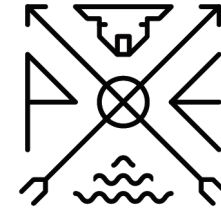




Válido
Otoño-Invierno
2018/2019



**PALACIO
DE ESQUILEO**

—

MENÚS

Invierno

info@palaciodeesquileo.es
+34 921125512 / +34 637716889
Carretera de Burgos (Autovía del Norte), Salida 107. 40593
Sotos de Sepúlveda, Segovia

BODAS

Invierno:



Disfrute de una boda especial en Otoño e Invierno en los meses de Noviembre, Diciembre, Enero ó Febrero.

Todos los menús que se muestran a continuación **incluyen** el **cóctel de bienvenida sin cargo** y la **barra libre** a la finalización del banquete de **tres horas** de duración, (excepto DJ y cánones).

Los menús no son cerrados, pudiendo combinar los platos a su gusto. Igualmente pueden escoger más platos de nuestras cartas. Los precios **incluyen el 10 % de IVA** y son válidos para el otoño-invierno 2017/2018.

Asimismo, se incluyen decoración floral de las mesas, decoración especial de invierno con las chimeneas encendidas y decoración exterior con velas, impresión de minutas, habitación de la noche de bodas para los novios en nuestra Habitación Deluxe, exclusividad de la finca y todo lo necesario para que su 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.

(No acumulable con otras ofertas vigentes)
(Para un mínimo de 50 invitados adultos)



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Croquetitas Caseras
Torreznos Crujientes
Bocado de Morcilla con Compota de Manzana
Cubo de Pulpo con Puré de Patata y Pimentón
Huevos de Codorniz en Mini Tosta con Sobrasada
Dados de Queso Curado de Oveja con Nueces y Uvas
Confitura de Tomate con Perla de Mozzarella y Aceite de Albahaca

Bodega: Vinos de Castilla, Cava, Refrescos, Zumos, Cerveza
Coste del cóctel incluido en los menús

Menú

1

de Castilla

Cóctel de Bienvenida

Judiones del Real Sitio
de la Granja de San Ildefonso

Cochinillo de Segovia en Horno de Leña
con Patata Panadera

Ponche Segoviano

Precio por Persona 85,34 €

Vino Tinto, Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua,
Café y Licores
3 horas de barra libre incluidas

2

Cóctel de Bienvenida

Crema de Calabaza con Aroma de Canela

Salmón Noruego al Vino Blanco con Esencia de Albahaca

Cochinillo de Segovia en Horno de Leña con Patata Panadera

Hojaldre de Nata y Crema con Frutos del Bosque

Precio por Persona 83,88 €

Vino Tinto, Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua,
Café y Licores
3 horas de barra libre incluidas

3

Cóctel de Bienvenida

Hojaldre Relleno de Hongos y Foie
con Mermelada Casera de Arándanos

Bacalao Confitado con Salsa
de Tomate Dulce y Manzana Reineta

Asado Cordero Lechal en Horno de Leña
con Ensalada del Huerto

Tarta de Yogurt con Frutas

Precio por Persona 99,69 €

Vino Tinto, Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café
y Licores
3 horas de barra libre incluidas

Menú 4

Cocktail de Bienvenida

Mi Cuit con Mermelada de Albaricoque

Lubina al Horno con Setas de Temporada

Solomillo de Buey Braseado
con Patata Panadera y Tomatitos Asados

Semifrío de Limón con Virutas de Chocolate al Café

Precio por Persona 105,56 €

Vino Tinto, Vino Blanco Verdejo, Cava, Servicio de Agua, Café
y Licores
3 horas de barra libre incluidas