



Matanegra

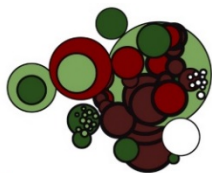
RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / Aperitivos fríos

1. Jamón Ibérico de Bellota.
2. Surtido Ibérico.
3. Surtido de quesos Extremeños.
4. Rollizo de atún ahumado con salicornia.
5. Rulo de queso de Cabra con confitura de tomate.
6. Prueba de salmorejo con esencias de fresa, frambuesa y melón.
7. Macarrón de foie con toque ahumado de Idiazabal.
8. Vasito de pulpo a feira sobre crema de cachelos.
9. Causa extremeña de salmón, salsa de caviar.
10. Torta de Barros en pan de cristal.
11. Wrat de cesar con lechuga de mar.
12. Tacos de salmón marinado con aliño de guacamole.
13. Mini brocheta de sardina ahumada, aceituna morisca y tomate de colgar.
14. Tosta de presa escabechada.
15. Mini sandwich de salmón y queso crema.
16. Blini de mascarpone con anchoa.
17. Taco de bacalao con salsa de club ranero.
18. Piruetas de colores con foie y chocolate.
19. Cucharita de espuma de zorongollo con algodón de mojama.
20. Tomatitos rellenos de escabeche de atún mahonesa de ajonjolí .
- ✓ 21. Hummus de aceituna morisca y piparra.
- ✓ 22. Toque de ramen con tofu ahumado.
- ✓ 23. Ensaladilla de wakame y remolacha con alioli de miel.
24. Paté de pesto en tramezzini de espinacas.
- ✗ 25. Brocheta de queso con frutas de estación.
- ✗ 26. Galletitas de maíz con salmón ahumado.
- ✗ 27. Ensaladilla rusa de aceitunas y gambas.
- ✗ 28. Gordal rellena de queso y anchoa.



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2019 / Aperitivos calientes

1. Bocado cremoso de boletus edulis.
2. Vieiras con crujiente de Ibérico.
3. Mini canelón de marisco gratinado.
4. Brocheta de langostino crujiente.
5. Raba de calamar con mayonesa de perejil.
6. Piruleta de pollo con teriyaki.
7. Crujiente de vieira.
8. Alevilla de gambas con picatoste, swit de chili.
9. Pulpo en tempura de amapola.
10. Piruleta de Langostino Marinado y Vieira.
11. Gyozas de verdura, salsa de soja.
12. Torpedo de langostino con semillas de sésamo..
13. Rizqueta de Arroz negro con alioli
14. Bagel de pollo con rucula.
15. Mini coca de jamón, parmesano y rúcula.
16. Meloso de arroz carneroli con calabaza y spirulina.
17. Chupito de sopa de tomate con albahaca..
18. Mini burgués de colores con sus toppins.
19. Fingers de pollo y salsa de mostaza antigua.
20. Mini crepes de trufa blanca Extremeña y ajo negro.



Matanegra

RESTAURANTE



MENÚS DE BODAS 2020 / MENÚ YERBAL

Doce opciones de cóctel a elegir – Duración: 60 minutos.

Opción 1 Mariscada al centro para compartir. (Precio adulto IVA no incluido 65,00€).

Gambas
Langostinos del Mediterraneo
Mejillones al vapor
Camarones

Opción 2 Mariscada al centro para compartir. (Precio adulto IVA no incluido 70,00€).

Langostinos del Mediterraneo
Mejillones al vapor
Camarones
Patas de cangrejo
Buey de mar relleno

Crema de calabaza y aguacate al curry Yerbal

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Carrilleras de cerdo Ibérico con verduritas al PX.

Postre de nuestro obrador a elegir.

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / MENÚ JAZMÍN

Doce opciones de cóctel a elegir – Duración: 60 minutos.

Gambas y langostinos del Mediterraneo.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lomo de lubina en parrilla con panaché de verduras.

ó

Turnedos de solomillo ibérico en reducción de su jugo, pastel de patata con tirabeques.

Postre de nuestro obrado a elegir.

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto IVA no incluido 70,00€



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / MENÚ MASALA

Doce opciones de cóctel a elegir – Duración: 60 minutos.

Coral de marisco sobre lecho de piña y sopa de mango, caviar de aove, micro greens de kale.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Bacalao asado con pil-pil de vizcaína, alga wakame.

ó

Corte de presa de cerdo Ibérico, tejas de patatas naturales con salsa de nuestra dehesa.

Postre de nuestro obrador a elegir.

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto IVA no incluido 75,00€



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / MENÚ ENELDO

Catorce opciones de cóctel a elegir. Duración: 90 minutos.

Gambas y langostinos del Mediterráneo.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lomo de salmón Noruego confitado, parmentier de almendra.

ó

Corte de cochinillo deshuesado asado tradicional, tempura de verdura y ensalada de escarola.

Postre de nuestro obrador a elegir.

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA no incluido* 79,00€



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / MENÚ ALBAHACA

Dieciséis opciones de cóctel a elegir. Duración: 90 minutos.

Mosaico de marisco en ensalada, bogavante, langostino fino y gamba blanca, sobre mimosa reducida, caviar de aove.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Merluza de pincho de Burela en papillote de arroz, holandesa de azafrán, tirabeques al natural.

ó

¼ de solomillo de retinto madurado en flor de sal, entre hojas de pan dorado, salpicado de jugo y foie, batata natural.

Postre de nuestro obrador a elegir.

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.

Precio adulto *IVA no incluido* 89,00€



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / MENÚ INFANTIL

Para los más pequeños os proponemos lo que siempre les gusta.

Para componer su menú, elige tus 3 favoritos:

Croquetas.

Mini pizzas.

Macarrones con tomate.



Lomo de cerdo a la plancha.

Pechuga de pollo empanada.

Libritos de jamón york y queso

Guarnición: Patatas fritas rizadas.

Postre a elegir.

Agua, refrescos y zumos.

Precio IVA incluido 22€



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS / MENÚ VEGETARIANO

Jardín de mini verduritas salteadas sobre crema de trigueros.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Gnocci de patata con parrillada de verduras.

Tarta de nuestro obrado a elegir.

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.

Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.

Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / MENÚ VEGANO 1

Ensalada de quinoa real, crudités de verduras, vinagreta de cítricos.

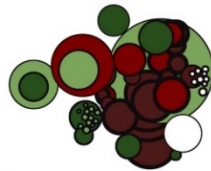
Sorbete de nuestra carta a elegir.

Parrillada de verduras, salsa romescu.

Brochetas de fruta, culís de fresa.

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / MENÚ VEGANO 2

Ensalada de quinoa, lombarda, tomate cherry y limón.

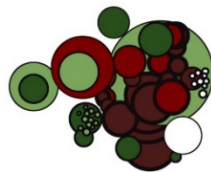
Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lasagna de calabacín, tomate deshidratado.

Tarta de zanahoria con vainilla.

Bodega

Agua mineral, refrescos, cervezas.
Vino blanco de D.O. Ribera del Guadiana.
Vino tinto de D.O. Ribera del Guadiana.



Matanegra

RESTAURANTE



EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / CARTA DE POSTRES

- Coulant de Chocolate.
- Pastel de crema de queso y frutos rojos, chocolate blanco.
- Tulipa de yogur con tocinillo de cielo.
- Saquito de chocolate, turrón y piñonate.
- Selección de tartas de nuestro obrador (elección en prueba de boda)



MENÚS DE BODAS 2020 / CARTA DE SORBETES

- Sorbete de cava.
- Sorbete de ginebra y pepino.
- Sorbete de mango.
- Sorbete de mojito
- Sorbete de manzana verde.
- Sorbete de cerezas.
- Sorbete Yerbaleño de tomillo limonero.
- Shot de cúrcuma, piña, pimienta y limón.
- Detox de Sandía.
- Detox de limón



NOTAS ACLARATORIAS

Estimados Clientes ,

En el Hotel Balneario El Raposo contamos con unas instalaciones ideales para la realización de cualquier evento y celebración tanto familiar como empresarial en cualquier época del año.

Aquellos que decidáis celebrar vuestro evento en nuestro Hotel Balneario El Raposo, habréis elegido un lugar diferente, exclusivo, no deja indiferente, hará que vuestra celebración sea recordada por vosotros y por todos los asistentes.

Solo celebramos una boda al día, sea de mañana o de tarde, no tendréis que preocuparos de eventos anteriores o posteriores.

Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos...

Ceremonia Civil.

Nuestros jardines son el emplazamiento ideal para celebrar vuestro enlace civil en un entorno de naturaleza con vuestra familia y amigos.

Se incluye sin coste:

- 50 sillas vestidas con funda.
- Mesa presidencial.
- Equipo de sonido con microfonía.

Cualquier otra decoración o necesidad personalizada (flores, alfombra,carpas etc) contamos con profesionales que os podrán asesorar y presentar opciones bajo presupuesto.

Puede incorporar una mesa de agua de frutas para sus invitados cuyo coste es de 75€.

Cóctel Bienvenida.

Disponemos de varios espacios en exteriores y jardines para realizar el cóctel.En función del menú elegido su duración es de 60 min ó 90 min. Las mesas incluyen decoración floral según los estándares y preferencias del Hotel-Balneario.

- Cortador de jamón a la vista 150€/unidad.
- Mesa de quesos extremeños 6 variedades.
Opción 1 (eligiendo en el cóctel surtido de quesos 150€/unidad)
Opción 2 (si no elige surtido de quesos en el cóctel 180€ /unidad)
La estimación recomendable es 1 mesa para bodas hasta 150 comensales,
2 mesas de 160 a 250 comensales y resto consultar.

- ✓ Taller- estación con showcooking de arroces y fideuás (risottos, paellas de verduras, mariscos, arroces a banda, fideuá, rosesat) elaboración y servicio en vivo.
- ✓ Taller-estación con showcooking de embutidos y chacinas, cortes de jamón, cortes de lomo fino, lomo de cabeza , patatera, comí era, cocción en vivo del buche, se podría incorporar la cecina se valoraría aparte.
- ✓ Taller-estación con showcooking de pescados y mariscos (ostras con abridor, sushi, sashimi, tartar de atún, salazones, mojamas, atunes y salmones ahumados).
- ✓ Taller-estación con showcooking de encurtidos y conservas (lateria por cosecha,júreles,arenques, encurtidos en general).

Prueba de Menú.

El hotel invita a un número máximo de 6 personas para su degustación, en caso de que acudan a dicha prueba más personas de las invitadas, se deberá abonar dichos cubiertos al precio del menú finalmente elegido. Dado el carácter gratuito de la prueba del menú, la Dirección del Hotel Balneario El Raposo establece los días para realizar las pruebas de lunes a viernes (excepto festivos)

Como confirmación de la reserva se solicitará un depósito de 600€. En caso de anulación posterior a la reserva y NO realización del evento, el depósito quedará en poder del Hotel-Balneario El Raposo en concepto de daños y perjuicios por haber tenido bloqueada la fecha.

Una vez realizada la prueba de menú los novios junto con la jefe de cocina elegirá el menú elegido los componentes del mismo así como mantelería, vajilla etc etc.

El número de invitados definitivo se confirmara por parte de los novios junto con el protocolo, el de mesas se deberá hacer llegar al hotel 15 días antes de la celebración. Cuando el número de asistentes sea menor al confirmado se facturará por el confirmado por los novios.

El pago del evento se realizará en un plazo no superior a 24 horas hábiles posteriores a la celebración del evento.

Bodega.

Las bebidas incluidas durante el cóctel y el evento serán todas de primeras marcas.

- Agua Mineral.
- Cervezas.
- Refrescos.
- Vinos Blanco y Tinto (D.O Ribera del Guadiana)
- Cava.
- Café e Infusiones.

Si desean otras preferencias en vinos no duden en consultar y le cotizamos sus preferencias.

Barra Libre.

Se realiza con primeras marcas.

El tiempo mínimo contratado es de 2 horas y el máximo es de 5 horas.

Se incluye tanto el equipo de música (standard) como el DJ para bodas mínimo 120 personas.

En caso de que el número de invitados sea menor a 120 personas el coste del DJ será por cuenta de los novios

- 2 horas 12.00€/persona adulta por el total de asistentes al evento.
- Suplemento hora adicional (primera)..... 7.00€/persona adulta recuento por hora,
- Suplemento hora adicional (segunda y sucesivas).... 6.00€/persona adulta recuento por hora.
- Mínimo a facturar por hora de barra libre.....300€.
Suplemento de horas adicionales de DJ tendrá un incremento de 100€/hora (están incluidas las 4 primeras horas)

Posibilidad de re-cena (bollería, pulguitas, pasteles, migas etc) pedir presupuesto según preferencias para su cotización.

Noche de bodas

Para esta noche tan especial, os invitamos a la noche de hotel con detalles de bienvenida en la habitación así como el desayuno buffet incluido y el Circuito Termal 60 min + Piscina Climatizada el día después para reponer fuerzas.

En el caso que necesiten habitaciones para sus familiares realizaremos el bloqueo de 10 habitaciones con un 10% de descuento sobre la mejor tarifa disponible para esa temporada.

Del mismo modo si vuestros familiares y amigos quieren utilizar los servicios del balneario les realizaremos un 10% de descuento

Para los más pequeños si el mínimo de niños es de 10 ponemos un servicio de animadoras de forma gratuita.

El volumen de la música en los espacios exteriores (ceremonia civil, cóctel , almuerzos o cenas) será controlado .No existe la posibilidad de hacer la barra libre en los exteriores , el resto de servicios si.

En la Junta de Extremadura existe una normativa muy estricta sobre las condiciones en que se han de utilizar todo tipo de efectos pirotécnicos, por lo que estos no podrán ser utilizados en ningún caso.

