



Hotel Palacio de los Velada ****

Plaza de la Catedral nº 10 05001 Ávila

Tfno 920 25 51 00 Fax 920 25 49 00

sramon@veladahoteles.com

tperaile@veladahoteles.com

Menú de Gala nº 1

Chupito de salmorejo con mojama

Salpicón de langostinos con vinagreta de boletus

Suprema de lubina glaseada con muselina de guisantes

Sorbete de limón al cava

Centro de solomillo grillé con espuma de foie

Patatas risoladas

Salsa perigordini

Mousse de avellanas con salsa de chocolate

Bodega:

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Licores

Cava Brút

Agua mineral

Cafés e Infusiones



Hotel Palacio de los Velada ****

Plaza de la Catedral nº 10 05001 Ávila

Tfno 920 25 51 00 Fax 920 25 49 00

sramon@veladahoteles.com

tperaile@veladahoteles.com

Menú de Gala nº 2

APERITIVO A CENTRO DE MESA

Bolita de fina bechamel y cecina

Salmorejo cordobés con jamón ibérico de bellota y huevo de codorníz

Lomo de merluza a la donostiarra con velo de salmón ahumado

Sorbete de limón al cava

Tournedó de ternera a la plancha con reducción de oporto

Patatas saboyarda

Ravioli de piña relleno de Mousse de chocolate con salsa inglesa

Bodega:

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Licores

Cava Brút

Agua mineral

Cafés e Infusiones



Hotel Palacio de los Velada ****

Plaza de la Catedral nº 10 05001 Ávila

Tfno 920 25 51 00 Fax 920 25 49 00

sramon@veladahoteles.com

tperaile@veladahoteles.com

Menú nº 1

APERITIVO A CENTRO DE MESA

Bolita de fina bechamel y cecina

Cuenco de revolconas con torreznillos
Cuenco de judías del Barco con oreja y chorizo
Milhojas de morcilla con manzana frita

Chuleta de ternera de Ávila

Patatas a lo pobre

Semifrio de limón sobre coulis de frambuesa

Bodega:

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Cafés e Infusiones

Menú nº 2

APERITIVO A CENTRO DE MESA

Bolita de fina bechamel y cecina

Pastel de cabracho con salsa remolada y algas

Medallón de lomo ibérico relleno de sus bondades al P.X.

Arroz piamontesa y lombarda braseada

Hojaldre almendrado al Kiwi

Bodega:

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Cafés e Infusiones



Hotel Palacio de los Velada ****

Plaza de la Catedral nº 10 05001 Ávila

Tfno 920 25 51 00 Fax 920 25 49 00

sramon@veladahoteles.com

tperaile@veladahoteles.com

Menú nº 3

APERITIVO A CENTRO DE MESA

Bolita de fina bechamel y cecina

Crema parmantier con trufas, jamón y huevo escalfado

Lomo de merluza con trigueros y emulsión de tomate

Banda casera de manzana con pasas al ron y crema de canela

Bodega:

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Cafés e Infusiones

Menú nº 4

APERITIVO A CENTRO DE MESA

Bolita de fina bechamel y cecina

Ensalada de vegetales con nueces, miel y queso de cabra templado

Solomillo ibérico a la manzana con trufas

Patatas sabollarda

Pastel de chocolate y frambuesa sobre coulis de fruta de la pasión

Bodega:

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Cafés e Infusiones



Hotel Palacio de los Velada ****

Plaza de la Catedral nº 10 05001 Ávila

Tfno 920 25 51 00 Fax 920 25 49 00

sramon@veladahoteles.com

tperaile@veladahoteles.com

COCKTAIL

Chupito de salmorejo con huevo de codorniz

Tartaleta de salpicón de ahumados con salsa coctel

Selección de sushi variados

Canapé de salmón ahumado con queso del Tietar con finas hierbas

Brochetas de queso fresco con tomatitos cherry

Canutillos de cecina con confitura de tomate y aceite de sésamo

Tosta de Queso de cabra con cebolla caramelizada

Croquetas de carabineros con panko

Crujiente de pan de cebolla con lacón a la gallega

Cazuelitas de revolconas con sus torreznos

Milhojas de morcilla sobre pan de pasas

Surtido de minardies variados

Bodega:

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cervezas

Refrescos



Hotel Palacio de los Velada ****

Plaza de la Catedral nº 10 05001 Ávila

Tfno 920 25 51 00 Fax 920 25 49 00

sramon@veladahoteles.com

tperale@veladahoteles.com

COCKTAIL SEMIBUFFET

SERVIDO POR CAMAREROS

Chupito de ajo blanco cordobés

Vol.-au-vent de queso azul con reducción de vinagre de Jerez

Canapés de jamón cocido con queso finas hierbas y huevo hilado

Bolitas de melón al Oporto con salmón ahumado

SERVIDO EN BUFFET ISLA

Jamón Ibérico con pan tumaca

Rueda de queso parmesano

Brochetas de ave fritas al curry

Tartar de atún con aceite de ajonjolí y wasabi

Rissoto de marisco

Lardones de morcillo estofado al Ribera del Duero

Pastelería variada

Bodega:

Vino blanco D.O. Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cervezas

Refrescos



Hotel Palacio de los Velada ****

Plaza de la Catedral nº 10 05001 Ávila

Tfno 920 25 51 00 Fax 920 25 49 00

sramon@veladahoteles.com

tperaile@veladahoteles.com

Vino Español 1

Tostas de Jamón Ibérico

Queso curado de oveja

Tortilla de patata

Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Tinto de la tierra de Castilla

Blanco Rueda verdejo

Vino Español 2

Lomo de olla sobre pan de hogaza

Tortilla española

Pincho de morcilla frita con pimiento

Bodega:

Tinto D.O. Ribera del Duero

Tinto de la tierra de Castilla

Blanco Rueda verdejo



Hotel Palacio de los Velada ****

Plaza de la Catedral nº 10 05001 Ávila

Tfno 920 25 51 00 Fax 920 25 49 00

sramon@veladahoteles.com

tperaile@veladahoteles.com

Coffe Break 1

Café
Café descafeinado
Infusiones
Leche
Zumo de naranja
Agua mineral
Mini Croissant
Mini napolitana de chocolate
Pastas de té
Montaditos de queso con anchoas

Coffe Break 2

Café
Café descafeinado
Infusiones
Leche
Zumo de naranja
Agua mineral
Mini Croissant
Donuts de chocolate
Pastas de té
Tortilla de patata
Bocatines de cecina con pimientos
Emparedados vegetales