

LA
ESTI *VA*
RESTAURANTE

dossier de bodas
2021 - 2022



Desde el Hotel Villa Virginia y el Restaurante La Estiva os damos la bienvenida y os felicitamos por vuestro próximo enlace, poniéndonos desde este momento a vuestra entera disposición para hacer que vuestro día sea como siempre lo habéis imaginado.

¿Cómo sueñas que sea el día de tu boda?

Será uno de los días más especiales de tu vida...

Porque detrás de cada pareja hay una historia que contar, y cada pareja tiene su código, su magia...os ayudamos a plasmar todo ese mundo en una boda personal y diferente.

Como en toda historia...empezaremos por las presentaciones, somos una empresa familiar, tras décadas en el mundo de la hostelería mantenemos viva la ilusión por el trabajo bien hecho.

Todo el equipo de profesionales nos ponemos manos a la obra para asesoraros y ayudaros en la organización de un día único y todo salga tal y cómo se había previsto, dejando para la improvisación sólo las emociones que ese día, como es normal, estarán a flor de piel. Los novios sólo tenéis que preocuparos de disfrutar de vuestro momento, del resto nos encargamos nosotros.

Para ello hemos diseñado y pensado cada plato para que elaborar un menú equilibrado, con las últimas tendencias gastronómicas, pero con ingredientes de nuestra región.

Lo primero cuando recibimos a una pareja es sentarnos, conversar y conocernos para que nos expliquéis la idea que lleváis, y nos hagáis partícipes de vuestros planes. Luego vendrán muchas otras charlas sobre pequeños detalles, soluciones, opciones “B”, “C” y las que hagan falta.

Cuando tengamos todo diseñado y hayáis elegido el aperitivo, el menú a vuestra medida, la distribución de la sala, todos los pequeños detalles que tanto dicen en una boda...entonces, aunque con ese cosquilleo en el estómago normal de los días previos podréis estar tranquilos al delegar en el equipo del Restaurante la Estiva y del Hotel Villa Virginia.

Nosotros nos ponemos en marcha para prever, organizar y coordinar todas las tareas, y que así tengáis un recuerdo inolvidable de ese día por un servicio atento y delicado, un banquete delicioso de alta cocina y un ambiente divertido para todos vuestros invitados, con la seguridad de haber acertado.

En los tiempos que vivimos, todavía es más importante mantener viva esa ilusión de juntar a la familia y a los amigos en un día tan especial. Por eso en el Hotel Villa Virginia tenemos aplicado un Plan de Contingencia riguroso y exhaustivo para hacer posible una celebración segura y llena de magia.

Nuestros espacios:

- ✓ **Jardín Villa Virginia:** El lugar ideal para celebrar una romántica celebración civil y disfrutar de un entretenido y delicioso cocktail de bienvenida.
- ✓ **Restaurante La Estiva:** Elegante salón con luz natural y capacidad hasta 140 comensales.



- ✓ **Discoteca:** Un espacio pensado para disfrutar de la música, montado con mesas y sillas en un ambiente relajado chill-out o bien para divertirse bailando en la pista. Cuenta con acceso directo al jardín que lo hace un espacio diáfano y versátil.
- ✓ **Salón Nórdico:** Salón ideal para celebrar ceremonias en interior, banquetes privados más íntimos y utilizar como sala de juegos infantiles o beauty corner.

Todos nuestros Menús incluyen:

- ~ **Cocktail de Bienvenida** (Tiempo estimado 90 / 60 minutos)
 - Cocktail de Bienvenida La Estiva (a escoger 12 referencias)
 - Cocktail de Bienvenida Nupcial (a escoger 8 referencias)
 - ~ **Entrantes** Uno o dos Entrantes a elegir entre una amplia selección*
 - ~ **Principales** Uno o dos Principales, a elegir entre carnes y pescados*
 - ~ **Postre Nupcial**
 - ~ **Bodega**
 - Vino blanco y rosado joven Batán de Salas D.O. Somontano.
 - Vino tinto De Beroz Crianza D.O. Somontano.
 - Cava Anna Blanc de Blancs de Codorníu.
 - Si se desea otras opciones consultar suplementos.*
 - ~ **Cafés y Licores**
 - Licores concertados, bebidas Premium consultar suplementos.*
- *Nuestros menús deben tener un mínimo de 3 platos.*

TARIFAS (Precios IVA incluido)

- ~ Opción A: Cocktail Nupcial + 2 Entrantes + 1 Principal
- ~ Opción B: Cocktail Nupcial + 1 Entrante + 2 Principales
- ~ Opción C: Cocktail La Estiva + 2 Entrantes + 1 Principal
- ~ Opción D: Cocktail La Estiva + 1 Entrante + 2 Principales
- ~ Opción E: Cocktail Nupcial + 2 Entrantes + 2 Principales

APERITIVOS PARA UNA GRAN BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

1. *Blinis de Salmón ahumado sobre mousse de Queso Ricotta*
2. *Brocheta de Langostinos y huevo de Codorniz*
3. *Vasito de Foie micuit, Mango y nube de Frambuesa*
4. *Ceviche de Corvina con Cítricos*
5. *Tartaleta de ensaladilla de Bogavante y huevas de Trucha*
6. *Cazuelita de Hummus con jardín vegetal*
7. *Brandada de Bacalao sobre concassé de Pimiento rojo*
8. *Carpaccio de Vitelo con Rúcula y Parmesano*
9. *Bloody Mary con Berberecho*
10. *Tataki de Atún rojo y salsa Ponzu*

APERITIVOS CALIENTES

1. *Manojito de Calamares a la Andaluza*
2. *Bacalao Ajoarriero al estilo de Aragón*
3. *Cucharita de Pulpo a Feira con Patata confitada*
4. *Pan Bao con Solomillo ibérico al Vino dulce y Germinado*
5. *Langostinos en tempura con salsa agridulce*
6. *Tacos mejicanos de Cochinita pibil y pico de gallo*
7. *Twistter de Morcilla y Manzana reineta*
8. *Croquetas caseras de Boletus*
9. *Crema de Puerros y Gambas*
10. *Mini Quiche de Jamón ibérico y Tomate seco*

BARRA ABIERTA

Aguas Minerales, Refrescos, Vinos y Cervezas

CORTE DE JAMÓN

- Jamón Ibérico al corte con pan de hogaza, tomate natural y AOVE
- Jamón Ibérico de Bellota al corte con pan de hogaza, tomate natural y AOVE

BODEGONES / TABLAS



- Mesa de Quesos, selección de confituras y surtido de panes
- Vermutería con encurtidos
- Bodegón de foie
- Marisco (gambas y zamburiñas a la plancha, centollo y buey de mar cocido)
- Parada de cervezas especiales
- Rincón Healthy Vegetariano
- Barra de Mojitos
- Cocktail Premium Bar (90 min)
- Candy Bar
- Rincón del Chocolate



INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS




Intentamos que aquellos invitados que padecen de alguna intolerancia alimenticia puedan disfrutar de vuestra celebración y del banquete sin restricciones, por ello adaptamos el menú que hayáis escogido a sus alergias o intolerancias. Damos opciones similares y adaptadas a sus necesidades (sin gluten, sin lactosa, para vegetarianos...entre otras alergias o intolerancias).

ENTRANTES

Entrantes fríos


Tartar de Salmón, Aguacate y helado de Tomate rosa de Barbastro  

Ensalada de Langostinos crujientes con Coco y Piña braseada  


Gaspacho de Mango con tartar de Vieira   

Sopa Borsch de Remolacha con Queso Feta y Setas Shimeji  

Entrantes calientes

Crema de Pularda con Chalota, Chirivías y virutas de Foie 

Milhojas de Setas y Gambas al aroma de Jerez

Crema de Cigalas del Cantábrico con crujiente de Fideos de Arroz 

Empanadico de crema de Foie y Manzana con jamón de Pato 

Canelón de Carabineros con crema de Cigalas

PESCADOS

Lubina al horno con falso risotto de Trigo tierno, Puerro y Parmesano 

Lomo de Rape asado con cremoso de Coco y micropisto de Vegetales  

Merluza rellena de Gambas y Mejillones con salsa de Champagne 

Bacalao con muselina de Alga Wakame sobre suquet de Marisco  

Rodaballo salvaje asado con Cigala en salsa Marinera*  

* Los platos indicados tienen un suplemento

FRAPPÉS

Limón con toque de Manzana verde

Mojito & Menta fresca

Frambuesa y Lima

Mandarina & Champagne

Fresas silvestres y Puerto de Indias



(A servir entre platos con suplemento)

CARNES

Magret de pato


A la parrilla sobre parmentier de Pera con salsa de Ciruelas  

Ternasco del Pirineo

Asado en su jugo al estilo tradicional sobre Patatas panadera al horno  

Paletilla en dos cocciones con Patata asada  



Chuleta de Ternera de Ávila

Con milhojas de Patata y Panceta ibérica gratinado con Emmental 

Taco de ternera del Valle

Con Escalibada de la Huerta y Patata Toscana  

Centro de Solomillo de Ternera **

En salsa de Setas y Foie acompañado de Patatas duquesa  

** Los platos indicados tienen un suplemento

POSTRES

Tarta nupcial de Yema tostada, Nata y Trufa ✓ ☒

Pastel de dos Chocolates y crema Baileys ✓

Milhojas de mousse de Yogur y Frutas del bosque ✓

Tartaleta de Galleta con Crema pastelera y Frutas naturales ✓

Torrija desestructurada con praliné de Frutos del Bosque ✓

Brownie templado con ganache de Trufa ✓

Surtido de postres nupcial La Estiva (3 pasteles y helado artesano) ✓

MENÚ INFANTIL

Cocktail de Bienvenida

Macarrones a la Napolitana o Entremeses La Estiva

Solomillitos ibéricos con Frites o Costillitas de Cordero con Chips

Selección de Helados o Postre nupcial

Bolsa de chuches

Aguas Minerales, Zumos y Refrescos

BARRA LIBRE

Barra libre 1ª y 2ª hora (consultar tarifas)

Barra libre a partir de la 3ª hora (consultar tarifas)

Licores concertados, para bebidas Premium consultar suplementos.

RECENA

(A elegir 4 entre los siguientes. Consultar tarifas)

- ~ Pinchos de Tortilla de Patata española
- ~ Brochetas de Fruta de temporada
- ~ Baguetinas de jamón
- ~ Cazuelitas de Migas con Tocino
- ~ Mini Hot-dogs
- ~ Mini Hamburguesitas
- ~ Cuñas de pizza
- ~ Mini Churros con chocolate
- ~ Donuts chocolate y azúcar

SERVICIO DE DISCOTECA

(consultar tarifas)

Es un día único y por ello entendemos que es cada pareja la que debe elegir algo tan especial como es la música.

Las canciones que os emocionan y que marcarán esos momentos especiales.

Asesoramiento de elección musical, Amenización durante el Cocktail y el

Banquete, 2 horas de DJ durante la barra libre y Alquiler de la Sala.

Horas extra de DJ – Discoteca.

Sólo Alquiler de la Sala de Discoteca (Sin música ni equipo) para 3 hs.

CARTA DE SERVICIOS

(consultar tarifas)

- ~ **Ceremonia Exterior Especial** (Arco de flores superior, decoración floral pasillos y cestos, micrófono, altavoces, atril, 80 sillas, alfombra nupcial y banco novios)
- ~ **Ceremonia Exterior Nupcial** (Decoración floral pasillos y cestos, micrófono, altavoces, atril, 80 sillas, alfombra nupcial y banco novios)
- ~ **Ceremonia Interior** (Arco de flores romántico, decoración floral pasillos y cestos, micrófono, altavoces, atril, 50 sillas, alfombra nupcial y banco novios)

- ~ Alquiler de servicio de Proyección (cañón con pantalla de proyección) y Megafonía.
- ~ Música en Directo (presupuesto en función del tipo de espectáculo).
- ~ Actividades Infantiles o Animadoras harán la celebración más divertida para los peques de la casa (Magia, Payasos, Juegos y Ginkanas, Baile infantil, Ayuda para comer en las mesas ... Presupuesto en función de los niños, edades y entretenimiento escogido).
- ~ Rincón de Alpargatas ideal para que vuestras invitadas se pongan cómodas (presupuesto en función del nº de pares)

ATENCIONES ESPECIALES

Nuestros obsequios (aplicables para un mínimo de 75 invitados)

- ~ Maravillosa Habitación Nupcial en alojamiento y desayuno para la noche de bodas, con Botella de Cava y Frutas de temporada.
- ~ Tres plazas gratuitas de Parking cerrado.
- ~ Prueba gratuita del Menú elegido para 6 personas.
- ~ Protocolo de invitados (seating plan) con plano del salón.
- ~ Bienvenida al cocktail con Cava Rosado.
- ~ Decoración Floral en las mesas y Centro especial para la presidencia con flores naturales.
- ~ Minutas personalizadas con el menú de boda detallado.
- ~ Tarta de corte nupcial con decoración floral.
- ~ Habitaciones para los invitados al mejor precio posible.
- ~ Flores, detalles y atenciones en los aseos.
- ~ Libro de Firmas.
- ~ Photocall con Mesa de Complementos y Pancartas.

POLÍTICA DE CONTRATACIÓN

El Hotel mantendrá una pre-reserva durante una semana, prorrogable de acuerdo a disponibilidad.

Reserva definitiva de la fecha a la firma de contrato de servicios con depósito de 1000€.

Confirmación de asistentes hasta 15 días antes con modificaciones posibles hasta 48 horas de antelación.

Forma de pago: El prepagado del 25% del total presupuestado se realizará con un mínimo de 30 días de antelación al evento y el restante una vez celebrada la boda en efectivo o mediante transferencia bancaria.

Cancelación: En caso de cancelación definitiva no habrá devolución del importe de los depósitos. Y en caso de cambio de fechas, éstos se guardarán hasta 6 meses para posibles celebraciones, siempre sujeto a disponibilidad.

CONTACTO

Quedamos a vuestra completa disposición para cualquier duda, consulta o solicitud. Nos adaptamos a cada cliente por lo que todas las propuestas se pueden modificar adecuándose a vuestras necesidades. ¡Muchas gracias por haber pensado en nosotros para celebrar vuestro gran día!

Un cordial saludo,

Virginia Pardo Ubieto

Restaurante la Estiva & Hotel Villa Virginia****

Avda. del Ejército 25 CP: 22600 Sabiñánigo

HUESCA

PIRINEO ARAGONÉS

www.hotelvillavirginia.com

virginia.pardo@hotelvillavirginia.com

Teléfono de información y reservas: 974 48 44 40

muchas gracias

LA
ESTI *VA*
RESTAURANTE