

■ **Fontecruz**hoteles



**WEDDINGS
& EVENTS**



WEDDINGS
& EVENTS

■ FontecruzÁvila



Estimados Clientes:

Les agradecemos que hayan pensado en Fontecruz Ávila para celebrar un día tan señalado.

Sabemos que cualquier celebración requiere una cuidada atención, por ello, estamos a su disposición para ayudarles y asesorarles en todo lo referente a su enlace.

Las sugerencias de menú que les presentamos a continuación son una muestra de las múltiples posibilidades que podemos ofrecerle dentro de la oferta de platos sueltos y bodega que encontrará dentro del dossier. Igualmente, atenderemos cualquier surgencia que deseen realizarnos.

Solicite más información contactando con nosotros en el teléfono:

920 359 200

o a través del correo electrónico:

comercial@fontecruzavila.com

Ávila

Fontecruz Ávila les ofrece...

Salones

Salones de gran capacidad y confort donde podréis celebrar ese acontecimiento tan especial.

Menús

Menús basados en una amplia selección gastronómica, elaborada solo con productos de alta calidad. Platos variados y para todos los paladares, que además podéis combinar a vuestro gusto para confeccionar vuestro menú, acompañado de los vinos de nuestra bodega.

Degustación del menú

Podéis degustar las propuestas o sugerencias que más os atraigan, ver su presentación y apreciar sus sabores, ello os asegurará el éxito de vuestra elección. Esta degustación es gratuita para seis personas (banquete mínimo de 150 invitados) y para cuatro personas (banquete de 100 a 150 invitados).

Habitación especial

Esa noche podréis disfrutar de una estupenda suite con botella de cava, un exquisito desayuno y dos circuitos hidrotermales en nuestro SPA.

Detalles con gusto...

Minutas

Minutas personalizadas donde quedará impreso vuestro menú, así como vuestros nombres y la fecha del enlace para vuestro recuerdo y el de vuestros invitados.

Flores en las mesas

Centros de flores naturales en todas las mesas.

Noches gratis hotel (no compatible con otras promociones vigentes)

Disfrutareis de un maravilloso regalo de dos noches de estancia en cualquiera de nuestros hoteles (Sevilla, Ávila, Toledo) en régimen de alojamiento y desayuno.

Habitaciones de invitados

Precio especial de alojamiento para vuestros invitados. Sujeto a la disponibilidad existente en el hotel.

Parking

Zona de fácil aparcamiento para vosotros y vuestros invitados.

Bodas civiles

Os brindamos la posibilidad de celebrar boda civil en nuestros jardines.

Porche acristalado

Magnífico espacio amplio y luminoso, anexo al jardín para cócteles y barras libres.

Carpa para Eventos

Espectacular carpa de cristal climatizada en nuestros jardines donde podréis celebrar cócteles, barra libre e incluso el banquete de vuestro enlace.

Asesoramiento de servicios especiales:

- 🍷 Floristería
- 🍷 Fotógrafo
- 🍷 Detalles de Regalo de bodas
- 🍷 Servicio de Autobuses
- 🍷 Coches Antiguos
- 🍷 Servicio de Wedding Planner
- 🍷 Peluquería y maquillaje
- 🍷 Cortador de jamón
- 🍷 Monitores de entretenimiento para los niños, castillos y animación
- 🍷 Candy Bar
- 🍷 Servicio de Recenas en barra libre
- 🍷 Alquiler de pantalla y Cañón Proyector

MENÚ 1

70 €

10% IVA no incluido

Cocktail de recepción nº1

Dúo de Quesos

Brochetas e Cherry con Mozzarella

Canastilla con Mousse de Foie y Almendras

Cucharita de Patatas Revolconas

Langostino Crujiente con Semillas de Amapola y Salsa de Mostaza y Regaliz

La croqueta de Ibéricos



Crema fina de Carabineros con Langostino y Aceite de Cilantro



Lubina en Hojaldre con Espinacas, Setas y Muselina de Pimientos del Piquillo



Medallones de Solomillo de Ibérico con Salsa de Uvas y Patatas Confitadas



Tarta Nupcial Hojaldre y Nata



Bodega

Blanco Pavina White, Tinto Pavina Selecto, Cerveza,
Refrescos, Agua mineral, Cava Rigol, Café y Licores

MENÚ 2

75 €

10% IVA no incluido

Cocktail de recepción nº1

Dúo de Quesos

Brochetas e Cherry con Mozzarella

Canastilla con Mousse de Foie y Almendras

Cucharita de Patatas Revolconas

Langostino Crujiente con Semillas de Amapola y Salsa de Mostaza y Regaliz

La croqueta de Ibéricos



Vichyssoise de Peras



Lomo de Merluza Relleno de Mariscos sobre Compota de Tomate Azafranada



Paletilla de Cordero Lechal asada con Gratén de Patata



Coulant Cremoso de Chocolate



Bodega

Blanco Pavina White, Tinto Pavina Selecto, Cerveza,

Refrescos, Agua mineral, Cava Rigol, Café y Licores

MENÚ 3

80 €

10% IVA no incluido

Cocktail de recepción nº1

Dúo de Quesos
Brochetas e Cherry con Mozzarella
Canastilla con Mousse de Foie y Almendras
Cucharita de Patatas Revolconas
Langostino Crujiente con Semillas de Amapola y Salsa de Mostaza y Regaliz
La croqueta de Ibéricos



Ensalada de Jamón de Pato, foie, Canónigos y Vinagreta de frambuesa



Salmón relleno de Langostinos y Gambas con salsa Martini



Lomo de Buey con Salsa de Frutos Rojos y Piquillos confitados



Tarta Nupcial Tres Chocolates



Bodega

Blanco Pavina White, Tinto Pavina Selecto, Cerveza,
Refrescos, Agua mineral, Cava Rigol, Café y Licores

MENÚ 4

85 €

10% IVA no incluido

Cocktail de recepción nº1

Dúo de Quesos
Brochetas e Cherry con Mozzarella
Canastilla con Mousse de Foie y Almendras
Cucharita de Patatas Revolconas
Langostino Crujiente con Semillas de Amapola y Salsa de Mostaza y Regaliz
La croqueta de Ibéricos



Ensalada de Frutas y Langostinos con aderezo de Eneldo y Yogur Griego



Suprema de Merluza en salsa Verde con Almejas y Langostinos



Solomillo de Ternera estilo Rossini con Foie de Pato y salsa de Miel de Brezo



Coulant Cremoso de Chocolate



Bodega

Blanco Pavina White, Tinto Pavina Selecto, Cerveza,
Refrescos, Agua mineral, Cava Rigol, Café y Licores

Cocktail de Recepción nº 1

8,50 €

10% IVA no incluido

Pica Pica Fríos

Dúo de Quesos

Brochetas de Cherry con Mozzarella

Canastilla con Mousse de Foie y Almendras



Delicias Calientes

Cucharita de Patatas Revolconas

Langostino Crujiente con Semillas de Amapola y Salsa de Mostaza y Regaliz

La croqueta de Ibéricos



Bodega

Vinos blanco y tinto de la región | Cervezas y refrescos

Cocktail de Recepción nº 2

12 €

10% IVA no incluido

Pica Pica Fríos

Tacos de Queso con Picos y Pan de Aceite

Cucharita de Pulpo con cremoso de Patata y Aceite Rojo

Tosta de Mousse de Foie y Manzana

Tosta de Salmón con Salsa Tártara



Delicias Calientes

Tortilla de Patatas Confitadas con Piquillo

Brocheta de Pollo Marinado en Cítricos

Hojaldre de Chistorra con Crema de Queso Azul

Brick de Queso de Cabra con Miel

Tempura de Calamar



Bodega

Vinos blanco y tinto de la región | Cervezas y refrescos

CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

Cocktail - Complementos Aperitivo

Fríos

Jamón Ibérico.....	Consultar
Selección Lomo, Salchichón y Chorizo Ibéricos	3,75 €
Dúo de Quesos.....	2,50 €
Tacos de Queso con Picos y Pan de Aceite.....	3,50 €
Trufitas de Queso con Coco.....	1,20 €
Brochetas de Cherry con Mozzarella.....	1,00 €
Binomio de Gazpachos (Tradicional y de Cereza Negra).....	1,80 €
Tartaletas de queso de Cabra con Tomate Confitado	1,50 €
Canastilla con Mousse de Foie y Almendras.....	2,00 €
Tosta de Mousse de Foie y Manzana Caramelizada	1,30 €
Tosta de Salmón con Salsa Tártara	1,30 €
Cucharita de Pulpo con cremoso de Patata y Aceite Rojo	1,80€
Tosta de Ahumados	1,90€

Calientes

Cucharita de Patatas Revolconas.....	1,00 €
Tortilla de Patatas Confitadas con Piquillo	1,00 €
Brocheta de Pollo Marinado en Cítricos	1,00 €
Brocheta de Bacalao Empanado	1,00 €
La croqueta de Ibéricos	1,20 €
Langostino Crujiente con Semillas de Amapola y Salsa de Mostaza y Regaliz	1,80 €
Nems de Morcilla con Pera y Salsa de Piquillos Caramelizados	1,30 €
Brick de Queso de Cabra con Miel	1,30 €
Tempura de Calamar	1,50 €
Tosta de Salmón con Salsa Tártara	1,00 €
Hogaza de Chistorra al Cava.....	1,30€
Brocheta de Magret de Pato con Piña.....	2,30€
Brocheta de Lomo y Chorizo de Olla.....	1,80€
Canastilla de Mollejas	2,50€

10% IVA no incluido

CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

Entrantes

Terrina Foie Mi-cuit con Vinagreta de Miel, Almendra y Cítrico	16,00 €
Pastel de Cabratxo y Gambas sobre Escarola	9,00 €
Pastel Hojaldrado de Langostinos	12,50 €
Ensalada de Jamón de Pato, Foie, Canónigos y Vinagreta de Frambuesa	15,00 €
Ensalada de Ahumados con Vinagreta de Miel y Manzana Escarchada	12,00 €
Ensalada de Frutas y Langostinos con Aderezo de Eneldo y Yogur Griego	15,00 €
Ensalada de Queso de Cabra, Panceta y Vinagreta de Miel y Lima	12,00 €
Ensalada de Patata Sobre Salmorejo y Jamón Ibérico.....	12,00 €
Rollitos de Salmón y Espárrago con Salsa de Mango.....	14,00 €
Surtido Gamba Blanca y Langostinos (50 + 100 grs).....	15,00 €
Langostinos dos Salsas (Vinagreta y Rosa)	16,00 €
Tosta de Boletus Glaseada con Ali-oli de Miel.....	12,00 €
Salpicón de Marisco con Vinagreta de Naranja.....	16,00€
Crema de Boletus con Aroma de Trufa.....	10,00€
Gazpacho de Fresa.....	10,00 €
Vichyssoise de Peras	10,00 €
Crema de Salmorejo con Huevo de Codorniz y Jamón de Pato.....	10,00 €
Crema Fina de Carabineros con Langostino y aceite de Cilantro.....	12,00 €
Crema de Nécoras al Armañac y Salpicado de Marisco	12,00 €
Crema de Espárragos, Salmón Ahumado y Queso de Cabra	12,00 €

10% IVA no incluido

CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

Pescados

Bacalao Glaseado con Ali-Oli Cítrico Sobre Lecho de Verduritas	16,00 €
Lomo de Bacalao en Persillé con salsa marinera	17,00 €
Dorada al Horno con Verduritas e Infusión de Limón y Tomillo	16,00 €
Lomo de Lubina en Ajada de Gulas y Algas	20,00 €
Lubina en Hojaldre con Espinacas, Setas y Muselina de Pimientos del Piquillo	16,00 €
Lomo de Merluza Relleno de Mariscos Sobre Compota de Tomate Azafranada	20,00 €
Suprema de Merluza en Salsa Verde con Almejas y Langostinos	23,50 €
Medallones de Rape con Salsa de Erizos y Calabacín Relleno de Verduritas Confit...24,00 €	
Salmón Relleno de Gambas con Salsa Martini	18,00 €

Selección de Sorbetes

Sorbete de Limón al Cava	4,00 €
Sorbete de Mandarina	4,00 €
Sorbete de Mojito	5,00 €
Sorbete de Manzana Verde	5,00€

Carnes

Suprema de Pularda Rellena de Foie con Mihojas de Patatas a la Crema	16,00 €
Confit de Pato Asado con Patatas Confitadas y Jugo de Mandarina	16,00 €
Solomillo Ibérico con verduras Salteadas y Salsa de Mostaza Antigua	17,00 €
Medallones de Solomillo de Ibérico con Salsa de Uvas y verduras salteadas	17,00 €
Cochinillo Asado con Patatas Panaderas	18,00 €
Carrillera de Ibérico con Polenta y Salsa de Oporto	15,50 €
Solomillo te Ternera con Foie de Pato y Salsa de Miel de Brezo con Patatas Confitadas.....	24,00 €
Paletilla de Cordero Lechal Confitada con Verduritas	28,50 €
Jarrete de Cordero con Setas y Verduras Salteadas	18,00 €
Solomillo de Ternera estilo Rossini con Salsa Bordalesa y Patatas Panaderas	24,50€
Lomo de Buey con Salsa de Frutos Rojos y Piquillos Confitados.....	18,50€

10% IVA no incluido

CREA TU PROPIO MENÚ DE BODA

Postres con Helado

Coulant Cremoso de Chocolate	7,00 €
Little Cheese Cake	7,00 €
Especial de Chocolate	7,00 €
Tarta Nupcial San Marcos	7,00 €
Tarta Nupcial Hojaldre y Nata	7,00 €
Tarta Nupcial Tres Chocolates	7,00 €
Tarta Nupcial Mousse de Caramelo	7,00 €
Helados de acompañamiento:	
Cookies	
Chesse Cake con Fresa	
Mascarpone con Melocotón	
Stracciatella	
Yogourt Fresa del Bosque	

10% IVA no incluido

MENÚ INFANTIL

(hasta 12 años)

25 €

10% IVA no incluido

Puede configurar a su gusto el mismo menú para todos los niños, a elegir entre:

Primer Plato

Pasta Fantasía con Tomate y Queso
Surtido de Ibéricos con Croquetas, Mini Pizzas, y Calamares
Arroz Tres Delicias

Segundo Plato

Pequeños Escalopines de Pollo Empanados con Patatas Fritas
Flamenquines de Jamón y Queso con Patatas Fritas
Perrito Caliente con Patatas Fritas

Postre

Tarta y Helado



NUESTRA BODEGA

9 €

10% IVA no incluido

Vino Blanco Pavina White
Vino Tinto Pavina Selecto
Cava Rigol Artesano, Brut Nature

* Consúltanos si deseas conocer otras referencias de vinos o cavas

BARRA LIBRE

10% IVA no incluido

Con todos nuestros menús la **primera hora***
gratuita

Las 2 horas siguientes
15 €
por adulto asistente

Ampliaciones por adulto recontado,
mínimo de 50 personas
10 €
por adulto y hora

*Contratando a parte mínimo otra hora más de barra libre con nosotros
Máximo 4 horas de Barra Libre. Consúltenos condiciones para poder ampliar

DISCOTECA CON DJ

Duración 2 / 3 horas

500 €

21% IVA no incluido

Posibles ampliaciones **125 €** por hora

CEREMONIA CIVIL EN NUESTROS JARDINES

350 €

21% IVA no incluido

Montaje del mobiliario correspondiente según características requeridas (mesa oficiante, butacones para los novios, colocación de las sillas para los invitados, moqueta pasillo central , flores en mesa de oficio)

Ambientación musical de la ceremonia personalizada con las canciones que deseen los novios en cada momento significativo.

Megafonía Inalámbrica para el oficiante y para las lecturas



■ **Fontecruz**Ávila



Carretera Antigua de Cebreros km 3, 05196 Ávila
Tel.: (+34) **920 35 92 00**

comercial@fontecruzavila.com
www.fontecruzhoteles.com