



HOTEL MARQUÉS  
DE RISCAL  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

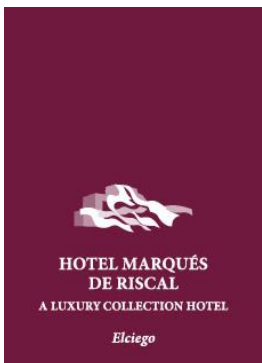
*Elciego*

# Kit de bodas 2012

## Hotel Marqués de Riscal

- 1 -

El Departamento de Eventos estará encantado de asistirle:  
Sales.marquesderiscal@luxurycollection.com ---www. hotel-marquesderiscal.com  
Telf. 945 180 880 --- Fax 945 180 860



Estimados Novios,

Os agradecemos que nos deis la oportunidad de participar en vuestra boda. Somos conscientes de la responsabilidad que esto supone y por ello, trataremos de que os llevéis un recuerdo imborrable tanto vosotros como vuestros invitados de este día tan importante.

Desde este momento, todo el equipo del Hotel Marqués de Riscal, un Hotel Luxury Collection, nos volcaremos para que vuestra boda sea perfecta. Atenderemos todas vuestras peticiones y procuraremos que todo salga como vosotros esperáis.

Os presentamos una oferta gastronómica con más de cien posibilidades para confeccionar vuestro propio menú y personalizar este gran día para que sea realmente único y vuestro. Eduardo Lumbreras y yo estaremos a vuestra disposición siempre que lo necesitéis.

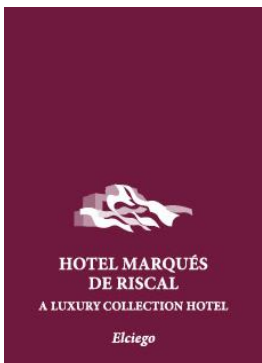
Desde el Hotel Marqués de Riscal queremos haceros partícipes de nuestra ilusión y nuestro compromiso profesional en la preparación y organización de vuestra boda.

Esperamos poder atenderles en la Ciudad del Vino.

Reciban un cordial saludo,

Ana B. Pedrero  
Coordinadora de Eventos  
[AnaBelen.Pedrero@luxurycollection.com](mailto:AnaBelen.Pedrero@luxurycollection.com)

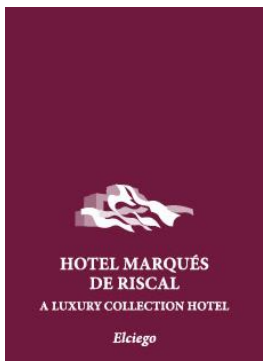
Eduardo Lumbreras  
Jefe de Cocina



## NUESTRAS CORTESIAS – SU BODA EN 2012

Tendréis la oportunidad de elegir vuestro propio menú, asesorados en todo momento por nuestro Chef Eduardo Lumbreras. Y además de numerosos detalles y espacios para vuestro evento, podréis disfrutar de:

- Habitación gratuita para los novios (o Suite según disponibilidad) para la noche de boda con desayuno a la carta.
- Precio especial de habitación Grand Deluxe para vuestros invitados con desayuno a la carta incluido:  
375 € noche más IVA.
- Tendréis la oportunidad de degustar una selección del menú de cocktail y de boda antes de vuestro evento y así poder elegir el vuestro propio. Esta prueba se podrá hacer para 6 personas cuando el número de invitados supere los 80. Si fuera un número menor, la invitación sería para 2 personas. Las pruebas de menú se realizarán de martes a viernes en horario de comida.
- Parking exterior dentro de la Ciudad del Vino incluido.



\*\*\*Las tarifas a continuación publicadas podrán sufrir modificaciones en 2012 y años posteriores ya que trabajamos con productos de temporada

## MENÚ DE GALA

### Cocktail de Bienvenida

#### *Sobre la Mesa*

- Teja de pipas y crujiente de aceituna negra
- Chips de patata azul con raíz de galanga
- Jamón Ibérico con pan de Elciego (con cortador de jamón)

#### *Aperitivos fríos*

- Jamón Ibérico con pan de Elciego (con cortador de jamón)
- Corte de sésamo, queso y miel
- Tomatitos cereza rellenos con mozzarella y albahaca
- Cucharita de pimientos asados en casa con anchoas del Cantábrico
- Cucharita de foie con migas y pasas
- Cucharita de salmón macerado, germinados y soja
- Gazpacho con langostino

#### *Fritos clásicos con el Sello Echaurren*

- Nuestras croquetas
- Bolitas de queso
- Calamares a la romana
- Merluza rebozada con pimiento

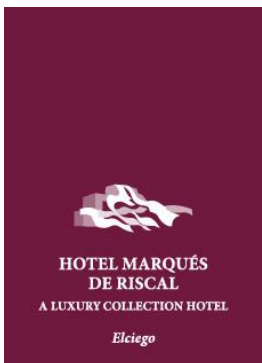
#### *Aperitivos calientes*

- Ensaladilla rusa con mahonesa aireada
- Brocheta de gambas en brick
- Brocheta de morcilla en brick
- Brocheta de gambones en costra de pan y coco con mojo riojano
- Láminas de bacalao ligadas al pil-pil
- Albóndiga con parmentier de patata
- La panceta con alcachofas y manzana verde
- Consomé con huevo

#### *Postres Cocktail*

- Crema tostada con frutos rojos
- Tosta de queso de Cameros con manzana Reineta y helado de miel
- Surtido de quesos españoles

**Por cortesía del Hotel Marqués de Riscal todos los cocktails cuentan con un buffet de aceites.**



## Menú

### *Entrantes al centro de la mesa para picar*

- Terrina de queso de cabra con aceite de miel de Ezcaray
- Terrina de foie-gras con manzana
- Hongos al horno con perejil

### *Entrantes individuales a modo de degustación*

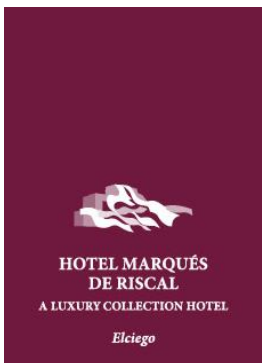
- Mediterráneo, concasse de pepino, yogurt, almendras frescas, helado de manzana verde, pan y aceite picual
- Carpaccio de gamba roja sobre tartar de tomate y ajoblanco
- Tartar de tomate con cigala y ajo blanco
- Cigala de Galicia asada con puerros de otoño y su caldo clarificado
- Vieira sobre puré de coliflor y un toque de pimiento y piña
- Cuajada de foie gras con velo y caviar de vino tinto y pan de semillas
- Espárragos blancos de temporada, cocinados a baja temperatura y marcados a la plancha con mahonesa de "perrechicos"
- Espárragos naturales templados con vinagreta y mahonesa de "perrechicos"
- Escalope de foie gras y gambas, sobre cebollas rojas escalibadas, peras de Rincón y reducción de vino tinto

### *Primeros platos*

- Carpaccio de foie gras y gambas con chips de remolacha y vinagreta
- Ensalada de bogavante con mahonesa de trufa y confitura de tomate
- Ensalada templada con tostada de queso de cabra y setas de temporada
- Puré de patata con hongos, foie gras y un cordón de jugo de carne
- Huevo cocinado a baja temperatura sobre berza, panceta y un caldo ligado de guisar alubias rojas
- Arroz cremoso con bogavante, setas y aliñado con un aire de almendras

### *Marisco fresco*

- Gambas de Huelva a la plancha (individual 8 unidades)
- Almejas a la marinera (individual 8 unidades)
- Percebes al vapor (individual 200 gr)



### ***Nuestros platos tradicionales de cuchara***

- Menestra de verduras
- Alcachofas naturales en salsa con jamón
- Potaje de garbanzos con rape y almejas
- Alubias rojas "caparrones con sus sacramentos"
- Consomé al Jerez con yema
- La sopa de pescado del *Echaurren*

### ***Pescados***

*(Pueden ser Raciones Enteras o Medias)*

- Bacalao al horno con su refrito y patatas panadera
- Merluza a la romana confitada a 45°C sobre pimientos verdes asados y sopa de arroz
- Merluza curada unos minutos en sal y luego asada con un caldo clarificado de purrusalda y un poco de mantequilla *Metre d´hotel*
- Rape sobre puré de calabaza ahumada, con almejas, hongos y salsa marinera
- Láminas de bacalao ligadas con pil pil sobre pimiento verde y cebolla confitada
- Corvina confitada sobre coulis de ajo y crema suave de patatas

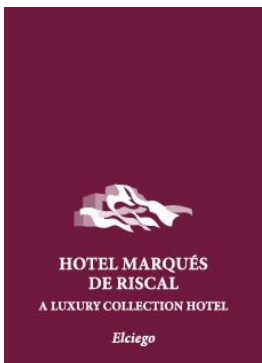
### ***Carnes***

*(Pueden ser raciones Enteras ó Medias)*

- Costillar de cordero lechal cocinado a baja temperatura, con patatas panadera y ensalada
- Paletilla de cordero lechal cocinado a baja temperatura, con patatas panadera y ensalada
- Cordero glaseado con un toque de jengibre y hortalizas frescas
- Albóndiga sobre parmentier de patata y trufa
- Carrilleras de ternera a la plancha con espárragos verdes y manzana asada
- Manita de cerdo deshuesada con pera de Rincón
- Solomillo al Oporto sobre patatitas a la crema, puré de manzana y hortalizas verdes (cebollitas glaseadas, espárragos verdes y mini zanahorias)
- Cochinillo asado en su jugo a baja temperatura con gelatina de ensalada
- Presa de cerdo ibérico a la brasa, con paraguayos y salsa de frutos rojos
- Lomo de corzo con cebolla roja y puré de castañas

### ***Primer Postre o Cortante***

- Granizado de melocotón con zurracapote
- Mojito con plátano y menta
- Sorbete de limón con cítricos, frutos rojos y crema de nueces
- Dados de piña salteados con mousse de caramelo helado y leche de coco



### ***Postre Principal***

*(Pueden ser raciones enteras o medias)*

- Tosta de queso de Cameros, con manzana Reineta y helado de miel
- Uvas sobre crema tostada y reducción de vino de moscatel con leche de coco
- Torrija tostada con helado de dulce de leche y sopa fresca de cacao
- Blanco (mousse de yogurt, helado de queso, sopa de chocolate blanco y galletas blancas)
- Sable tibio de chocolate con helado de menta
- Surtido de postre (1/2 cameros, chocolate, hojaldre azucarado y helado de vainilla)
- Tarta nupcial (tarta Mozart)

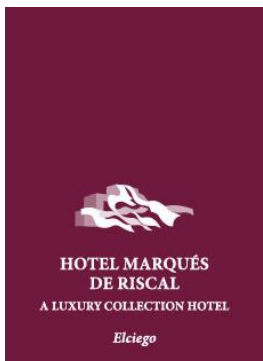
### ***Menú infantil***

*(Recomendado hasta 12 años)*

- Jamón, croquetas, rabas y bolitas de queso
- Chuletillas con patatas o Escalope de solomillo con patatas
- Flan con helado o Tarta de chocolate con helado de vainilla
- Refrescos

Precio: 22 € + 8% IVA

\*\*\*\*En el Hotel Marqués de Riscal preparamos menús especiales para vegetarianos, veganos, alérgicos o celíacos



A continuación os presentamos cuatro opciones de menús, presupuestados para bodas realizadas durante 2011 en nuestro hotel, para que os ayuden en la orientación del coste del banquete por persona. Agua mineral, café, té, pan, centros florales de mesa, tarta nupcial simbólica, licor (Pacharán, licor de manzana, etc.) y minutas incluidos en el precio de todos los menús

## **Presupuesto I**

### **Menú**

#### **Cocktail de Bienvenida**

##### **Sobre la mesa**

Teja de pipas  
Crujiente de aceituna negra  
Jamón Ibérico con pan de Elciego (con cortador)

##### **Servido en bandeja**

Brick con gambas  
Corte de sésamo, queso y miel  
Láminas de bacalao al pil-pil  
Bolitas de queso

### **Menú de Gala**

#### **Entrantes Cocina de Autor**

Tartar de tomate con cigala y ajo blanco

#### **Pescados - media ración**

Rape sobre puré de calabaza ahumada, con almejas, hongos y salsa marinera

#### **Carnes - media ración**

Costillar de cordero asado en su jugo a baja temperatura con bouquet de ensalada

#### **Postre Principal**

Tosta de queso de cameros, con manzana reineta y helado de miel

#### **Bebidas Cocktail y Banquete**

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto Riscal Reserva  
Refrescos  
Agua mineral  
Cerveza

**Menú con Bebidas: 130€ por persona, IVA incluido**



HOTEL MARQUÉS  
DE RISCAL  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Elciego

## Presupuesto II

### Menú

#### *Cocktail de Bienvenida*

##### **Sobre la Mesa**

Teja de pipas  
Crujiente de aceituna negra  
Jamón Ibérico con pan de Elciego (con cortador)

##### **Servido en Bandeja**

Cucharita de Foie con migas y pasas  
Pimientos asados en casa con anchoas del Cantábrico  
Láminas de bacalao al pil-pil  
Nuestras croquetas  
Cucharita de salmón macerado con germinados y soja  
Gazpacho con langostino

#### *Menú de Gala*

##### **Entrantes Cocina de Autor**

Tartar de tomate con cigala y ajo blanco

##### **Pescado – media ración**

Merluza al horno con su refrito y patatas panadera

##### **Carnes– media ración**

Solomillo al Oporto sobre Patatitas a la Crema, Puré de Manzana, Hortalizas verdes y Cebollitas glaseadas

##### **Postre Principal**

Tosta de Queso de Cameros, con Manzana Reineta y Helado de Miel

##### **Bebidas Cocktail y banquete**

Vino Blanco Verdejo  
Vino Tinto Riscal 1860  
Vino Tinto Riscal reserva  
Cava Dioro Baco  
Refrescos  
Agua mineral  
Cerveza

**Menú con Bebidas: 133€ por persona, IVA incluido**



HOTEL MARQUÉS  
DE RISCAL  
A LUXURY COLLECTION HOTEL

Elciego

## **Presupuesto III**

### **Menú**

#### ***Cocktail de Bienvenida***

##### **Sobre la Mesa**

Teja de pipas  
Crujiente de aceituna negra  
Jamón Ibérico con pan de Elciego (con cortador)

##### **Servido en Bandeja**

Brocheta de gambones en costra de pan y coco con mojo riojano  
Corte de sésamo, queso y miel  
Mediterráneo; concasse de pepino, yogurt, almendras frescas,  
helado de manzana verde, pan y aceite de picual  
Nuestras croquetas

#### ***Menú de Gala***

##### **Entrantes Cocina de Autor**

Ensalada de Langostinos con Mayonesa de Trufa y Tomate Confitado

##### **Pescado – media ración**

Merluza a la Romana Confitada a 45° sobre Pimientos Verdes y Sopa de Arroz

##### **Carnes– media ración**

Presa de cerdo ibérico a la brasa, con paraguillos y salsa de frutos rojos

##### **Primer Postre o Cortante**

Granizado de Melocotón con Zurracapote

##### **Postre Principal**

Surtido de Postres (1/2 Cameros, Torrija con Sopa de Chocolate, Hojaldre azucarado y Helado de Miel)

#### **Bebidas Cocktail y Banquete**

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto 1860  
Vino Tinto Riscal Reserva  
Refrescos  
Agua mineral  
Cerveza

**Menú con Bebidas: 141€ por persona, IVA incluido**

- 10 -

El Departamento de Eventos estará encantado de asistirle:  
Sales.marquesderiscal@luxurycollection.com ---www. hotel-marquesderiscal.com  
Telf. 945 180 880 --- Fax 945 180 860



HOTEL MARQUÉS  
DE RISCAL  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
Elciego

## Presupuesto IV

### Menú

#### *Cocktail de Bienvenida*

##### Sobre la Mesa

Teja de Pipas  
Crujiente de Aceituna Negra  
Jamón Ibérico con Pan de Elciego

##### Servido en Bandeja

Cucharita de Foie con migas y pasas  
Brick de gambas  
Corte de Sésamo con Miel  
Láminas de Bacalao al Pil-pil  
Gazpacho con langostino

#### *Menú de Gala*

##### Entrantes Cocina de Autor

Tartar de Tomate con Cigala y Ajo Blanco  
Puré de patatas con hongos, foie gras y un cordón de jugo de carne

##### Pescado – media ración

Rape al horno con su refrito y patatas panadera

##### Carnes - media ración

Solomillo al Oporto sobre Patatitas a la Crema, Puré de Manzana, Hortalizas verdes y Cebollitas glaseadas

##### Primer Postre o Cortante

Granizado de melocotón con zurracapote

##### Postre Principal

Tosta de Queso de Cameros, con Manzana Reineta y Helado de Miel

#### **Bebidas Cocktail y Banquete**

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto 1860  
Vino Tinto Riscal Reserva  
Cava Anna de Codorniu  
Refrescos  
Agua mineral  
Cerveza

#### **Menú con Bebidas: 152€ por persona, IVA incluido**

- 11 -

El Departamento de Eventos estará encantado de asistirle:  
Sales.marquesderiscal@luxurycollection.com ---www. hotel-marquesderiscal.com  
Telf. 945 180 880 --- Fax 945 180 860



HOTEL MARQUÉS  
DE RISCAL  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
Elciego

## **Presupuesto V**

### **Menú**

#### ***Cocktail de Bienvenida***

##### **Sobre la Mesa**

Teja de Pipas  
Crujiente de Aceituna Negra  
Jamón Ibérico con Pan de Elciego

##### **Servido en Bandeja**

Cucharita de Foie con migas y pasas  
Brick de gambas  
Corte de Sésamo con Miel  
Láminas de Bacalao al Pil-pil  
Nuestras croquetas  
Pimientos asados en casa con anchoas del Cantábrico

#### ***Menú de Gala***

##### **Entrantes Cocina de Autor**

Tartar de Tomate con Cigala y Ajo Blanco  
Puré de patatas con hongos, foie gras y un cordón de jugo de carne

##### **Pescado – media ración**

Rodaballo salvaje suelto sobre pack-choy y hongos salteados sobre jugo marino y verduras salteadas

##### **Carnes - media ración**

Solomillo al Oporto con foie fresco sobre patatitas a la crema,  
puré de manzana, hortalizas verdes y cebollitas glaseadas

##### **Primer Postre o Cortante**

Sorbete de Gin&Tonic con daditos de pepino

##### **Postre Principal**

Tosta de Queso de Cameros, con Manzana Reineta y Helado de Miel

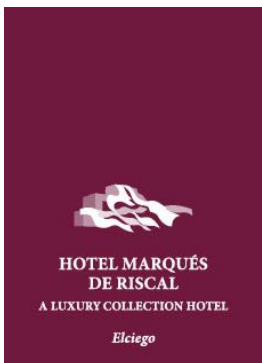
##### **Bebidas Banquete**

Vino Blanco Marqués de Riscal Verdejo  
Vino Tinto Finca Torrea  
Refrescos  
Agua mineral  
Cerveza

#### **Menú con Bebidas: 160€ por persona, IVA incluido**

- 12 -

El Departamento de Eventos estará encantado de asistirle:  
Sales.marquesderiscal@luxurycollection.com ---www. hotel-marquesderiscal.com  
Telf. 945 180 880 --- Fax 945 180 860



## Bebidas COCKTAIL

- Marqués de Riscal verdejo y Riscal 1860: **8 € por persona**
- Marqués de Riscal verdejo y Marqués de Riscal reserva: **10 € por persona**
- Marqués de Riscal Finca Montico y Riscal 1860: **9 € por persona**
- Marqués de Riscal Finca Montico y Marqués de Riscal reserva: **12 € por persona**
- Marqués de Riscal verdejo, Riscal 1860 y Cava Anna de Codorniu: **10 € por persona**
- Marqués de Riscal verdejo, Marqués de Riscal reserva y Cava Anna de Codorniu: **12 € por persona**
- Marqués de Riscal Finca Montico, Riscal 1860 y Cava Anna de Codorniu: **12 € por persona**
- Marqués de Riscal Verdejo, Marqués de Riscal reserva y Champagne Laurent Perrier: **18 € por persona**
- Marqués de Riscal Finca Montico, Marqués de Riscal reserva y Champagne Laurent Perrier: **20 € por persona.**

*Todos los paquetes incluyen agua, refrescos, cerveza y zumos.  
El precio de los paquetes incluye el IVA*

## BEBIDAS BANQUETE

- Marqués de Riscal verdejo y Riscal 1860: 14 € por persona
- Marqués de Riscal verdejo y Marqués de Riscal reserva: 18 € por persona
- Marqués de Riscal Finca Montico y Riscal 1860: 16 € por persona
- Marqués de Riscal Finca Montico y Marqués de Riscal reserva: 20 € por persona
- Marqués de Riscal Finca Montico y Marqués de Riscal Finca Torrea: 24 € por persona

*Todos los paquetes incluyen agua, refrescos, cerveza y zumos.  
El precio de los paquetes incluye el IVA*

## CAVA Y CHAMPAGNE POR DESCORCHE

*Se factura el cava o champagne en vez de por invitado, por número de botellas consumidas según el precio de las mismas. Consultar otras marcas de Cava o Champagne si se desea.*

- Dioro Baco Brut: 23 € IVA incluido
- Anna de Codorniu: 24 € IVA incluido
- Juvé y Camps: 28 € IVA incluido
- Reventos y Blanc: 40 € IVA incluido
  
- Mumm: 45 € IVA incluido
- Laurent Perrier Brut: 47 € IVA incluido



HOTEL MARQUÉS  
DE RISCAL  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
Elciego

## BARRA LIBRE

### Whisky

JB  
Ballantine's  
Jameson  
Johnnie Walker Red

### Vodka

Stolichnaya  
Smirnoff Red

### Ginebra

Larios  
Bombay  
Beefeater

### Ron

Bacardi  
Havana 5  
Cacique  
Brugal Añejo

### Otros Licores

Malibu  
Torres 5  
Duque de Alba  
Sauza Tequila Blanco  
Martini Dry / Martini Rosso / Martini Blanco  
Ricard  
Anis Chinchón Seco  
Campari  
Orujos Blanco y Hierbas  
Baileys  
Tía María  
Frangélico  
Limonchello  
Amaretto  
Licor de manzana  
Licor de melocotón  
Pacharán Basarana  
Fino de Ina

Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua

**3 horas de barra libre: 25 € por el 100% invitados**

**4ª hora: 6€ por el 70% invitados**

**5ª hora: 6€ por el 60% invitados**

**Precios con IVA incluido**

\*\*\* Consultar opción de barra libre por consumo y tickets

- 14 -

El Departamento de Eventos estará encantado de asistirle:  
Sales.marquesderiscal@luxurycollection.com ---www. hotel-marquesderiscal.com  
Telf. 945 180 880 --- Fax 945 180 860



## OPCIÓN DE BARRA LIBRE Y BARRA DE GIN&Tonic

3 horas de barra libre: 25€+ 10€ de suplemento por el 100% de los invitados

\*\*\* Consultar opción de alargar por horas

## RECENA

- Recena clásica a base de chapaditas y sandwichitos 5€ por invitado
- Buffet de gominotas: 2€ por invitado

## NUESTROS ESPACIOS Y SALONES

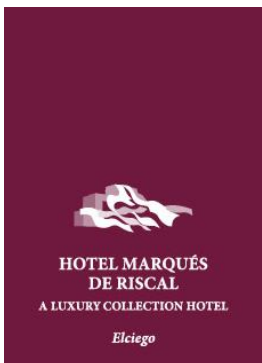
**Para el servicio del cocktail sugerimos las siguientes áreas:**

- Sala de la Maqueta de La Bodega Herederos del Marqués de Riscal (espacio cubierto) montaje – cortesía
- Terraza del salón San Vicente (espacio al aire libre) montaje – cortesía
- Terraza del Hotel (espacio al aire libre) montaje – 1000 € + 18% IVA
- Terraza Plaza de las cepas (espacio al aire libre) montaje – 1000 € + 18% IVA

\* Para la celebración de bodas civiles en nuestras instalaciones ofrecemos la Terraza del hotel + la Plaza de las cepas montaje – 1200 € + 18% IVA

**Para el servicio banquete de Gala sugerimos las siguientes áreas:**

- Salón San Vicente (máximo 400 invitados)
- Salón Chirel (máximo 60 invitados)
- Salón (restaurante) 1860 (alquiler de 1500Eur – IVA incluido) (máximo 50 invitados)
- Salón (restaurante) gastronómico (alquiler de 1500 Eur-IVA incluido o domingos) (máximo 50 invitados)



## FORMA DE PAGO

La reserva se hace bajo firma de un contrato y abono de una señal de 1500 euros, como garantía de reserva de su evento.

Un mes antes del evento, se abonará hasta el 75% del valor estimado del evento.

En el día del evento o hasta los 10 días posteriores se abonará el resto de la factura que nunca superará el 25% del total.

El IVA estará sujeto a una posible variación por normativa del gobierno

## DETALLES OPCIONALES

En el Hotel Marqués de Riscal os ofrecemos un servicio de organización integral de vuestra boda (Ceremonia civil, traslados en autobús y coches antiguos, decoraciones florales, diseño de invitaciones, música de ambientación, orquesta en vivo, DJ,...). Además, os brindamos la oportunidad de realizar el diseño personalizado de minutas y protocolos. Disponemos de un espacio en el que podréis ver las últimas tendencias en cuanto a mantelerías y material auxiliar para la decoración del salón de banquetes. Para más información por favor contactar conmigo

Un gran equipo profesional y todos los medios a vuestra disposición son la garantía para disfrutar de la ceremonia más inolvidable que hayáis deseado.

Todo depende de vosotros, sólo tenéis que contarnos vuestra ilusión...

Ana B. Pedrero  
Coordinadora de Eventos  
[AnaBelen.Pedrero@luxurycollection.com](mailto:AnaBelen.Pedrero@luxurycollection.com)