

barra libre

Ballantines
Cutty Sark
White Label
Habana 5
Cacique
Brugal Añejo
Beefeater
Tanqueray
Bombay
Stolisnaya
Eristoff
Wiborowa
Pacharán Baines y Etxeco
Baileys
Ponche
Cointreau
Grand Pecher
Grand Pomier
Fray Angelico
Rives sin alcohol de Manzana y Melocotón
Martini Blanco Dulce
Cava
Cerveza
Refrescos

DELICATESSEN

(servida a media tarde o de madrugada)

Lionesas de crema y nata.
Granizados de leche merengada y manzana verde.

Precio barra libre por persona:

12 € (hasta las 18:30 h tarde)

14 € (hasta las 3:00 h madrugada)

18 € (hasta las 4:00 h madrugada)

Precio Orquesta: consultar

Precio Discjockey:

890 € (hasta las 18:30 h tarde ó 3:00 h madrugada)

1.125 € (hasta las 4:00 h madrugada)



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

MENÚS DE banquetes 2010

bodega tradicional

VINOS BLANCOS

Viñas del Vero Chardonnay (D.O.Somontano)
Protos Verdejo (D.O.Rueda)
Corona de Aragón (D.O.Cariñena)

VINOS TINTOS

Viñas del Vero Crianza (D.O.Somontano)
Bodegas Bilbaina Ederra Crianza (D.O.Rioja)
Ramón Bilbao Crianza (D.O.Rioja)
Corona de Aragón Disparates (D.O.Cariñena)

CAVAS

Codorniu 1551
Freixenet Trepát
Real de Aragón

Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Aguas Minerales y Licores de Sobremesa
Precio: 23.5 € por persona

bodega especial

VINOS BLANCOS

Viñas del Vero Gewürztraminer (D.O.Somontano)
Jurançon (D.O. Jurançon)
Anayon Chardonnay (D.O.Cariñena)
Pazo San Mauro (D.O. Rías Baixas)

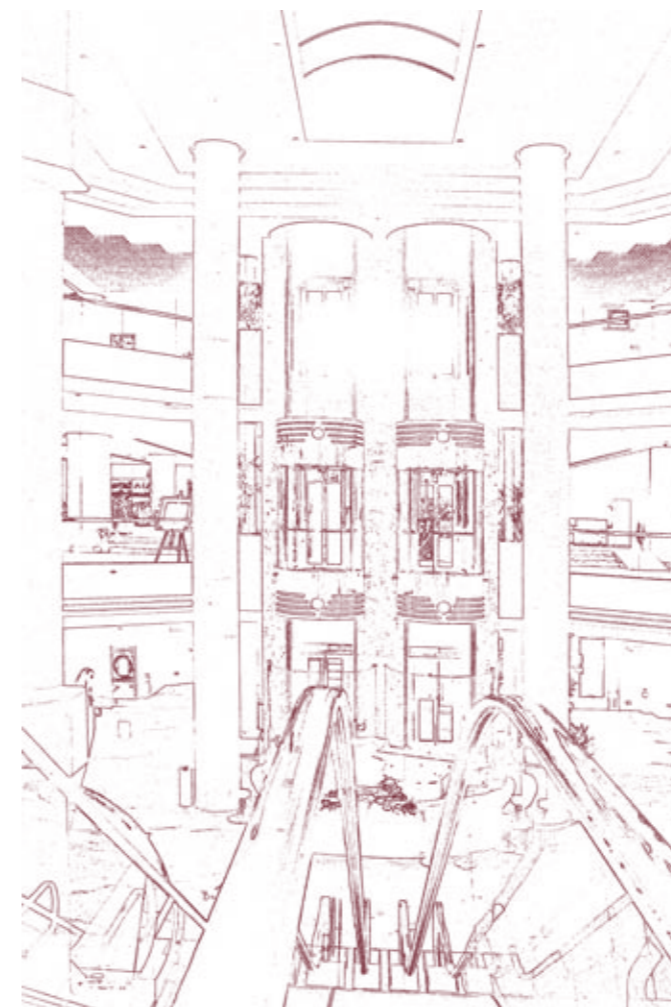
VINOS TINTOS

Portia Crianza (D.O.Ribera de Duero)
Ysios Reserva (D.O.Rioja)
Enate Crianza (D.O.Somontano)

CAVAS

Anna Codorniu
Real Aragón Gran Reserva
Freixenet Brut Barroco

Vino Blanco, Vino Tinto, Cava, Aguas Minerales y Licores de Sobremesa
Precio: 29 € por persona



menús confeccionados

aperitivo de bienvenida gentileza del hotel

APERITIVO FRÍO

VARIEDADES FRÍAS SERVIDAS EN MESA

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

APERITIVO CALIENTE

VARIEDADES CALIENTES SERVIDAS EN MESA

- ❖ 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.

una boda diferente

BUFFET DE GALA

(viernes o sábados medio día por motivos de organización de cocina)

Copa de bienvenida gentileza del hotel



ENTRANTES FRÍOS

Popietas de exqueisada, tomatitos rellenos de atún, bacalao con escalibada, rúcula con bacon y frutos secos, ahumados y queso de cabra, salpicón de pulpo y camarones, remolacha y Módena, endibias con Cabrales

Langostinos de Vinaroz y gambas rojas al vapor
Jamón de Teruel D.O. al corte, surtido de Ibéricos de Guijuelo: Lomo, salchichón, chorizo, cecina de León y lacón ahumado

Espejos de ahumados noruegos, bloc de foie y tostitas de pasas, surtido de quesos con membrillo y uvas



PIEZAS ENTERAS EN BELLAVISTA

Jamón asado, roastbeef,
pierna de ternera breseada, áspid de rodaballo,
salmón fresco en gelatina.



EN CALIENTE

Parrillada de espárragos y calabacines,
crema de hongos y trufa,
oxtail de rabo de buey y hortalizas
Arroz de frutos del mar, fideua campera con setas y pato



PLATO PRINCIPAL

Lomos de merluza al horno con patatas
laminadas y orio de carabineros



Entrecot de ternera gallega con sal maldon y tres salsas:
Pimienta, roquefort y Pedro Ximénez



Buffet de pastelería variada y selección de frutas
Bodega tradicional, café y licores de sobremesa

PRECIO: 92€

Menú especial Boston

APERITIVO DE BIENVENIDA

- ❖ Hojaldre marinero con gratén de queso holandés en salsa ligera de cava y erizos de mar
- ❖ Sopa cremosa de faisán y hortalizas con brunoise de su carne
- ❖ Paletilla de Ternasco D.O. de Aragón asado al estilo del Somontano

❖ Sorbete de limón

❖ Pastel nupcial

❖ Bodega tradicional

❖ Barra libre

PRECIO: 85€

Menú especial Niágara

APERITIVO DE BIENVENIDA

- ❖ Tartar de camarones de la ría, carpaccio de bonito blanco y salmón con helado de queso de cabra en vinagreta de caviar
- ❖ Lomo de merluza asado sobre risotto de azafrán en escabeche templado de verduritas al dente
- ❖ Darnés de ternera gallega con bouquet de beicon y cebolla dulce en crema de setas silvestres

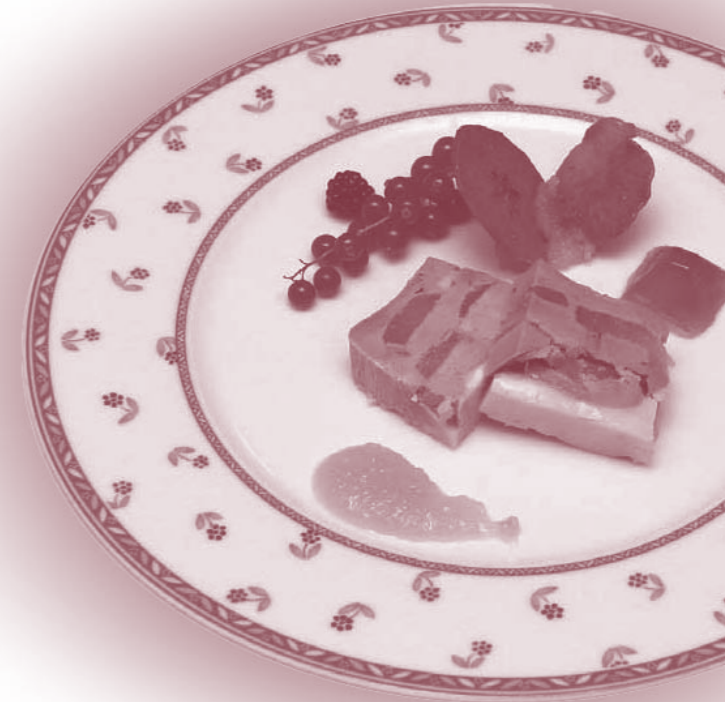
❖ Sorbete de limón

❖ Pastel nupcial

❖ Bodega tradicional

❖ Barra libre

PRECIO: 93€



infantil

APERITIVO DE BIENVENIDA

- ❖ Selección de entrantes variados: Jamón D.O. Teruel, croquetas y calamares fritos a la andaluza

PLATO PRINCIPAL A ELECCIÓN

- ❖ Solomillo de ternera en escalopitos con patatas fritas
- ❖ Costillas de cordero con patatas fritas

POSTRE

- ❖ Copa de helado infantil

BODEGA

- ❖ Refrescos
- ❖ Aguas Minerales

PRECIO: 30€