

THE WESTIN

VALENCIA

Los pequeños detalles siempre perduran...

Por eso ofrecemos condiciones muy especiales en sus banquetes a partir de 100 invitados:

- ✧ 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 125€ IVA (Precio sujeta 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)
- ✧ Organización de ceremonias civiles en nuestro jardín Mediterráneo o en uno de nuestros salones. El precio es de 590€
- ✧ Para el medio día consultar con el Responsable de Banquetes

Condiciones de Pago:

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

Consulte otras posibilidades con nuestro Responsable de Banquetes

THE WESTIN

VALENCIA

Cóctel

Aperitivos fríos

Brocheta de pato ahumado con piña y oliva negra

Brocheta de melón con jamón

Tartar de salmón con atún

Sashimi de pulpo con calabaza

Pincho de salmón con huevas de lumpo

Chupito vichysoisse

Foie con brioches caseras

Aperitivos calientes

Caramelo de morcilla

Croquetas de centollo

Langostino Wai

Dátiles con Bacon Curado

Chupito de consomé de buey

Gamba torpedo con salsa de mango

Calabacín/pimiento en tempura

Wonton de marisco

Hojaldritos variados

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

THE WESTIN

VALENCIA

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 incluido)

(Mojitos o Caipirinhas o Bloody Mary o Cosmopolitan)

Añadir un cóctel individual al surtido de bebidas

4€ por persona (IVA incluido)

Buffet de Sushi con o sin Sushi chef (Consultar opciones)

Buffet de quesos

4€ por persona (IVA incluido)

Cortador de jamón

Jamón ibérico Extremadura

450€ por pieza (IVA incluido)

Jamón Ibérico 5J Jabugo

590€ por pieza (IVA incluido)

Cortador de salmón

Salmón noruego imperial con guarniciones

355€ por pieza (IVA incluido)

Fuente de Chocolate

(Consultar número de invitados por fuente de chocolate)

710€ por fuente (IVA incluido)



THE WESTIN

VALENCIA

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

Rimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre

Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu

95€ (IVA incluido)

Menú Turquesa

Canelón de Escalibada sobre coca dulce y salsa romescu

*Pularda rellena sobre samfaina con arándanos y crujiente de
brick regado en salsa de ave*

Cualquier postre o Tarta Nupcial

Café e Infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Rimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre

Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu

98€ (IVA incluido)

THE WESTIN

VALENCIA

Menú Cristal

Queso de cabra con pimientos asados y canónigos a la vinagreta de miel

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

Rimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre

Azpilcueta Crianza 2006 D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu

105€ (IVA incluido)

THE WESTIN

VALENCIA

Menú Plata

Trucha ahumada sobre mahonesa de cítricos y rúcula

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

Cualquier postre

Tarta Nupcial

Café e Infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Rimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre

Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu

110€ (IVA incluido)

THE WESTIN

VALENCIA

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 compota de frambuesas 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)

THE WESTIN

VALENCIA

Menú Esmeralda

Ensalada de Espárragos trigueros con vinagreta de pasas y piñones

Lomo de Lubina sobre estofado de azukis con algas

Jarrete de Ternera sobre timbal de verduras asadas

Cualquiera de los postres

Tarta Nupcial

Café e Infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Rimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre

Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu

124€ (IVA incluido)

THE WESTIN

VALENCIA

Menú Oro

Dúo de Bacalao y Langostinos, sobre alga wakame y Pedro Ximenez

Solomillo de Ternera sobre cebolla asada y mermelada de piquillos

Cualquiera de los postres

Tarta Nupcial

Café e Infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Rimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre

Azpilicuenta Crianza 2006 D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu

130€ (IVA incluido)

THE WESTIN

VALENCIA

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 espinacas

Cochinillo asado sobre calabacines y escalonias

Cualquiera de los postres

Tarta Nupcial

Café e Infusiones

Aguas minerales, refrescos y cerveza

Bodega

Rimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre

Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu

135€ (IVA incluido)

THE WESTIN

VALENCIA

Menú Platino

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

Merluza al horno sobre pure de calabaza y espinacas

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

Rimat Blanco Fresco D.O. Costers del Segre

Azpilicueta Crianza 2006 D.O. Rioja

Cava Anna de Codorniu

167€ (IVA incluido)

Menús Vegetarianos

Opción 1

Canelón de Escalibada sobre coca dulce y salsa romesco

Arroz Basmati salteado con alga kombu y peras

Cualquiera de los postres

Opción 2

Tofu/Seitán salteado sobre lechugas finas con salsa tamari

Parrillada de Verduras con romescu y pan de avena

Cualquiera de los postres



THE WESTIN

VALENCIA

Guarniciones intolerantes a la lactosa y celiacos

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

Kanten de frutas (agar-agar)

Tartas

Tarta clásica de merengue

Tarta de tres chocolates

Tarta de Queso y Fresa con compota de Frutos Rojos

Selva Negra

Mousse de Limón

Mousse de trufa

Sacher

Crema Quemada

THE WESTIN

VALENCIA

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 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/rosties

Helados variados o

Tarta de chocolate o

Mousse de fresa y limón

34€ por persona (IVA incluido)

THE WESTIN

VALENCIA

Resopón

Surtido dulce

Mini Napolitanas de Chocolate

Mini Napolitanas de Crema

&

Surtido salado

Mini sandwiches variados

Hojaldritos variados

Chocolate Caliente o Batido de Chocolate Frio

22.50€ por persona (IVA incluido)

