

SU BODA EN THE WESTIN VALENCIA



Los pequeños detalles siempre perduran...

Cóctel servido en la pérgola de banquetes del jardín mediterráneo

Noche de bodas en una de nuestras habitaciones con desayuno incluido y salida hasta las 3 p.m. (Habitación sujeta a disponibilidad)

Todos los platos incluidos en los menús se pueden combinar a gusto del cliente. Valoración del menú en base a su elección

Precio especial habitación DELUXE para invitados a partir de 130€ IVA incluido y desayuno Buffet incluido en el Restaurante Rosmarino (Precio sujeto a disponibilidad y tarifa)

3 plazas de aparcamiento gratuitas

Menú infantil gratuito para niños hasta 11 años de edad (máximo 12 niños)

Impresión personalizada de las minutas y centros florales de mesa incluidos

Protocolo de mesas en el salón y pantallas digitales

Menú seleccionado de degustación gratuito para 6 personas a partir de 100 comensales, para menos de 100 comensales consultar con el Responsable de Banquetes

Celebre su primer aniversario en nuestro hotel con una noche gratuita y desayuno buffet incluido (sujeto a disponibilidad)

Si necesita ayuda en la búsqueda de un DJ, servicios de fotografía o limousine, no dude en consultar con nosotros

10% de descuento para banquetes que se celebren de Domingo a Jueves (ambos inclusive), excepto festivos y víspera de festivos

Barra libre de dos horas de duración 20€ IVA incluido por persona. Hora adicional 10€ IVA incluido por el 50% de los comensales

Máxima hora de utilización del salón 04:00 a.m. (boda noche)

Para el medio día consultar con el Responsable de Banquetes

Condiciones generales:

Beneficios aplicables para banquetes de un mínimo de 100 invitados

Depósito a la firma de contrato 1.500€

A un mes de la fecha de la boda ajuste hasta llegar al 90% del total

10 % restante al día siguiente de la boda, a la salida del hotel

CÓCTEL



APERITIVOS FRIOS

Brocheta de pato ahumado con piña y oliva negra
Salpicón de mejillón
Atún marinado a la soja y jengibre
Sashimi de pulpo con crema de patata
Foie mi-cuit con mermelada de violetas
Chupito vichyssoise
Patatas con crema de queso fresco y huevas de trucha
Brocheta de queso feta, pepino y tomatito cherry

APERITIVOS CALIENTES

Caramelo de morcilla
Croquetas de erizo de mar
Langostino Wai con salsa de frambuesa
Dátiles con Bacon Curado
Chupito de consomé de buey
Gamba torpedo con salsa de mango
Calabacín/pimiento en tempura
Wonton de marisco
Buñuelo de bacalao

8 canapés a elegir de nuestro surtido entre frío y caliente
1,5 unidades por persona y tipo
(El cóctel está incluido en el precio del menú)
Bebidas
Vino blanco y tinto de la casa
Cava Brut
Refrescos, cerveza y zumos

Vino blanco: Raimat fresco, Costa del Segre
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello

Show Cóctel

Los elementos del show cóctel estarán expuestos desde la hora de comienzo acordada con la llegada de los primeros invitados



Opciones Cóctel

Barra independiente de cóctel

225€ + 4€ por persona (IVA incl.)

(Mojitos o Caipiriñas o Bloody Mary o Cosmopolitan)

Añadir un cóctel individual al surtido de bebidas

4€ por persona (IVA incluido)

Sushi

Buffet de Sushi con o sin Sushi chef

5€ por persona (IVA incluido)

Consultar opciones

Quesos

Buffet de quesos

4,5€ por persona (IVA incluido)

Cortador de jamón

Jamón ibérico Extremadura

490€ por pieza (IVA incluido)

Jamón Ibérico 5J Jabugo

900€ por pieza (IVA incluido)

Cortador de salmón

Salmón noruego imperial con guarniciones

380€ por pieza (IVA incluido)

Fuente de Chocolate

Consultar número de invitados por fuente de chocolate

710€ por fuente (IVA incluido)

MENÚ SEDA

Codorniz en Escabeche sobre lechugas finas,
manzana ácida y vinagreta de frambuesa

Merluza baja cocción con ajoarriero suave
y fritura de cherrys

Cualquier postre o Tarta Nupcial

Café e Infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Raimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja
Cava Anna de Codorniu

95€ (IVA incluido)

Vino blanco: Raimat fresco, Costa del Segre
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello



MENÚ CRISTAL



Timbal de verduras asadas y boletus con aderezo de tomates secos y crujientes de romero

Suprema de Dorada sobre cubos de daikon y cebolla con salsa de vino blanco

Solomillo Ibérico con tomate y calabacín asado regado en salsa de vino tinto

Cualquier postre o Tarta Nupcial

Café e Infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Raimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja
Cava Anna de Codorniu

105€ (IVA incluido)

Vino blanco: Raimat fresco, Costa del Segre
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello

MENÚ PLATA

Trucha ahumada sobre mahonesa
de cítricos y hojaldre de rúcula

Solomillo de Ternera sobre cebolla asada
y mermelada de piquillos

Cualquier postre

Tarta Nupcial

Café e Infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Raimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja
Cava Anna de Codorniu

115€ (IVA incluido)

Vino blanco: Raimat fresco, Costa del Segre
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello



MENÚ CORAL

Ensalada de Camembert con membrillo
sobre espinacas y canónigos

Bacalao confitado sobre lasaña de gambas
y salsa beurre blanc

Carrillera de Ibérico con patata torneada,
trigueros y ceps

Cualquiera de los postres

Tarta Nupcial

Café e Infusiones
Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Raimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja
Cava Anna de Codorniu

120€ (IVA incluido)

Vino blanco: Raimat fresco, Costa del Segre
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello



MENÚ ORO

Dúo de Bacalao y Langostinos,
sobre cebolla caramelizada y Pedro Ximenez

Solomillo de ternera con timbal de setas
y calabaza regado en Demi-glace

Cualquiera de los postres

Tarta Nupcial

Café e Infusiones
Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Raimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja
Cava Anna de Codorniu

130€ (IVA incluido)

Vino blanco: Raimat, Costa del Segre
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello



MENÚ DIAMANTE

Bogavante asado con chutney de mango
y aderezo de apio con rúcula salvaje

Salmón a la plancha sobre cremoso de patata
al jengibre y salteado de ajetes

Cordero Lechal sobre pimientos asados,
patata gratinada y crujiente de parmesano

Cualquiera de los postres

Tarta Nupcial

Café e Infusiones
Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Raimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja
Cava Anna de Codorniu

140€ (IVA incluido)

Vino blanco: Raimat, Costa del Segre
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello



MENÚ PLATINO

Terrina de Foie mi cuit sobre confitura de manzana
granny Smith, pan de especias y salsa de mango

Merluza al horno sobre pimientos asados
y patata nueva confitada

Cochinillo asado sobre calabacines
y escalonias glaseadas en demi glace

Cualquiera de los postres

Tarta Nupcial

Café e Infusiones
Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Raimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre
Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja
Cava Anna de Codorniu

160€ (IVA incluido)

Vino blanco: Raimat fresco, Costa del Segre
Tipo de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Xarello

Vino Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja
Tipo de uva: Tempranillo, Graciano y mazuelo

Espumosos: Cava Ana de Codorniu, D.O cava
Tipo de uva: Chardonnay, Parellada, Xarello



MENÚS VEGETARIANOS



OPCION 1

Canelón de Escalibada sobre coca dulce y salsa romesco

Arroz basmati salteado con alga wakame y peras

Cualquiera de los postres

OPCIÓN 2

Tofu salteado sobre lechugas finas con salsa tamari

Parrillada de Verduras con romescu y pan de avena

Cualquiera de los postres

Guarniciones para intolerantes a la lactosa

Puré de Calabaza con leche de soja

Salteado de Verduras

Polenta al jengibre

Cebolla asada y mermelada de piquillos

POSTRES

Tentación de café con macadamias

Parfait de chocolate blanco con fruta de la pasión

Timbal de chocolate blanco, crema de vainilla y frutos rojos

Tentación de maracuyá con helado de chocolate guanaja

Mousse de chocolate y caramelo cubierto de guanaja

Cremoso de chocolate sobre brownie

Semifrío de tiramisú con cremoso de café

Postres diabéticos

Ragout de frutas con helado de fructosa

Mousse chocolate con concentrado de manzana

TARTAS

Tarta de tres chocolates

Tarta de Queso y Fresa con compota de Frutos Rojos

Selva Negra

Mousse de trufa

Tarta Sacher

Yema tostada



SORBETES

De Piña y Malibu

Lima y albahaca

Limón al cava

Té verde

Romero

Fresas

Mandarina y menta

Aceite oliva

Añada un sorbete a su menú por 4€ por persona (IVA incluido)

MENÚ DE NIÑOS



Gnocchis de Patata con salsa napolitana

o

Croquetas de Pollo con pisto

o

Calamares a la romana con ensalada

Filete de Merluza con patatas bravas

o

Arroz del senyoret

o

Hamburguesa completa en bollo de sésamo

o

Escalope milanesa con patata country wedge

Helados variados

o

Tarta de chocolate

o

Mousse de fresa y pistacho

Resopón

Surtido dulce

Mini Napolitanas de Chocolate

Mini Napolitanas de Crema

&

Surtido salado

Mini sandwiches variados

Hojaldritos variados

Chocolate Caliente o Batido de Chocolate Frío

20€ por persona (IVA incluido)

OTRAS OPCIONES DE NUESTRA BODEGA



Vino blanco 1

Marqués de Riscal Verdejo 2010
Variedad de uva: Verdejo 100%
Productor: Bodegas Marqués de Riscal
Notas de cata: Aromático vino con sabor a pasteles
D.O. Rueda
Suplemento individual: 2 € por persona

Vino blanco 2

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 2010
Variedad de uva: Sauvignon Blanc
Productor: Bodegas Marqués de Riscal
Notas de cata: Frescura y acidez correcta en la boca
D.O. Rueda
Suplemento individual: 3 € por persona

Vino tinto 1

Marqués de Riscal Reserva 2006
Variedad de uva: Tempranillo, Graciano, Mazuelo
Productor: Marqués de Riscal
Notas de cata: 10 meses en barrica de roble francés que agregan el adecuado sabor tostado
D.O. Rioja
Suplemento individual: 4 € por persona

Vino tinto 2

La planta 2008
Variedad de uva: Tempranillo 100%
Productor: Bodegas Arzuaga Navarro
Notas de cata: Vino joven sin complejos y con sabor a frutos rojos
D.O. Ribera del Duero
Suplemento individual: 3 € por persona

Vino espumoso

Dominio de la Vega Reserva Especial
Variedad de uva: Chardonnay, Sauvignon Blanc
Productor: Bodegas Dominio de La Vega
Notas de cata: Burbujas finas con ligero sabor a pastel
D.O. Cava

Vino espumoso

Champagne Mumm
Variedad de uva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot menieur.
Productor: Mumm
Notas de cata: Burbujas extremadamente finas con sabor a chardonnay
A.O.C Champagne
Suplemento individual: 10 € per person

VINOS DE VALENCIA

Vino blanco

Fusta Nova Blanc 2010

Variedad de uva: Chardonnay, Sauvignon blanc, Moscatel

Productor: Bodegas Vicente Gandía

Notas de cata: el perfecto aroma del mar Mediterráneo

D.O. Alicante

Vino tinto

El Miracle 120 Aniversario 2010

Variedad de uva: Tempranillo, Shiraz

Productor: Bodegas Vicente Gandía

Notas de cata: Arándanos y moras dejan un sabor aterciopelado en el paladar

D.O. Valencia

Vino espumoso

Miracle Cava

Variedad de uva: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Productor: Bodegas Vicente Gandía

Notas de cata: Cítricos y limón

D.O Cava



THE WESTIN
VALENCIA

+34 963 625 900
westinvalencia.com