



# PALACIO DE ESQUILEO



Reuniones

Eventos

**Bodas**

Hotel

## BODAS

Autovía A-1 Salida 107  
SOTOS DE SEPULVEDA (Segovia)

info@palaciodeesquileo.es  
www.palaciodeesquileo.es

T. 921 125 512 F. 921 557 384  
Móvil. 637 716 889

# Bodas Palacio de Esquileo

Todos los menús que se muestran a continuación **incluyen el cocktail de bienvenida**, constituido por aperitivos variados (7 por comensal) y barra abierta de bebidas, y **barra libre** a la finalización del banquete de **dos horas** de duración.

Los menús no son cerrados, pudiendo combinar los platos a su gusto. Igualmente pueden escoger más platos de nuestras cartas. Los precios **incluyen el 8 % de IVA** y son válidos para el año 2011.

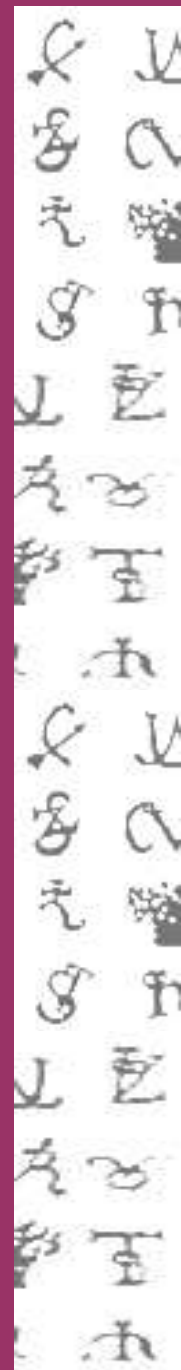
Asimismo, se incluyen para bodas de 100<sup>1</sup> invitados adultos o más, decoración floral de las mesas, impresión de minutas, habitación de la noche de bodas para los novios en nuestra *Habitación Deluxe*, degustación del menú para 6 personas<sup>2</sup>, exclusividad de la finca y todo lo necesario para que la boda sea un éxito.

No duden en comentarnos sus gustos y necesidades para poder ayudarles en la elaboración de otros menús, sugiriéndoles nuevos platos y elaborando nuevos presupuestos individualizados.

Todas las bodas celebradas en viernes o domingo (excepto vísperas de festivo) tendrán un 10% de descuento sobre los precios marcados en los menús.

<sup>1</sup> Para bodas con menos invitados, consultar condiciones especiales

<sup>2</sup> Con un mínimo de 60 días antes del banquete deberá hacerse la prueba del menú. (Será gratuita para 6 personas siempre y cuando superen los 150 invitados, en caso contrario la degustación sería gratuita para 2 personas. En bodas de menos de 100 invitados la degustación tendría que ser abonada) Para las personas que quieran unirse a la prueba del menú ofreceremos el 20% de descuento sobre el precio de este. Sea cual sea el número de personas a probar el menú, el número máximo de menús diferentes será de dos.



W E PALACIO  
C A B DE  
T U T ESQUILEO  
S R A

## Cocktail de Bienvenida

# COCKTAIL

## aperitivos

- Croquetitas Caseras de Jamón Ibérico
- Croquetitas Caseras de Cabrales
- Brocheta de Cherry con Perla de Mozzarella
- Cucharita de Pulpo con Patata
- Huevos de Codorniz
- Dátiles con Bacón
- Patata Confitada con Bacalao al Ajo Arriero
- Salmorejo con Crujiente de Ibérico Sobre Hoja de Endivia
- Corazones de Lechuguitas con Tomate y Anchoa
- Queso con Nueces y Uvas
- Chupitos de Gazpachos Frutales
  
- Jamón Ibérico al Corte (consultar precio)
- Cocktail Oriental (consultar precio)
  - *Sushi (variado): maki, nigiri*
  - *Espiral de Langostino*

Bodega: Vino Tinto Crianza Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava, Refrescos, Zumos, Cerveza

# Menú 1

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao con Salsa de Chipirones

Salmón Noruego Horneado al Vino Blanco Cremoso y Esencia de Albahaca

Sorbete de Mandarina de Montaña

Cochinillo de Segovia Asado en Horno de Leña con Ensalada del Huerto

Semifrío de Limón con Virutas de Chocolate

Vino Tinto Crianza Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava, Agua Mineral, Café y Licores

# Menú 2

Selección de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo y Queso de Oveja

Dorada al Horno con Lacitos de Cebollino

Sorbete de Limón al Cava

Asado de Cordero Lechal en Horno de Leña con Ensalada del Huerto

Tarta de Yogurt con Frutas

Vino Tinto Crianza Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava, Agua Mineral, Café y Licores



## Menú 3

Hojaldre Relleno de Hongos y Foie con Mermelada de Arándanos

Lubina al Horno con Salsa de Setas de Cardo

Sorbete de Yuzu

Cochinillo de Segovia Asado en Horno de Leña con Ensalada del Huerto

Tarta de Tiramisú

Vino Tinto Crianza Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava, Agua Mineral, Café y Licores

## Menú 4

Mi Cuit con Mermelada Casera

Bacalao Confitado con Salsa de Tomate y Manzana

Sorbete de Fruta de la Pasión

Solomillo de Buey Braseado con Tomatitos Cherry y Patata Panadera

Hojaldre de Crema y Nata con Frutas del Bosque con Helado de Turrón sobre Barquillo

Vino Tinto Crianza Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava, Agua Mineral, Café y Licores

## Menú 5

Langostinos con Aliño de Vinagreta

Merluza a la Donostiarra

Sorbete de Limón al Cava

Asado de Cordero Lechal en Horno de Leña con Ensalada del Huerto

Tarta de San Marcos con Helado de Violeta



Vino Tinto Crianza Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava,  
Agua Mineral, Café y Licores

## Menú 6

Ensalada de Melón y Canónigos con Confit de Pato y Uvas Pasas

Rape al Horno con salsa Americana y Arroz Basmati y Salvaje

Sorbete de Mango

Solomillo de Buey Braseado con Setas de Temporada y Tomatitos Cherry

Ponche Segoviano

Vino Tinto Crianza Ribero del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava,  
Agua Mineral, Café y Licores

## Menú 7

Ensalada de Langostinos con Hoja de Roble y Vinagre de Módena

Bacalao Confitado con Salsa de Tomate y Manzana

Sorbete de Limón al Cava

Asado de Cordero Lechal en Horno de Leña con Ensalada del Huerto

Tarta Fusión de Chocolates con Helado de Yogurt Búlgaro

Vino Tinto Crianza Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava, Agua Mineral, Café y Licores



## Menú 8

Gazpacho de Frutos Rojos con Lascas de Parmesano

Merluza a la Marinera

Sorbete de Maracuyá

Solomillo de Buey Braseado con Patata Panadera y Cherrys Salteados

Tarta de Hojaldre con Nata y Mermelada de Arándanos

Vino Tinto Crianza Ribera del Duero, Vino Blanco Verdejo, Cava, Agua Mineral, Café y Licores



## Menú Infantil

(De 1 a 3 años de edad)

Plato Combinado:

Croquetitas Caseras de Jamón

Filete Empanado con Patata Fritas

Tarta Nupcial

Aguas Minerales  
Refrescos  
Pan

Precio por Persona 28,00 €

## Menú Infantil

(Hasta 9 años de edad)

Entremeses Variados  
Chorizo, Croquetas, Jamón, Lomo y Queso

Chuletillas de Cordero Lechal a la Brasa con Brochetas de Pollo  
con Salchicha y Patatas Fritas

Tarta Nupcial

Aguas Minerales  
Refrescos  
Pan

Precio por Persona 40,70 €

# Puede hacer su propia combinación de platos...

## Cremas

Vichissoise  
Salmorejo con crujiente de Ibérico  
Ajo blanco a la Almendra con Guarnición de Uva de la Ribera  
Consomé al Aroma del Jerez  
Velouté de Espárragos Trigueros y Ajetes Tiernos  
Crema de Guisantes al Aroma de la Menta  
Crema de Marisco con Colitas Salteadas de Carabinero  
Gazpacho de Frutos Rojos con Lascas de Parmesano

## Entrantes: *fríos y calientes*

Entremeses del Esquileo: Croquetas, lomo y Chorizo de la Olla y Pimiento Relleno  
Pimientos Rellenos de Bacalao con Salsa de Chipirones  
Selección de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón y Queso  
Langostinos con Aliño de Vinagreta  
Mariscos: Cigalas, Langostinos, Gambas, Nécoras  
Ensalada de Langostinos con Hoja de Roble y Vinagre de Módena  
Ensalada de Melón y Canónigos con Confit de Pato y Uvas Pasas  
Ensalada de Bogavante con Fresas, Mango y Salsa de Miel  
Selección de Ahumados: Salmón Noruego, Palometa y Anchoas del Cantábrico  
Hojaldre Relleno de Hongos y Foie con Salsa de Arándanos  
Mi Cuit con Mermelada Casera

## Pescados

Salmón Noruego al Horno con Piperada  
Salmón Noruego Horneado al Vino Blanco Cremoso y Esencia de Albahaca  
Merluza a la Donostiarra  
Merluza a la Marinera  
Bacalao Confitado con Salsa de Tomate y Manzana  
Dorada al Horno con Lazo de Cebollino  
Rape con Salsa Americana y Arroz Basmati  
Lubina al Horno con Salsa de Setas de Temporada

## Sorbetes

Sorbete de Limón al Cava  
Sorbete de Sandía  
Sorbete de Mandarina de Montaña  
Sorbete de Frambuesa  
Sorbete de Pera  
Sorbete de Yuzu  
Sorbete de Maracuyá  
Sorbete de Mango

## Carnes

Asado de Cordero Lechal con Ensalada del Huerto  
Cochinillo Asado de Segovia con Ensalada  
Solomillo de Buey a la Brasa con Patata panadera y Tomatitos Cherrys  
Solomillo de Buey a la Brasa con Setas de Cardo y Tomates Provenzal

## Postres

Tarta de San Marcos  
Semifrío de Limón con Virutas de Chocolate al Café  
Ponche Segoviano  
Hojaldre de Crema y Nata con Frutas del Bosque  
Tarta de Tiramisú  
Tarta de Yogurt con Frutas  
Tarta Fusión de Chocolate

Helado bola Vainilla  
Helado bola Leche Merengada  
Helado bola Turrón  
Helado bola Nata Nueces  
Helado de Violeta  
Helado de Higo  
Helado de Yogurt Búlgaro



# Servicios especiales: Servicios especiales:

## Barra Libre y Baile:

### Pincha Discos después del Banquete y Barra libre:

- 2 horas: 625,00\* € + 0,00 € por persona (Incluido el canon de S.G.A.E.)
- 3 horas: 730,00\* € + 3,91 € por persona (Incluido el canon de S.G.A.E.)
- 4 horas: 950,00\* € + 8,31 € por persona (Incluido el canon de S.G.A.E.)
- 5 horas: 1150,00\* € + 11,57 € por persona (Incluido el canon de S.G.A.E.)

### Marcas de Bebidas en la Barra Libre:

- Whisky: White Label, Dyc, Dyc 8 años, J.B, Ballantine, Jonnie Walker, Cutty Sark
- Ron: Brugal, Cacique, Bacardí, Legendario
- Ginebra: Beefeater, Larios, Tanqueray
- Wodka: Absolu, Esmirnof

(Si desean una marca determinada de alcohol, consultar disponibilidad)

- Refrescos en botella de cristal de 20 cl., botella entera con servicio de vasos hielos y refrescos
- Servicio de Mojitos (durante las 2 primeras horas de barra libre)

## Otros Servicios:

- Tejas y Bombón-Catania durante el café
- Recena-*snack* para el baile con:
  - Bocaditos de jamón, chorizo, queso y lomo
  - Hojaldritos rellenos variados
- Gominolas/dulces durante la barra libre

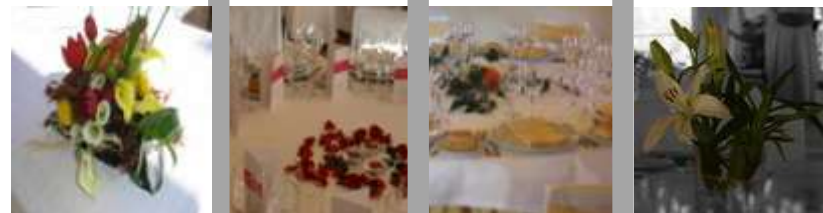
## Decoración:

### Incluye:

- Mantelería blanca
- Sillas enfundadas
- Decoración floral (centro floral por mesa)
- Minutas

### Extra:

- Mantelería Dorada: servilletas y lazos dorados
- Adorno de silla para Banquete: lazo verde ó morado + hiedra
- Decoración exterior con velas



# Ceremonias Civiles



Haremos una ceremonia especial y con encanto adaptada a su gusto, con todo tipo de detalles.

Paquete de ceremonia:

- Hasta 100 personas: 500,00€
- A partir de 100 personas: 650,00€

Incluye:

- Alquiler del espacio
- Sillas decoradas
- Alfombra roja
- Centro floral
- Equipo de sonido
- Maestro de Ceremonias
  
- Montaje de sillas (4,00€/silla)
  
- Tasas Municipales (50,00€)

Especial....

Bodas *INVIERNO*  
*invierno*



Disfrute de una boda especial en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero y Febrero en un ambiente cálido y confortable para usted y todos sus invitados, le obsequiamos con:

- Cocktail de bienvenida sin cargo(consultar precio)
- 3ª hora de barra libre
- Exclusividad
- Descuentos especiales para sus invitados en nuestro hotel
- Noche de bodas en nuestra *Habitación Deluxe*
- Mínimo 50 invitados adultos
- Chimeneas encendidas (Sala de las Lámparas y Torreón)
- Menús especiales de Invierno