERÉS Y GUSTO.

TAMBIEN DISPONEMOS DE UNA LISTA DE APERITIVOS, ENTREMESSES, PESCADOS, CARNES Y POSTRES PARA QUE USTEDES MISMOS HAGAN LAS MODIFICACIONES EN EL MENÚ.

ATENCIÓNES Y COMPLEMENTOS 2012

**Los cubiertos expuestos son orientativos, pudiéndose sustituir o añadir platos, tanto en el menú como en los entremeses y el buffet.*

**El precio del menú infantil (menores de 10 años) es de 25€.*

**Montaje de las mesas totalmente personalizado.*

** Recena con pastelería, montaditos del lomo.
caldo casero, y jamón con cortador, 3€ por cubierto.*

**Recena con montaditos de lomo, 1,50 por cubierto.*

**Fuente de chocolate fundido con frutas en el baile 800€*

GRATUIDADES DE HOTEL ISUR LLERENA

- * Prueba-Degustación del menú para 6 comensales.
- * Cortadores de jamón en el buffet de bienvenida.
- * Exclusividad de celebración única ese día.
- * Dj y discoteca móvil para bodas superiores a 90 comensales.
- * Los viernes y domingos no festivos ni vísperas de festivo tendrán 1,30 horas de barra libre gratuita
- * Minuta personalizada a elegir.
- * Decoración de mesas.
- * Superando 90 invitados se le regalarán 6 habitaciones dobles o de uso individual.
- * Superando 120 invitados se le regalarán 9 habitaciones dobles o de uso individual.
- * Superando 160 invitados se les regalarán 12 habitaciones dobles o de uso individual.
- * Bodas con más de 180 invitados se les regalarán 17 habitaciones Dobles o de uso individual.
- * Todas las habitaciones corresponderán a la primera planta del hotel.
- * Descuentos para alojamiento de invitados.
- * La bodega Ruíz Torres de Cañamero (Cáceres) obsequia a aquellos novios que incluyan en exclusiva sus vinos y espumosos en su enlace, (acreditándolo con la minuta) un fin de semana en su Hotel Ruíz en régimen alojamiento + desayuno.

NUESTRA BARRA LIBRE

La barra libre se celebrara en el mismo salón de la boda, se podrá hacer por invitados o por botellas.

**Si la barra libre se hace por invitados se cobrarán 10 € por invitado adulto valiendo para 3 horas de barra libre si la barra libre fuese 4 horas serían 11 € y si fuesen 5 horas sería 12 € por invitado adulto.*

** Durante la barra libre tendremos gominolas y frutos secos en la barra.*

LAS BEBIDAS QUE SE PONDRAN EN LA BARRA LIBRE SERAN:

<u>GINEBRAS</u>	<u>RONES</u>	<u>WHISKY</u>	<u>LICORES</u>
BEEFEATERS	PAMPERO	DIC	MALIBÚ
LARIOS	CACIQUE	JB	PONCHE
BOMBAY ORIGINAL	BARCELÓ	BALLANTINES	GREESY
GORDON `S	BACARDI	WHITE LABEL	BAILEYS
	LEGENDARIO	CUTTY SHARK	MARTINI
	BRUGAL	JOHNNIE WALKER	VOZKA



BODAS 2012

Cocktail de Bienvenida 1

Queso de oveja curado.

Croquetas de jamón.

Canapés variados

Tartaletas rellenas.

Samosas de cebolla caramelizada y avellanas.

Endivias de muselina de roquefort y salmón.

Selección de chupitos (salmorejo, ajo blanco).

Buñuelos de bacalao.

Vol-venst de atún.

Caramelo de gambas y soja.

BODEGA

Refrescos.

Cervezas.

Vino tinto Attelea reserva.

Attelea blanco macabeo.

Agua mineral.

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

Cocktail de Bienvenida 2

Jamón ibérico con cortador.

Lomo ibérico.

Salchichón ibérico.

Chorizo ibérico.

Endivias con muselina de roquefort y salmón.

Cestitos de daditos de queso de cabra.

Tartaletas rellenas de cocktail de marisco.

Canapés variados.

Fritura variada (adobo, calamares, chocos, gambas orly.....)

Samosas de cebolla caramelizada y avellanas.

Queso roquefort con anchoa en aceite de oliva.

BODEGA

REFRESCOS

CERVEZAS

VINO TINTO ATTELEA RESERVA

VINO BLACO DULCE EVA.

ATTELEA BLANCO MACABEO.

AGUA MINERAL.

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

Cocktail de Bienvenida 3

Jamón ibérico con cortador.

Lomo ibérico

Salchichón ibérico

Chorizo ibérico

Brochetas de queso fresco con anchoas.

Piruletas de langostino marinado.

Saquitos de espárragos.

Canapés variados.

Fritura variada (adobo, calamares, chocos, gambas orly.....)

Croquetas de torta del casar con jamón.

Cucharadita de brandada de bacalao.

BODEGA

REFRESCOS.

CERVEZAS.

VINO TINTO ATTELEA RESERVA.

VINO BLACO DULCE EVA.

ATTELEA BLANCO MACABEO .

AGUA MINERAL.

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

Cocktail de Bienvenida 4

Jamón ibérico con cortador.

Lomo ibérico.

Salchichón ibérico.

Chorizo ibérico.

Dátiles con bacón.

Samosa de cebolla caramelizada y avellana.

Surtido de quesos extremeños.

Canapés variados.

Fritura variada (adobo, calamares, chocos, gambas orly.....)

Surtido de tartaletas rellenas.

Anchoas en hojaldre sobre crema de quesos.

Piña con bacón.

BODEGA

REFRESCOS.

CERVEZAS.

VINO TINTO ATTELEA RESERVA

VINO BLACO DULCE EVA.

ATTELEA BLACO MACABEO.

AGUA MINERAL.

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

MENÚ 1

Crema de Gazpacho Extremeño con su Guarnición.

Lomo de Salmon Fresco en su Jugo con Frutos del Mar.

Solomillo ibérico Relleno en Salsa de Oporto.

POSTRE

Tarta nupcial.

BODEGA

Attelea blanco macabeo, Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral, Refrescos, Cava, Café.

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

MENÚ 2

Centro de mesa (por cada 4 comensales)

Gambas y Langostinos.

*Lomo de Dorada asada sobre salsa de
Zanahoria y Vermouth, con celosía de Verduritas.*

Sorbete de Mandarina.

Pluma de Ibérico Asada con Salsa de Melocotones.

Tarta nupcial

BODEGA

*Attelea Blanco Macabeo Y Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral,
Refrescos, Cava Sierra de Guadalupe, Café.*

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

MENÚ 3

Ensalada de Perdiz Escabechada con Verduritas de su Escabeche.

Lomo de Merluza sobre Milhojas de Berenjenas.

Guarnecidas con Crema de Champiñones y Gambas.

Sorbete de Mandarina o Limón.

Presa de Ibéricos con Salsa de Vino y Frutos Rojos

Tarta nupcial

BODEGA

*Attelea Blanco Macabeo Y Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral,
Refrescos, Cava Sierra de Guadalupe, Café.*

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191

)



BODAS 2012

MENÚ 4

Vichisuá o ajo blanco con pasas y bolitas de melón.

Lomo de Bacalao confitado con ajito y perejil.

Sorbete de Mandarina o Limón.

Solomillo de Cerdo Relleno de Pimientos del Piquillo y

Bacon Guarnecido con Atadillo de Zanahorias.

Tarta nupcial

BODEGA

*Attelea Blanco Macabeo Y Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral,
Refrescos, Cava Sierra de Guadalupe, Café.*

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

MENÚ 5

Centro de Mesa (por cada 4 comensales)

Entremeses de Ibéricos.

Surtido de Gambas y Langostinos de Huelva.

Mero con Salsa de Queso y Guarnición de atadillos de guisantes.

Sorbete de Mandarina o Limón.

Carrillada de Ibéricos al Pedro Ximenez.

Tarta nupcial

BODEGA

*Attelea Blanco Macabeo Y Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral, Refrescos, Cava
Sierra de Guadalupe, Café.*

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

MENÚ 6

CENTRO DE MESA (por cada 4 comensales)

Ensalada de Bogavante al vVnagre de Sidra sobre Variedad de Lechuga

Gratinado de Torta de la Serena con Piñones y Pasas.

Surtido de Gambas de Huelva y Langostinos.

Sorbete de Mandarina o Limón.

Medallones de Solomillo Ibérico en Salsa de Pedro Ximenez.

Tarta nupcial

BODEGA

Attelea Blanco Macabeo Y Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral,

Refrescos, Cava Sierra de Guadalupe, Café.

Teléfono de información y reserva: 924870669 – 616189191



BODAS 2012

MENÚ 7

CENTRO DE MESA (por cada 4 comensales)

Ensalada de Gambas Marinadas con Vinagreta de Miel.

Surtido de Quesos de la tierra.

Lomo de Salmón con Verduritas Braseadas, Suelo de Calabacín y Crema de Pimientos.

Sorbete de Mandarina o Limón.

Redondo de Ternera en su Jugo con Milhojas de Berenjena.

Tarta nupcial

BODEGA

Attelea Blanco Macabeo Y Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral, refrescos, Cava Sierra de Guadalupe, café.

Teléfono de información y reserva: 924870669 – 616189191



BODAS 2012

MENÚ 8

CENTRO DE MESA (para cada 4 comensales)

Torta de la Serena Gratinada con Piñones y Pasas

1/2 Bogavante Relleno de Gambas.

Sorbete de Mandarina o Limón.

Pierna de Cordero Asado al Horno.

Tarta nupcial

BODEGA

*Attelea Blanco Macabeo Y Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral,
Refrescos, Cava Sierra de Guadalupe, Café.*

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



BODAS 2012

MENÚ 9

CENTRO DE MESA (por cada 4 comensales)

Selección de Ahumados sobre Cogollos y Roquefort.

Surtido de ibéricos.

Mariscada de Langostinos, Patas Rusas, Gambas Blancas y Bocas de Cangrejo.

Sorbete de Mandarina o Limón.

Solomillo de Ternera Relleno de Foie y Albardado en bacon.

Tarta nupcial

BODEGA

*Attelea Blanco Macabeo Y Attelea Tinto Crianza, Agua Mineral,
Refrescos, Cava Sierra de Guadalupe, Café.*

Teléfono de información y reserva: 924870669 - 616189191



MENÚ INFANTIL (HASTA 10 AÑOS)

ENTREMESAS

- *Croquetas de Jamón.*
- *Jamón Serrano.*

PLATO

- *Escalopines de Pollo con Guarnición de Patatas Fritas y Mahonesa.*

POSTRE

- *Juguete Helado.*

BEBIDA

Refresco.

Agua Mineral.

SUGERENCIAS PARA COMPLETAR EL MENÚ A SU GUSTO

- *Bocaditos rellenos de atún y tomate.*
- *Saquitos de espárragos verdes.*
- *Saquitos de brandada de bacalao.*
- *Saquitos de boletus.*
- *Saquitos de marisco.*
- *Samosa de sobrasada queso y cebolla.*
- *Samosa de cebolla caramelizada y avellana.*
- *Samosa de queso y cebolla.*
- *Samosa de txistorra.*
- *Gambas orly.*
- *Caramelo de gambas.*
- *Rulo de cabra con miel.*
- *Chupa-chups de codorniz.*
- *Taquitos de cazón adobado.*
- *Brocheta nido de langostino.*
- *Brocheta nido de salmón.*
- *Pollipop de langostino y verdura.*
- *Miní brocheta de pollo marinado.*
- *Envotino de langostino y pasta.*
- *Envotino de langostino y patata.*
- *Piña con langostino.*
- *Brochetas de langostino marinado.*
- *Conitos de escalibada y bacalao con aceite de cebollino.*

ENSALADAS

**Ensalada Tropical.*

** Ensalada Templada de Perdíz.*

**Ensalada de Ahumados.*

**Vol au vent de Triguero.*

MARISCO

**Langostinos.*

**Langostinos, Bocas y Gambas.*

**Langostinos, Bocas, Patas y Gambas.*

**Langostinos, Cigalas y Gambas.*

**1/2 Bogavante con Gambas.*

**1/2 Langosta con Gambas*

** Vieiras Gratinadas.*

GAZPACHO CREMAS Y SOPAS

**Crema de Marisco.*

**Crema de Calabacín con Picatostes.*

**Crema de Calabaza con Mejillones.*

**Sopa de Ajo.*

**Sopa de Almendras.*

**Sopa de Marisco.*

**Sopa Castellana.*

** Consomé al Jerez.*

**Gazpacho Extremeño.*

**Salmorejo Cordobés.*

**Ajo blanco.*

PESCADO

- *Lomos de Salmón a la Nata.*
- *Rodaballo en Salsa.*
- *Atún encebollado.*
- *Filete de Corvina a las finas hierbas.*
- *Filete de corvina al queso.*
- *Merluza gratinada con bechamel de gambas y espinacas.*
- *Mero al horno con setas y tomillo a la pimienta.*
- *Filetes de lenguado con gambas, piña y champiñones.*
- *Lomo de lubina al horno sobre panaderas al pimentón.*
- *Lomo de dorada en salsa de gambas.*
- *Lomo de bacalao con salsa de queso.*

CARNES

- *Solomillo ibérico relleno de frutos secos, patatas confitadas a la vainilla y salsa Pedro Ximenez.*
- *Medallones de solomillo ibérico en salsa.*
- *Presa ibérica a la sal con manzanas.*
- *Presa ibérica rellena de dátil y jamón al eneldo.*
- *Solomillo de ternera relleno de foie y manzana.*
- *Chuletita de cordero con miel.*
- *Paletilla de cordero al horno con guarnición.*

GUARNICIONES

- *Atadillo de espárragos con Bacon.*
- *Atadillo de judías con Bacon.*
- *Atadillo tricolor.*
- *Gratinado de patatas.*
- *Gratinado de patatas con setas.*
- *Semiesferas de verduras.*
- *Pirámide de setas.*

SALSAS PARA CARNES

- *Salsa tártara.*
- *Pedro Ximenez.*
- * Salsa Española.*
- *Salsa de Almendras.*
- *Salsa de Oporto.*
- *Salsa de champiñones y mermelada de fresa.*
- *Salsa de nueces.*

SALSA PARA PESCADOS

- *Vinagreta de azafrán.*
- *Salsa piri piri.*
- *Salsa rouille.*
- *Salsa verde con gambas.*

SORBETES

- *Limón al cava.*
- *mandarina al cava.*
- *manzana al cava.*
- *mango tropical al cava.*
- *frambuesa al cava.*
- *Mojito al cava.*
- *Frutos rojos al cava.*
- *Piña colada al cava.*

POSTRES

- *Pirámide de helado de nueces.*
- *Capricho dulce de leche.*
- *Capricho tres chocolate.*
- *Vaporeto helado.*
- *Iglú helado limoncillo.*
- *Tulipa helada tropical.*
- *Tulipa de turrón.*
- *Nubes de queso y arándanos*
- *Nubes de chocolate* Nubes de queso y membrillo.*
- *Pirámide de chocolate y caramelo.*

PRECIOS QUE SE SUMARIAN AL MENU POR PERSONA
DEPENDIENDO DE LOS VINOS ESCOGIDOS

NUESTROS VINOS

VINOS TINTOS

RIOJAS

* *Marqués de Cáceres* + (1,50€)

* *Cune crianza 200* + (1,80€)

* *Nuntius cosecha 2007*

RIBERAS DE L DUERO

* *Condado de Oriza Roble* + (1,00€)

* *Condado de Oriza Joven*

* *Protos tinto Roble* + (1,50)

VALDEPEÑAS

* *Villa Albalí reserva*

AGUJA

* *Peñascal Rosado*

* *Primavera Rosado*

* *Anteros Rosado joven Rosado*

EXTREMEÑOS

**Jaloco D.O. tinto roble.*

**Equus Viña Santa Marina.*

**Payva Tinto Crianza + (0,50)*

** Corte Real + (1,20)*

**Marqués de Villalba Tinto Crianza.*

**Habla del Silencio + (1,80)*

** Attelea Crianza.*

** Attelea Tinto Roble.*

BLANCOS EXTREMEÑOS

**Attelea Blanco Macabeo D.O.*

**Anteros Joven Pardiña Aguja*

**Jaloco D.O. Blanco Joven*

**Viña Almendra*

CAVAS

**Sierra de Guadalupe Brut.*

**Sierra de Guadalupe Semí Seco.*

**Ex Extremadura Brut Nature.*

** Ex Extremadura Semí Seco.*

Tlf: 294870669 - 616189191 info@hotelisur.com