



Estimados Clientes:

Quisiéramos agradeceros vuestro interés en el Hall88, en especial que hayáis pensado en nosotros para la celebración de su Banquete Nupcial

*El equipo de Cocina al frente **Marcello Salaris** y el equipo de Sala al frente **Félix de Prado** han elaborado una serie de menús para haceros disfrutar en esta celebración*

El Departamento Comercial del hotel os ofrece asesoramiento personalizado para la organización del evento

Hemos creado un concepto de banquete en el cual el precio incluye cocktail de bienvenida, la elección de un entrante, un pescado, un sorbete, una carne, un postre, la bodega base, Dj, tasas de S.G.A.E y 1 ½ hora de barra libre, en el dossier podrá seleccionar los platos que mas le agraden para su banquete, hay alguna platos que tienen suplemento

En nuestro precio final también incluimos una prueba de menú para 6 personas en bodas con mas de 100 invitados y para 2 personas en bodas cuyos invitados no lleguen a los 100 comensales, en el caso de solicitar más asistentes el día de la prueba de menú el hotel facturará el 50% del precio del cubierto a cada comensal que exceda,

Las minutas y la decoración floral también están incluidas en el precio del cubierto, el hotel les facilitará el teléfono de la floristería con quien trabaja para que puedan ponerse en contacto con ellos y elegir la opción que más les agrade,

*Para finalizar en el precio final está incluida la noche de bodas en una de nuestras habitaciones así como una noche de hotel en Madrid para alojarse antes del viaje de novios o su regreso, la estancia es un hotel con categoría de 4**

Departamento Comercial
Exe Hall 88 Apartahotel

Exe Hall88 Apartahotel
C/ Peña de Francia s/n 37007 Salamanca
Tel. +34 923 28 01 88 Fax. +34 923 26 39 43
reservas@exehall88apartahotel.com



Cocktail de Bienvenida

Recibimos a sus invitados con un cocktail, donde podrán degustar una variedad de aperitivos fríos y calientes.

Jamón ibérico de cebo cortado por nuestro maestro jamonero
(En bodas inferiores a las 100 comensales el jamón lo servimos sin cortador)
Cucharita de sardina ahumada, sésamo, pan y compota de tomate
Ensalada de perdiz escabechada, tomate seco y cebolla pochada
Cucharita de tartar de salmón con yogur
Cucharita de pulpo, patata y aceite de pimentón
Tartaleta de esqueixada de bacalao con compota de manzana y micro brotes
Volovanes de crema de queso y jamón ibérico
Croquetas cremosas de rabo de toro
Croqueta de jamón ibérico
Crujiente de patata y langostino con salsa de soja
Ravioli crujiente de gambas y verduritas con salsa agridulce
Crujiente de foie, higos y oporto
Pinchito moruno a la plancha con all i oli casero
Brocheta de pollo en salsa de ostra
Risotto de Boletus con all i oli de trufa

Refrescos, Cervezas, Vino Blanco y Tinto

Exe Hall88 Apartahotel
C/ Peña de Francia s/n 37007 Salamanca
Tel. +34 923 28 01 88 Fax. +34 923 26 39 43
reservas@exehall88apartahotel.com



Entrantes:

Carpaccio de presa ibérica en sal muera de miel, vinagreta de manzana verde y pesto de tomate seco

Ensalada de langostinos con crujiente de queso de cabra y jamón, brote de lechuga y vinagreta de miel y mostaza

Lasaña fría con pasta china, boquerones en vinagre, pisto de verdura, mezcla de lechugas y vinagreta de tomate

Canelón de salmón ahumado relleno de aguacate, langostinos y salsa de yogur

Ensalada de bacalao confitado, pimientos y tomates caramelizados con escarola aderezada con vinagreta de trufa

Salmorejo cordobés servido con ceviche de gambas y huevas de trucha

Crema de patata trufada, con taco de panceta a baja temperatura y cigalita

Crema de bogavante servida con salteado de Boletus y medio bogavante asado

Crema de puerro con patatas rota en aceite virgen extra y bacalao confitado.

Risotto de mejillones con pulpo marcado en plancha y all oli ligero de albahaca

Surtido de ibérico de bellota selección Julián martin

Surtido de ibérico de bellota con queso gran reserva

Ensalada de bogavante, con patata confitada, tapenade y escabeche de verduritas al dente **suplemento 14,00€**

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo **suplemento 10,00€**

Jamón de cebo cortado a cuchillo **suplemento 8,00€**



Pescados:

Bacalao confitado en aceite de ajo servido con morro de cerdo ligeramente picante y su pil pil

Merluza asada en plancha con salsa de cítricos cacahuets y patatas confitada en aceite

Merluza con Trintxat de patata, aceite virgen, tomate y alcaparra con vinagreta de chipirones

Rodaballo sobre crema montada de coliflor, verdurita al dente y crema de langosta

Merluza en salsa de gambas con patatas al ajillo y aceite de perejil

*Lubina a la plancha servida con un puré de hinojo y su ensalada crujiente aderezada con vinagreta de limón **suplemento 6,50€***

*Rape marcado en plancha con estofado de pochas y pulpo, salsa de almejas **suplemento 7,50€***

Sorbetes:

Sorbete de mojito cubano

Sorbete de mandarina con Martini

Sorbete de limón al cava

Sorbete de manzana verde al cava

Sorbete de frambuesa al cava

Sorbete de coco al Malibu

Sorbete de mango al cava

Sorbete de piña colada

Exe Hall88 Apartahotel

*C/ Peña de Francia s/n 37007 Salamanca
Tel. +34 923 28 01 88 Fax. +34 923 26 39 43
reservas@exehall88apartahotel.com*



Carnes:

Solomillo de cerdo ibérico con tosta de patata y beicon y salsa de trufa

Milhojas de solomillo de cerdo ibérico, manzana, jamón ibérico y mousse de foie

Codillo de cerdo glaseado en su jugo con salsa de Boletus

Cochinillo confitado a baja temperatura con su piel crujiente y compota de manzana y patata Rotti

Confit de pato con polenta de Boletus pera al vino y salsa de oporto

*Solomillo de ternera con puré especial y salsa Perigaux **suplemento 6,00€***

*Solomillo de ternera con aligot de patata y jamón y su jugo ligado **suplemento 6,50€***

*Cochinillo asado con patata panadera y ensalada con cebolleta y vinagreta **suplemento 6,00€***

*Lechazo asado con patatas panadera y ensalada con cebolleta y vinagreta **suplemento 6,00€***

*Paletilla de lechazo asada con patatas panadera y ensalada con cebolleta **suplemento 7,50€***

Postres:

Tarta de queso y membrillo con frutos rojos y helado de frambuesa

Trufón de chocolate con crema inglesa y helado de chocolate blanco

Semifrío de café y nata con helado cremoso de turrón

Tarta Regina con culis de frambuesa y helado de vainilla

Tarta san marcos con crema inglesa y helado de chocolate

Semifrío de chocolate blanco y limón con Helado de Fresa

Mouse de chocolate con interior relleno de mango y helado de leche merengada

Exe Hall88 Apartahotel

*C/ Peña de Francia s/n 37007 Salamanca
Tel. +34 923 28 01 88 Fax. +34 923 26 39 43
reservas@exehall88apartahotel.com*



Bodega:

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Rioja

Cava

Agua minera, café y licores

Precio por persona: 99,00€ 10% iva incluido

Menú infantil:

Embutidos variados y surtido de fritos

o

Pasta boloñesa con parmesano

o

Canelones de carne gratinados

Bistec de ternera a la plancha

o

Pechuga de pollo empanada

o

San Jacobo de pollo relleno de jamón y queso

Tarta de chocolate con helado

Agua mineral y refrescos

Precio: 24,00€ 10% iva incluido

Exe Hall88 Apartahotel

*C/ Peña de Francia s/n 37007 Salamanca
Tel. +34 923 28 01 88 Fax. +34 923 26 39 43
reservas@exehall88apartahotel.com*



Atenciones

Celebrando su banquete entre los meses de Noviembre y Febrero, ambos incluidos, se podrá beneficiar de un descuento del 10% en el precio del menú.

Todos los invitados que deseen dejar el coche en nuestro parking podrán solicitar un tique descuento de 3 horas

La distribución de sus invitados en las mesas es libre y le ayudaremos a confeccionar el Protocolo

La prueba de menú se hará de lunes a viernes en horario de almuerzo o cena

10% de descuento sobre la tarifa en vigor para los asistentes a la boda que deseen alojarse en nuestro hotel, contratando la tarifa en alojamiento y desayuno incluimos el parking para un vehículo

Forma de pago

La reserva se hace únicamente bajo firma de contrato mediante un depósito de 600 € a descontar posteriormente de la factura final. A la entrega de esta cantidad se emitirá un recibo en el que figurara la fecha reservada

Salvo acuerdo explícito, se efectuará un depósito, tras la prueba del menú, por un importe del 30% de lo estimado, según el número de comensales y menú seleccionado. El pago del resto del Banquete se efectuara dentro de los 7 días siguientes a la finalización del servicio

El hotel acepta pagos en metálico hasta un máximo de 2.500,00€ el importe restante deberá ser ingresado en cuenta o mediante transferencia bancaria