



Dossier bodas 2016

Apartahotel & Spa Jacetania ***



Bienvenidos a nuestro Apartahotel & Spa
Jacetania ***,

Lo primero queremos daros la enhorabuena por
vuestro próximo enlace y Gracias por querer
compartir este día tan importante con nosotros.

A continuación os presentamos algunas opciones
de menús que os recomendamos para vuestro día
especial.

Todos los menús incluyen 2 horas de barra libre,
bodega, coctel de aperitivos a elegir de nuestra
carta, 3 platos, postre, café y licores. Las
opciones se pueden combinar entre si y mezclar al
gusto de los novios.



Carta de Aperitivos

Puede seleccionar hasta 8 aperitivos en nuestros menús excepto en el menú gourmet en el que tienen hasta 10

Aperitivos Fríos

Chupito de foie y membrillo

Refrescante sorbete de manzana y pepino

Cubo de sandía con queso de cabra

Gazpacho de ajo Blanco

Jamón ibérico en pan de cristal

Bonito marinado, yogur y albahaca

Aperitivos calientes

Buñuelos de bacalao

Risotto de langostinos y mejillones

Tempura de verduras

Empanadilla casera de chistorra

Croqueta de gorgonzola

Mini quiche vegetal (templado)

Satay de pollo tailandes

Croquetitas de hongos

Brick de langostino y picante

Bebidas incluidas:

Agua, refrescos, caña, Mostos, Martini, vermú casero, Bitter y vinos seleccionados
El aperitivo se realizará si el tiempo lo permite en la terraza del Gastroespacio, al lado de la zona infantil y la piscina, en caso de no poder realizarse por causas meteorológicas, se realizará en los salones Jacetania.



Menús Gastroespacio Jacelania ***



CÓCTEL

Elección de 8 aperitivos a elegir de nuestra carta

MENÚ PRINCIPAL

Bisque de cigalas con nuez de mascarpone

*Merluza de pincho sobre fritada aragonesa y
vinagreta de almejas*

*Carrilleras de ternera a baja temperatura, crema de
hongos y parmesano*

POSTRE

*Melocotón al vino, fresas y cava o
Tarta nupcial y repostería francesa
(Opción con helado)*

BODEGA

Vino tinto Crianza

Vino blanco selección

Cava, café & digestivo

(Chupitos de orujo, hierbas, pacharán o frutas)

Agua mineral & pan

Dos horas de Barra libre

CÓCTEL

Elección de 8 aperitivos a elegir de nuestra carta

MENÚ PRINCIPAL

Ensalada de langostinos crujientes con ali oli de fresas

Bacalao al horno con verduritas, soja y miel

*Presa ibérica en su punto con Romescu de piquillos y
patata rota*

POSTRE

*Tarta de manzana reineta "Apple crumble"
o Tarta nupcial y repostería francesa
(Opción con helado)*

BODEGA

Vino tinto Crianza

Vino blanco selección

Cava, café & digestivo

(Chupitos de orujo, hierbas, pacharán o frutas)

Agua mineral & pan

Dos horas de Barra libre



CÓCTEL

Elección de 8 aperitivos a elegir de nuestra carta

MENÚ PRINCIPAL

*Carpaccio de pulpo, brandada de bacalao y piñones
tostados*

Terrina de foie al moscatel con pan de pasas y nueces

*Lomo de rape negro con centollo y tomates cherry
secos*

*Paletilla de cordero deshuesada con cremoso de
patata y manzana*

POSTRE

*Sopa de chocolate blanco con helado de caramelo de
violetas o*

*Tarta nupcial y repostería francesa
(Opción con helado)*

BODEGA

Vino tinto Crianza

Vino blanco selección

Cava, café & digestivo

(Chupitos de orujo, hierbas, pacharán o frutas)

Agua mineral & pan

Dos horas de Barra libre

CÓCTEL

Elección de 8 aperitivos a elegir de nuestra carta

MENÚ PRINCIPAL

*Ensalada de vieras y chipirón sobre ajoblanco y
confitura de cebolla*

Terrina de foie al moscatel con pan de pasas y nueces

Caldereta de bogavante, algas y cigalas

*Cochinillo confitado a 60 ° con salsa de trufa y
espárragos verdes*

POSTRE

Mousse de chocolate y tarta líquida de queso

o Tarta nupcial y repostería francesa

(Opción con helado)

BODEGA

Vino tinto Crianza

Vino blanco selección

Cava, café & digestivo

(Chupitos de orujo, hierbas, pacharán o frutas)

Agua mineral & pan

Dos horas de Barra libre



CÓCTEL

Elección de 10 aperitivos a elegir de nuestra carta

MENÚ PRINCIPAL

Ensalada de bogavante con salmorejo de sus corales

*Pulpo cocinado al vacío con papada ibérica y trufa
melanosporum*

*Lubina salvaje con muselina de cítricos, calabaza y
zanahoria*

Solomillo de ternera, crema de foie y terrina de patata

POSTRE

*Mousse de chocolate con sorbete de maracuyá o Tarta
nupcial y repostería francesa*

*Tarta nupcial y repostería francesa
(Opción con helado)*

BODEGA

Vino tinto Crianza

Vino blanco selección

Cava, café & digestivo

(Chupitos de orujo, hierbas, pacharán o frutas)

Agua mineral & pan

Dos horas de Barra libre

CÓCTEL

Elección de 10 aperitivos a elegir de nuestra carta

MENÚ PRINCIPAL

Huevo poche en su nido con carabineros

*Pulpo cocinado al vacío con papada ibérica y trufa
melanosporum*

*Atún rojo de almadraba con ensalada de algas,
sésamo y huevas*

*Lomo de buey con cebollitas glaseadas y salsa de
Boletus edulis.*

POSTRE

*Milhojas de crema, helado de miel y toffe casero o
Tarta nupcial y repostería francesa*

*Tarta nupcial y repostería francesa
(Opción con helado)*

BODEGA

Vino tinto Crianza

Vino blanco selección

Cava, café & digestivo

(Chupitos de orujo, hierbas, pacharán o frutas)

Agua mineral & pan

Dos horas de Barra libre

Extras

Carta de sorbetes:

Sorbete de mango

Sorbete de piña

Sorbete de fresas con menta

Sorbete de gin tonic

Sorbete de mojito

Sorbete de limón

Sorbete de melocotón



Opciones de Recena

Mini hamburguesas con pan de colores

Mini chapatas de jamón e ibéricos con pan con tomate

Mini chapatas de tortilla de patata con pan con tomate

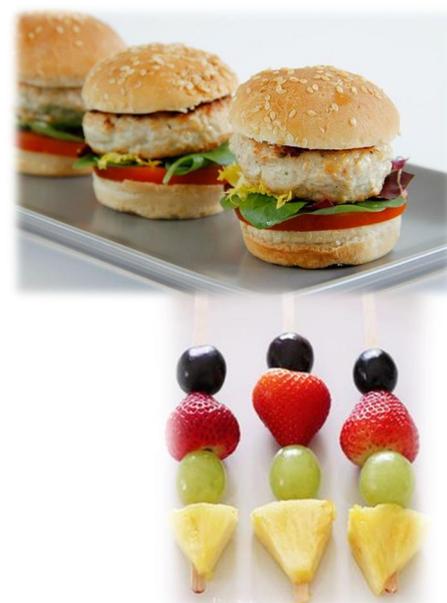
Mini sándwich bikini (Jamón york y queso)

Brochetas de fruta natural de temporada

Patatas fritas servidas en cucuruchos

Dulce: cupcakes & donuts de colores

Chorizo y longaniza de Aragón



Horas extra de Barra libre primeras marcas:

Todos los menús incluyen 2 horas de barra libre, pero en el caso de las bodas de día se puede incrementar el tiempo de la barra hasta de 3 horas extra.

Música y Fotógrafo

Tanto en el servicio de la música como en el caso del fotógrafo, el hotel dispone de contactos de profesionales, muy acostumbrados a realizar in situ, reportajes fotográficos, videos....facilitándoles el teléfono y la dirección para que les puedan visitar.

Decoración

Las minutas, la decoración floral de las mesas y el seating plan, están incluidos. Les ofrecemos gratuitamente los tarjetones del menú y los centros de flores que decorarán cada mesa con el número de cada mesa. El Apartahotel dispone de una mantelería y vajilla propia para este tipo de eventos.

SERVICIOS EXTRA A VALORAR:

- Opciones de vino & cava superiores
- Marcas Premium barra libre
- Cortados profesional de Jamón, según el número de personas y tipo de jamón
- Photocall, photobooth
- Servicio de guardería
- Decoración especial para el evento
- Show cooking en terraza: cocina en directo en el aperitivo.
- Cualquier otra petición de los novios que podamos gestionar

SERVICIOS INCLUIDOS POR APARTAHOTEL & SPA JACETANIA:

- **DECORACIÓN FLORAL, MINUTAS Y SETTING plan** incluido en el precio del menú, con la opción de personalizarlo a vuestro gusto.
- Precios especiales en habitaciones y servicio de SPA para los invitados.
- Degustación y prueba de menú seleccionado:
4 personas hasta 100 invitados, 6 personas más de 100
- Apartamento de matrimonio para los novios incluido en la noche de bodas con botella de cava y desayuno buffet para la mañana siguiente al enlace
- Tres plazas de parking gratuitas el día del enlace (novios y padrinos)
- Un Circuito Spa Río Aragón de 90 minutos para los novios y descuento en programas especiales SPA para novios.
- Transporte para los invitados al hotel (2 autobuses desde Jaca centro a partir de 150 invitados)
- Servicio integral de restauración al precio acordado: aperitivo, banquete, barra libre, Candy bar y recena
- Gestiones para la contratación del DJ en vivo, equipo de música, o música en directo, durante la barra libre o en el aperitivo.
- Atención personalizada antes, durante y después el evento.



Reserve su cita para conocer nuestras instalaciones sin compromiso, estaremos encantados de recibirles:

Para cualquier duda o consulta les atenderá el departamento de organización de eventos: Iban Azpiroz, comercial@ahjacetania.es o TLF: 620 791617.