

Primero de todo, Gracias por pensar en nosotros:

Si hasta hoy no nos conocías te interesa saber que acabas de ponerte en contacto con un restaurante con 20 años de experiencia en la celebración de banquetes de boda.

Nos enorgullece decir que, a lo largo de ese tiempo, son muchas las parejas de novios que, habiendo confiado en *El Edén*, al término de la celebración, nos han felicitado calurosamente por el resultado.

Recibir esa felicitación, es, sin duda, el mayor estímulo por nuestro trabajo, y tratamos de conseguirlo de cada cliente, aplicando una fórmula tan sencilla como:

1. Calidad 2. Buen Gusto 3. Precio Ajustado

Y ésta es justo la fórmula que te proponemos para tu celebración, porque somos conscientes de que para nosotros un banquete de boda es algo habitual, pero para vosotros es el banquete de Vuestra boda, y porque estamos seguros de que el prestigio y la experiencia sólo se consiguen con el buen hacer diario, poniendo en cada nuevo servicio la misma ilusión que pusimos en el primero.

Nuestra más sincera enhorabuena por vuestro próximo enlace.

Los Aperitivos del Jardín

Aperitivo Normal 3,30

Jamón
Queso
Aceitunas rellenas
Almendras fritas
Chips

Cerveza
Coca-cola y similares
Ponche

Aperitivo de Luxe 5,00

Coc de tomate
Croquetas de bacalao
Salchichón y lomo ibérico
Gambas Orly
Aceitunas rellenas

Cerveza
Coca-cola y similares
Bitter
Martini
Vino Fino
Ponche

Aperitivo Extra 6,00

Dátiles con beicon
Pinchos de Pollo
Sepia a la Parrilla
Gambas Orly
Aceitunas rellenas
Almendras

Cerveza
Coca-cola y similares
Bitter
Martini
Vino Fino
Ponche

Jamón bodega Teruel 200,00 € corte delante invitados

Jamón Salamanca 250,00 € corte delante invitados

Buffet de medianoche *Opcional

Pinchos de fruta
Mini Bocadillos variados
Cerveza
2,50 € por persona

Los Entremeses

Entremés 1 23,00

4 Langostinos vapor
Rollito de salmón ahumado relleno
Cóctel de gambas
2 Mojama
2 Lomo Ibérico
Calamares a la romana
Pulpo a la gallega
Vieira Roquefeler

Entremés 4 28,00

2 Cigalas
3 Langostinos vapor
Rollito de salmón ahumado relleno
3 Gambas a la parrilla
Calamares a la romana
Almejas a la Marinera
Vieira Roquefeler

Entremés 2 23,00

3 Langostinos vapor
2 Cigalas
Canapé de anchoa
Rollito de salmón ahumado relleno
2 Lomo ibérico
2 Mojama
Calamares a la romana
Vieira Roquefeler

Entremés 5 31,00

½ Bogavante
3 Langostinos vapor
Pulpo a la Gallega
Calamares a la Romana
3 Gambas a la Parrilla
Vieira Roquefeler

Entremés 3 25,00

2 Langostinos vapor
2 Cigalas
Tosta de anchoa
Calamares a la romana
Pimientos del piquillo de marisco
2 Gambas a la parrilla
Vieira Roquefeler

Entremés 6 33,00

½ Bogavante
2 Langostinos vapor
2 Cigalas vapor
Almejas a la Marinera
2 Gambas a la plancha
Calamares a la romana
Vieira Roquefeler

Los Pescados

Sopa de pescado y marisco 16,50

Deliciosa de crema de marisco servida en taza, con tropezones de pescado y marisco

Cóctel de gambas 16,50

Refrescante ensalada con Colas de Gambas y salsa Rosa servida en decorativa copa de cristal

Medallones de rape a la marinera o "all i pebre" 23,00

Carne de Rape sin espinas servida con su salsa y acompañado por Gamba y unas deliciosas Patatas

Bolsita de Crêpe rellena de Rape y Langostinos 22,00

Dados de Rape y langostinos servidos en el interior de un Crêpe dándole forma de una bolsita y ligeramente crujiente, servida sobre un fondo de crema de marisco y Bouche de hojaldre

Lenguado Meuniere, ó Meuniere a la almendra 22,00

Magnifico Lenguado de ración frito con aceite de Oliva y salseado con una liguera salsa al aroma de limón y espolvoreado de almendra Marcona

Merluza de Anzuelo al Horno 21,00

Centro de Merluza sin espinas sobre lecho de Patatas y bresa de hortalizas al horno

Rodaballo con salsa Verde o Al horno con Patatas Panadera 22,00

Darnes de Rodaballo con salsa y almejas o al Horno sobre lecho de Patatas Pandera

Las Carnes

Solomillo Ibérico con foie envuelto en hojaldre al estilo Wellington 13,00

Centro de solomillo de cerdo con foie y mermelada de manzana envuelto en hojaldre y salsa de Jerez

Paletilla asada al estilo del Maestrat 16,00

1/3 de Paletilla de cordero al horno acompañada de cebollitas glaseadas y champiñones.

Cabrito al Buen Pastor 12,00

Exquisitas chuletitas de Cabrito rebozadas fritas en aceite de Oliva y acompañadas de Patatas Paja y Festival de setas

Cabrito asado al horno 18,00

Tiernos cabritos asados y troceados al estilo Segoviano acompañados de cebollitas glaseadas y festival de setas

Solomillo de ternera a la Parrilla 17,00

Centro de solomillo asado a la Parrilla y acompañado de pera al Vino Tinto y festival de setas

Los Postres

Piña a la Catalana 9,50

Media piña natural, troceada y macerada con licores Caribeños, servida en la misma corteza y napada de una finísima Crema Catalana.

Piña a la Cubana 9,50

Media piña natural, troceada y macerada con licores Caribeños, servida en la misma corteza acompañada de helado de Coco y nata montada

Copa Tutti-fruti 9,50

Refrescante copa de Helado de nata y vainilla acompañada de macedonia, nata montada, barquillo, caramelo y lluvia de almendra

Copa Melba 9,50

Refrescante copa de Helado de nata y vainilla acompañada de mermelada de fresa y dados de melocotón, nata montada, barquillo, caramelo y lluvia de almendra

Copa "crujiente" Jijona 9,50

Cesta de barquillo cubierta de chocolate y rellena de helado de turrón con macedonia, nata montada, guinda, caramelo y lluvia de almendra

Delicias del Chef 9,50

Sobre un plato decorado con diferentes salsas, selección de 4 postres:

Las Tartas

Chocolate, Muselina, Nata y trufa, Merengue, Yema ect. 2,75 €

La Bodega

Blanco Bach del Penedes
Tinto Rioja Crianza o Bach
Cava Codorniu extra Brut
Café y licor

Sorbetes de: Limón, Fruta de la Pasión, Manzana Verde,
Mandarina, Piña

Precio bodega y Sorbete: 8,00 €

Otros vinos y cavas consultar precio

Los vinos y los cavas se sirven en cubiteras

Y recuerde:
Nuestra mejor receta es la calidad de
nuestros productos

Menú Imperial

*Palmera de Langostinos, Pinchos de Pollo al estilo Tropical
Montadito de Berenjena con anchoas del Cantábrico
Sepia a la Parrilla con salsa Verde, Virutas de Jamón de Salamanca
Queso Manchego, Ravas de Calamar a la Romana
Arrossejat Marinero, Arroz Negro*

*Ensalada Tricolor de Bogavante Rojo con Crujiente de Cebollino y
Blanco de Puerro a la Vinagreta de Modena*

Sorbete al Gusto

*Centro de Solomillo de Ternera a la Parrilla sobre Tosta de Foie con
abanico de Pera al Vino y Cóctel de Setas Funghi*

Tarta Nupcial al gusto con Banderillas de Fruta Exótica

Bodega

*Blanco Bach del Penedes & Tinto de Bodegas Bilbaínas Eterra
Cava Codorniu Extra Brut
Café y Carrito de Licores*

Precio del Menú 95,00 €

Menú Mare Nostrum

Aperitivo

Croquetas de cocido, Gambas Orly, Jamón al Corte, Arros-sejat
Agua de Valencia, Refrescos, Cerveza

Entremés

3 Langostinos vapor, Rollito de Salmón ahumado relleno,
Calamares a la Romana, Crujiente de brandada de Bacalao,
Almejas a la Marinera, Vieira Roquefeler

ó

Ensalada Tricolor de Bogavante y frutos del Mar con dados de Foie y
Vinagreta de Modena



Centros de Merluza de Anzuelo gratinada a la Muselina de Pimiento del Piquillo

ó

Lomo de Lubina a la Espalda con cebollitas caramelizadas



Sorbete de Limón, Manzana Verde, Piña, etc.



Solomillo Ibérico con foie envuelto en hojaldre
al estilo Wellington ó

Chuletitas de Cordero al Buen Pastor o confitadas con verduritas de Temporada



Tarta Nupcial (a elección) con pinchos de fruta exótica

Bodega

Vino Bach Blanco

Rioja Bodegas Bilbaínas

Cava Codorniu Extra brut

Café y Licor

Precio del Menú 70,00 €

Características del servicio

Mantelería fina
Vajilla, cristalería y cubertería especial bodas
Camareros con smoking
Mesas redondas (12 max), largas (max. 30) o combinaciones.

Todos los menús se confeccionarán como mínimo con un plato de cada grupo

Además en el precio total incluimos

Buffet decorado con langostinos, cigalas, etc.
Los centros de flores.
Tarjetones con el menú elegido.
Copas grabadas con vuestros nombres.

Autobús Ciudad celebración -Edén-Regreso, ó
BARRA LIBRE

* * * * *

Dúo Musical 500,00 €

* Si desean algún cambio o incrementar los platos elegidos no duden en consultarnos.

* Consulten nuestro menú de niños 32,00 €

* No se aceptan tarjetas de crédito

* I.V.A. incluido

• Precios validos del 01/01/2010 hasta 31/12/2012

* Reserva del banquete: de 0 a 100 pax 300 €/ de 100 a 200 pax 600 € / 200 a 350 pax 900 €
Pagaderas por VISA, transferencia bancaria o efectivo.

Para cualquier aclaración Pregunten por Sr. Sergio Vicent 616974329