Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2022 / **Aperitivos fríos**

1. Jamón Ibérico de Bellota.
2. Surtido Ibérico de Bellota.
3. Surtido de quesos Extremeños.

4. Crema fría de pistachos con ajo blanco.
5. Rulo de queso de Cabra con confitura de tomate.
6. 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 hoja de roble.
12. Tacos de salmón marinado con aliño de guacamole.
13. Hojaldritos de torta de barros y pistacho.
14. Tosta de presa escabechada.
15. Drink de salmorejo con huevo de codorniz.
16. Trenza de nueces, cebolla caramelizada y queso.
17. Taco de bacalao con salsa de club ranero.
18. Piruletas de foie con chocolate.

19. Cucharita de espuma de zorongollo con algodón de mojama.
20. Ceviche de atún rojo con chalota.
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. Crema de patata morada con crema de queso y tomate deshidratado.

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2022 / **Aperitivos calientes**

1. Sartencitas surtidas de croquetas (boletus, chipirones bacalao, etc.)
2. Vieiras con crujiente de Ibérico.
3. Crujiente de cochinillo confitado y compota de manzana.
4. Brocheta de langostino crujiente.
5. Cartuchos de raba de calamar con mahonesa de perejil.
6. Piruleta de pollo con teriyaki.
7. Stick de verduras con romescu.
8. Vol a vant de bacalao y holandesa gratinada.
9. Pintxo de pulpo asado con patata al pimentón.
10. Piruleta de Langostino Marinado y Vieira.
11. Gyozas de verdura, salsa de soja y agridulce.
12. Torpedo de langostino con semillas de sésamo.
13. Rizqueta de Arroz negro con alioli
14. Bomba de pularda con mostaza y miel.
15. Mini coca de jamón, parmesano y rúcula.
16. Meloso de arroz carneroli con calabaza y spirulina.
17. Veluté de pato y frutos rojos.
18. Mini burgués de colores con sus toppins.
19. Fingers de pollo y salsa de mostaza antigua.
20. Bolitas de puerro, zanahoria y dátiles.

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2022 / **MENÚ 01**

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

Opción 1 Mariscada al centro para compartir. (Precio adulto IVA no incluido 67,50€)

Gambas de la costa.
Langostinos del Mediterráneo
Mejillones al vapor
Camarones

Opción 2 Mariscada al centro para compartir. (Precio adulto Iva no incluido 73.50€)

Gambas de la costa.
Langostinos del Mediterráneo.
Patas de cangrejo
Buey de mar relleno
Mejillones al vapor
Camarones

Suplementos a cotizar que se pueden añadir en las mariscadas:

- Ostras
- Cigalas
- Zamburiñas

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Carrilleras de cerdo Ibérico al oporto con patas rústicas al curry y tomate deshidratado.

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 2022 / **MENÚ 02**

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

Gambas y langostinos de la costa

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lomos de lubina con salsa de limón al cava y panaché de verduras.

ó

Milhojas de escalopín ibérico, foie y carpaccio de calabacín, en salsa de boletus

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 72,50€*

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2022 / **MENÚ 03**

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.

Tronco de bacalao confitado en aceite de boletus con ajoarriero de gambas y criadillas.

ó

Tournedor de solomillo ibérico en reducción de su jugo, pastel de patatas y atadillos de espárragos y bacon.

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 78,00€*

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2022 / **MENÚ 04**

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

Gambas, langostinos y patas de cangrejo.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Bombón de rape con leche de coco y arroz asiático.

ó

Medallones de presa entraña ibérica con crema de pistacho y pastel de patatas y hongos.

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* 82,50€

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2022 / **MENÚ 05**

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 en papillote de arroz, holandesa de azafrán con crema de guisantes.

ó

Solomillo de retinto madurado en flor de sal sobre parmentier de patatas y atadillo de zanahorias.

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 92,50*€

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2022 / **MENÚ INFANTIL**

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

Para componer su menú, elige tus 3 favoritos:

Croquetas
Mini pizzas
Empanadillas

+

Lomo de cerdo a la plancha
Pechuga de pollo empanada
San Jacobo jamón york y queso

Guarnición: Patatas fritas rizadas.

Postre:

Tulipa de Helados Variados

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 guisantes.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Gnocci de patata con parrillada de verduras.

Tarta 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 2022 / **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 2022 / **MENÚ VEGANO 2**

Ensalada de quinoa, lombarda, tomate cherry y limón.

Sorbete de nuestra carta a elegir.

Lasaña de calabacín, tomate deshidratado.

Tarta de zanahoria con vainilla.

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

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / **CARTA DE POSTRES**

- Postres variados de nuestro obrador.
- Coulant de chocolate.
- Tulipa de yogur con tocinillo.
- Saquito de chocolate, turrón y piñonate.
- Selección de tartas variadas.

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

MENÚS DE BODAS 2020 / **CARTA DE SORBETES**

- Sorbete de mojito
- Sorbete de piña colada
- Sorbete de manzana verde
- Sorbete de mango
- Sorbete de caipiriña
- Sorbete de Cava al limón
- Sorbete de frutos rojos

Matanegra
RESTAURANTE

EL RAPOSO.
BALNEARIO

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 y exclusivo, 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...

PRUEBA DE MENÚ.

Todas nuestras parejas disfrutarán de una prueba de menú para 6 comensales. 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 días festivos). Para la prueba del menú se seleccionarán 6 aperitivos, 2 primeros platos, 2 sorbetes, 2 segundos platos y 2 postres. El día de la prueba se les explicará la carta de vinos tintos, vinos blancos y cavas incluidos en los menús.

A la reserva de la fecha del evento se realizará 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 restauración elegirán el menú del evento, así como todos los componentes: mantelería, vajillas, cubertería, etc.

CEREMONIA CIVIL.

Nuestros jardines exteriores son el emplazamiento ideal para celebrar vuestro enlace civil en un entorno de naturaleza en compañía de la familia y los seres queridos.

Se incluye sin coste:

- 50/60 sillas vestidas con funda blanca o beige.
- Mesa ceremonia.
- 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.

Además ponemos a su disposición mesa de aguas de frutas/mineral para sus invitados cuyo coste es a partir de 90€ según el número de invitados.

CÓCTEL DE 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.

- Suplemento cortador de jamón a la vista 150€ x cortador.
- Mesa de quesos gourmet.
  Opción 1: Variedades de quesos nacionales 190€ x mesa.
  Opción 2: Variedades de quesos nacionales e internacionales 250€ x mesa).
  La estimación recomendable es 1 mesa para bodas hasta 150 comensales.
  2 mesas de 160 a 250 comensales. Resto consultar.

  - ✓ Taller- estación con showcoocking de arroces y fideuás (risottos, paellas de verduras, mariscos, arroces a banda, fideuá, rosesat) elaboración y servicio en vivo. Presupuesto en función de los invitados.
  - ✓ Taller-estación con showcoocking de pescados y mariscos (ostras con abridor, sushi, sashimi, tartar de atún, salazones, mojamas, atunes y salmones ahumados). Presupuesto en función de los invitados.
  - ✓ Taller-estación con showcoocking de encurtidos y conservas (latería por cosecha, júreles, arenques, encurtidos en general). Presupuesto en función de los invitados.

El número de invitados definitivo se confirmará por parte de los novios junto con la distribución de las mesas 15 días antes de la celebración del evento.

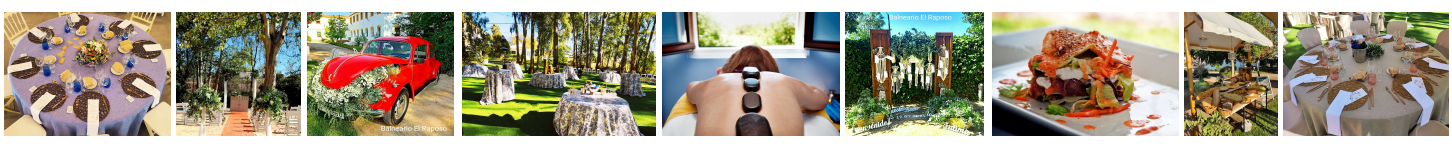
El pago del evento se realizará en un plazo no superior a 24 horas hábiles posteriores a la celebración del evento.

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 (Se puede cotizar estación de cavas o champagnes para el cóctel)
- 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 (J&B, Ballantines, Beefeter, Barceló, Brugal, etc.)

El tiempo mínimo contratado es de 2 horas y el máximo es de 6 horas.

En bodas de más de 120 comensales está incluido el Dj durante 4 horas (suplemento de 100€ x hora adicional)

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€.

Posibilidad de recena (bollería, pulguitas, canapés, pasteles, migas, etc.) pedir presupuesto según preferencias para su cotización.

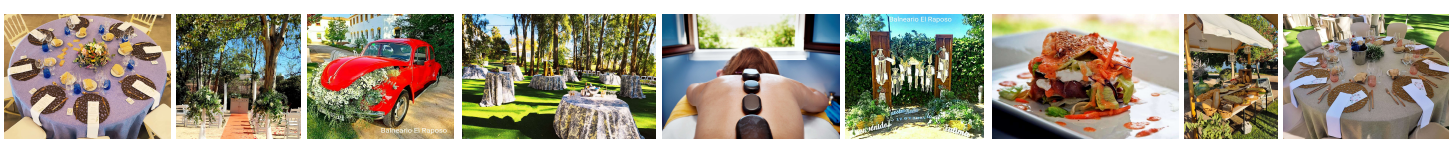
NOCHE DE BODAS.

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, sí para el resto de servicios.

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.