

aperitivo de bienvenida gentileza del hotel

APERITIVO FRÍO

VARIEDADES FRÍAS SERVIDAS EN MESAS:

- ❖ Bombones de chocolate y foie con sal Maldon.
- ❖ Anchoas de Santoña con escalibada de huerta.
- ❖ Mirepoix de salpicón gallego.

“PASEO” DE LAS SIGUIENTES VARIEDADES FRÍAS

- ❖ Sorbitos de ajo blanco y aguacate.
- ❖ Tartar de fuet de Vic en hojaldre de tomate.
- ❖ Corazones de gruyère con cristales de turquesa.

APERITIVO CALIENTE

VARIEDADES CALIENTES SERVIDAS EN MESAS

- ❖ Gambas rojas en nido de fideos sobre chupito de Albariño.
- ❖ Esferas de melosa en crema de puerros.
- ❖ Brochetas de papas arrugadas con salsa de mojo picón.

“PASEO” DE LAS SIGUIENTES VARIEDADES CALIENTES

- ❖ Cromesquis de bacalao de Islandia con infusión de piquillo.
- ❖ Tostitas de foie fresco y boletus con hilos de trufa.
- ❖ Sorbitos de castañas y trufa negra.

MESAS “BUFFET”

- ❖ Cascada de colas de langostinos fritos en tempura de cerveza y maíz.
- ❖ Gominolas de tomate raf con ibéricos .
- ❖ Cuenco helado de salmón y caviar..

“CORTE” A LA VISTA DE LOS INVITADOS DE

- ❖ Jamón de Teruel D.O. acompañado de pan de ajo.

CARTA DE banquetes 2010

En el corazón de la ciudad de Zaragoza, en el hotel Boston... ; su magnífico hall de 2.500 metros cuadrados constituye el marco perfecto para la bienvenida de los novios y de todos sus invitados. Somos especialistas en la celebración de banquetes; más de quince años de experiencia nos avalan.

Agradecemos a todos nuestros clientes la confianza depositada en nosotros.

Somos conscientes de la importancia de ese día tan especial, y por ello ponemos todo nuestro empeño y cariño para superar las expectativas de “nuestros novios” y convertir su boda en... Símbolo de Distinción.

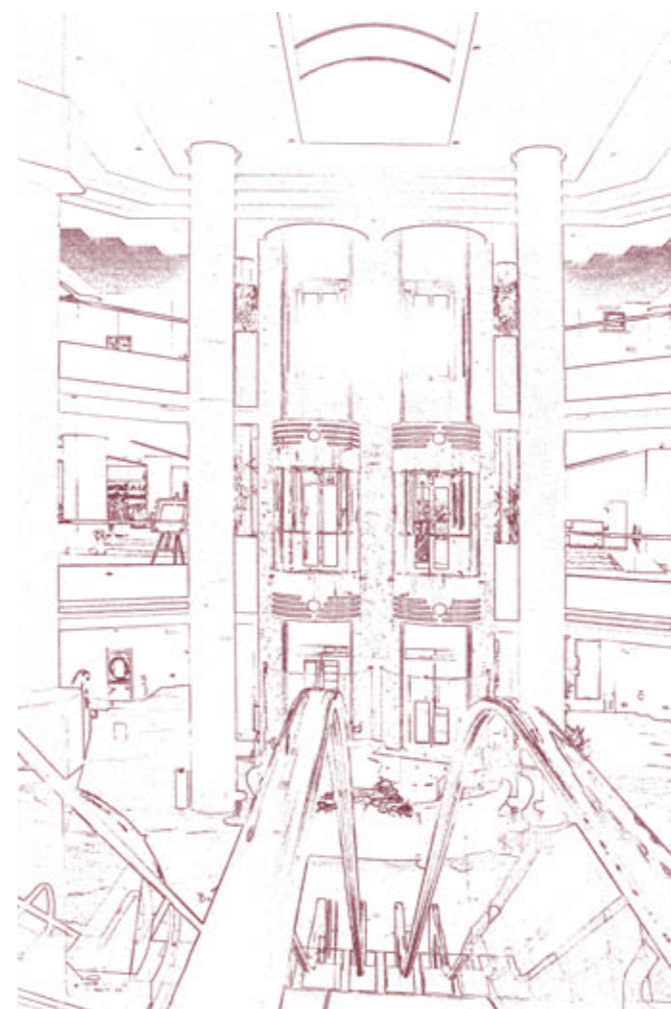
información general

GENTILEZA DEL HOTEL

- ❖ Cóctel Aperitivo de bienvenida.
- ❖ Delicatessen dulce.
- ❖ Degustación del menú para los novios (para bodas de más de 100 comensales, prueba de menú para 6 personas).
- ❖ Decoración floral en las mesas y muy especial en la mesa presidencial.
- ❖ Confección del directorio de invitados.
- ❖ Impresión de minutas personalizadas.
- ❖ Obsequio de una Habitación para la noche de bodas.
- ❖ Desayuno para los novios en la habitación.
- ❖ Atención de botella de cava y trufas.
- ❖ Escultura de bronce de la firma Arts.
- ❖ Parking gratuito para los coches de novios y padrinos.
- ❖ Servicio de guardarropía (temporada invernal).

ORGANIZACIÓN:

- ❖ Nuestra comercial de banquetes gestiona íntegramente su boda atendiendo personalmente todos los detalles de la misma: Servicio de fotógrafo y vídeo, contratación de la amenización musical (ofrecemos diferentes alternativas), alquiler de coches clásicos, ceremonia civil, autocares para traslados, contratación de alojamiento (tarifas especiales) etc.
- ❖ Todos los banquetes cuentan con un Maitre y un jefe de sala, responsables del servicio, a los cuales podrán dirigirse para lo que precisen.
- ❖ Los servicios de almuerzos son de 13 h a 19:00 h y los de cena de 21:00 a 3.00 h. ó 4.00 h.



Avda. de las Torres, 28 - 50008 ZARAGOZA (Espa a)
Telf: ono 976 599 192 - Fax 976 590 196
E-mail: banquetes@hotellboston.es - www.hotellboston.es

entrantes fríos y calientes

- ❖ Delicias del Pato: Terrina de foie micuit, láminas de jamón y ensalada de su magret con frutos secos y vinagreta de naranja 15 €
- ❖ Bogavante frío (media pieza), carpaccio de pulpo, helado de tomate y langostinos cocidos en agua de mar y vinagreta de caviar..... 42 €
- ❖ Ensalada de bogavante en medallones sobre rúcula salvaje con ostras de Arcade en gelée de champagne.. 42 €
- ❖ Bogavante entero a la parrilla con bouquet de escalibada y medallón de rape en vinagreta de crustáceos 42 €
- ❖ Timbal de bacalao de Islandia con cebolla tierna, pimientos asados al gratén de albahaca y langostinos de Vinaroz a la plancha 21 €
- ❖ Hojaldre relleno de Boletus Edulis con escalope de foie fresco y agridulce de frutos rojos del bosque 17 €
- ❖ Milhojas caramelizadas con foie micuit, manzana reineta y queso de cabra con láminas de jamón de pato 16 €
- ❖ Yemas de erizo de mar y txangurro de la ría glaseado en su caparazón con detalle de vieira..... 16 €
- ❖ Vieira a la gallega gratinada en su caparazón, pimientos del piquillo rellenos de txangurro, timbalito de arroz salvaje y salsa de zamburiñas..... 18 €
- ❖ Parrillada de espárragos verdes y calabacines tiernos con pulpo gallego y langosta en vinagreta templada de percebes 20 €
- ❖ Tartar de cigalas con caviar de salmón sobre terciopelo de tomate 15 €

cremas y sopas

- ❖ Velouté de cigalitas de Muxía con armagnac y perlas de caviar Avruga..... 9,5 €
- ❖ Sopa cremosa de langosta con matices de sherry-brandy 9,5 €
- ❖ Espárragos blancos con vichyssoise de su caldo al aroma de estragón..... 10 €
- ❖ Crema de almendras con boletus al aceite de trufa negra..... 9 €
- ❖ Gazpacho con bogavante (1/2 pieza) y brunoise de cebollinos..... 17 €
- ❖ Marmita cremosa de faisán con trufa, huevo de codorniz y mirepoix de su carne..... 7 €

pescados y mariscos

- ❖ Parrillada de pescados y mariscos: Bogavante (media pieza), cigalas, gambas rojas, langostinos, merluza y lubina 50 €
- ❖ Bogavante templado Thermidor sobre setas silvestres y trufa negra melanosporum 47 €
- ❖ Merluza de pincho sobre brandada de bacalao con sus cocotxas en crema de ajoarriero 27 €
- ❖ Supremas de merluza rellenas de txangurro sobre parmentier de erizos en salsa de cigalitas..... 26 €
- ❖ Supremas de merluza con vieiras gallegas a la parrilla, patatas laminadas y orio de carabineros..... 28 €
- ❖ Rodaballo salvaje asado con almejas, menestra de verduras y crema de txacoli 28 €
- ❖ Lubina a la plancha con pastel de nécoras gratinado y salsa de hinojos frescos..... 23 €
- ❖ Lenguado relleno de cangrejo real con canelón de su carne y salsa de champagne..... 31 €
- ❖ Solomillo de rape del Gran Sol con chipirones de anzuelo en su tinta 30 €
- ❖ Dorada del mediterráneo al horno con gulas algo picantes, patatas lionesa y salsa donostiarra 22 €

las carnes

- ❖ Paletilla de ternasco D.O. Aragón con pastel de boletus edulis y pimientos..... 26 €
- ❖ Paletilla de lechazo de Castilla asada a baja temperatura con pimientos y patatas panadera 34 €
- ❖ Chuleta de ternera lechal con crujiente de ibéricos en crema de hongos y trufas..... 28 €
- ❖ Solomillo de buey gallego con gratén de queso tetilla en salsa de castañas y calabaza amarilla 31 €
- ❖ Confit de pato al horno con foie fresco a la plancha, velouté de frutos rojos y pacharán navarro 20 €
- ❖ Escalopitos de ternera de Avila con bloc de foie en salsa de “café de Paris” 23 €
- ❖ Tournedó de solomillo de ternera sobre patata trufada y salsa de Pedro Ximenez..... 31 €
- ❖ Duetto de solomillos: De buey a la mostaza y de lechal con micuit en brik..... 29 €
- ❖ Escalopitos de solomillo de ternera con bloc de foie, piñones tostados y crema ligera de pistachos verdes y licor de avellanas 33 €
- ❖ Carrillera de ternera braseada con hortalizas frescas y vino tinto de Rioja..... 17 €
- ❖ Entrecot de ternera “roxa astur” con almendras tostadas en salsa suave de quesos de montaña..... 23 €

los postres y sorbetes de nuestros maestros pasteleros

PASTELES NUPCIALES

- ❖ Milhojas de hojaldre reina y helado de caramelo inglés con toffees..... 10 €
- ❖ Hojaldre de manzanas confitadas y helado de polvorón a la canela..... 10 €
- ❖ Tarta fina de queso blanco y helado de marrón glacé 11 €
- ❖ Pastel nupcial Mont Blanc y sorbete de naranja con su zumo natural..... 9 €
- ❖ Dacquoise de chocolate y avellanas con helado de crema tostada 11 €
- ❖ Tarta de caramelo y leche con crema helada de chocolate blanco y negro..... 10 €
- ❖ Pastel de oro Montecarlo y helado de dulce de leche con un toque de mantequilla y sal 12 €

OTROS POSTRES

- ❖ Sombrero de cerezas amargas y chocolate blanco 9 €
- ❖ Craqueline nougatine con chocolate en dos texturas. 9 €
- ❖ Crujiente fondant con leche y avellanas 9 €
- ❖ Soufflé exótico de coco y malibú..... 8 €
- ❖ Raviolis de cítricos sobre zumo de hierba limón y de fruta de la pasión..... 8 €
- ❖ Gelée de Champagne con frutas tropicales y sorbete de té rojo thailandés 11 €
- ❖ Sopa de frutos rojos con peta zeta y crema helada de yogurt búlgaro 10 €

SORBETES EN COPA.....4,20 €

SORBETES ALTA EXPRESIÓN

- ❖ Lima verde con jengibre fresco
- ❖ Pacharán Baines Oro
- ❖ Ciruelas Armagnac
- ❖ Grosellas negras
- ❖ Nube

SORBETES TROPICALES

- ❖ Mojito
- ❖ Cactus al limón verde
- ❖ Piña colada
- ❖ Fruta de la pasión

SORBETES FLORELES

- ❖ Miel flor de lavanda
- ❖ Violeta
- ❖ Pétalo de rosa
- ❖ Flor de sauco

