

A romantic wedding photograph of a couple. The bride, on the right, has long, wavy brown hair and is wearing a white lace wedding dress. She is holding a large, lush bouquet of flowers, including white and peach roses, greenery, and small gold berries. The groom, on the left, is wearing a dark purple suit jacket over a white shirt and a dark purple bow tie. He is gently holding the bride's face with his hands. The background is a soft, out-of-focus light blue and white. The text 'HOTEL PALACIO PLAYA DE AGUILAR' is overlaid in a large, brown, serif font across the upper half of the image.

HOTEL PALACIO PLAYA DE AGUILAR

Enlace



Estimados novios:

Desde el Hotel **** Palacio Playa de Aguilar les felicitamos por su próximo enlace. Les agradecemos que nos hayan tenido en cuenta y deseamos ser partícipes de una ocasión tan especial. Para nosotros, cada boda es única, y por eso reservamos nuestras instalaciones para un solo evento. Rodeado de bosque, con un jardín de 3.000 metros cuadrados y con vistas al mar, ofrecemos un emplazamiento único. Será un placer poner a su disposición nuestra experiencia gastronómica y de organización, adaptándonos a sus gustos y necesidades para que ese gran día se convierta en una experiencia inolvidable.

Atentamente,

Rogelio Rodríguez

Director del Hotel **** Palacio Playa de Aguilar





Muy cerca de la Playa de Aguilar, una de las más espectaculares de la costa asturiana, el entorno ofrece la tranquilidad, discreción y belleza que conforman el marco ideal para su celebración. Queremos agradecerles sinceramente habernos considerado entre las opciones para su boda. Para nosotros es un verdadero honor



CEREMONIA



EVENTO ÚNICO

Reservamos todas
nuestras
instalaciones para su
celebración. Sólo
celebramos una boda
al día



ASESORAMIENTO



Disponemos de
profesionales para la
decoración floral,
ambientación musical,
maestros de ceremonias...



NUESTROS SERVICIOS

Sillas de bambú con
cojín, atril y arco.
Montaje y desmontaje
500 € + IVA



COCKTAIL

Aperitivos originales, variados, nuestra carta de cocktail, elaborada por nuestro equipo en nuestra propia cocina y al momento, se basa en la máxima calidad del producto y una presentación esmerada





Servido en un entorno natural, tranquilo, con vistas al valle y al mar, desde el primer brindis hasta el último baile, nuestro equipo se encargará de cada detalle





APERITIVOS:

APERITIVO CORTO

Elegirán tres
aperitivos fríos
y tres calientes.
Durará una
hora y media

APERITIVO LARGO

Elegirán cuatro aperitivos
fríos y cuatro calientes.
Durará dos horas. Supone un
incremento de precio de 5 € +
IVA por comensal



APERITIVOS FRÍOS

Vasito de salmorejo

Vasito de gazpacho

Bocadito de pudding del Mar Cantábrico

Ensaladilla de ventresca y perlas de salmón

Tosta de pudding del Mar Cantábrico

Bocadito de foie con queso de cabra y cebolla caramelizada

Ceviche de zamburiña

Sardina a la putanesca

Tartar de vieiras

Pulpo con vinagreta

Bocadito de queso La Peral

Navaja con aliño de cítricos

Cucharita de anchoas con emulsión de tomate y ajo

Cucharita de salmón con aguacate y mozzarella

Rulito de cecina y queso de La Fueya

Taco de atún rojo con ajo blanco y tomate



APERITIVOS CALIENTES

Minibrocheta de pollo marinada con salsa Teriyaki
Mejillón tigre con salsa agridulce
Twister de langostinos
Delicia de carne de centollo con txangurro
Piruleta de pulpo crujiente sobre parmentier de aceite de oliva y pimentón de La Vera
Roquita de bacalao sobre ali-oli de ajo negro
Calamar de potera frito con ali-oli y ralladura de lima
Saquitos de setas, jamón y foie
Fagot de espárragos y bacon
Cigarro de huevo con chorizo ibérico
Cigarro de foie, avellana e higo
Testa de bonito del norte con anchoa y piparra
Torto de chorizo a la sidra y queso Gamoneu
Torto de morcilla matachana, manzana y pistacho
Bacalao en tempura con kale
Salpicón de mariscos, pescado de roca y pulpo del pedrero
Croquetas de ibérico
Croquetas de chipirón en su tinta
Croquetas de queso de Cabrales
Bocadito de salmón ahumado con queso y guacamole
Selección de canapés y frituras variadas
Arroz con pitu de caleya
Risotto de lomo de pato y setas silvestres
Esferas de morcilla sobre cama de patata panadera y mermelada de piquillo
Pirulí de codorniz crujiente con demi-glace
Cigarro de morcilla y manzana
Pan bao con picadillo de chorizo y espuma de patata
Fajitas Astur-Mex
Cazuelita de fabada asturiana
Cazuelita de verdinas
Cazuelita de fabes con almejas





En Playa de Aguilar mantenemos viva la esencia de la cocina local, conscientes de que Asturias es el corazón de una rica tradición gastronómica que merece ser preservada





Buffet de quesos asturianos cortados en directo, ocho variedades con denominación de origen, acompañados de regañás, frutos secos y miel: 10€ / persona + IVA

Pulpeiro en directo: 22 €/ persona + IVA

Cortador profesional de jamón: cortará una pieza completa de jamón ibérico de bellota de más de ocho kilos en directo: 700 € + IVA



BANQUETE

NUESTRA COCINA

Cada menú ha sido creado pensando en los paladares más exigentes, ofreciendo la posibilidad de deleitarse con recetas clásicas de la tradición culinaria asturiana; pero también con propuestas innovadoras que siguen las tendencias más actuales. Todo ello, acompañado por los mariscos y pescados más frescos del vecino puerto de Cudillero. En nuestra cocina, la calidad del producto es nuestra máxima prioridad.



Seating list



LOS MENÚS INCLUYEN:

- Protocolo de mesas, tarjetas de menú y números de mesa con opción de personalizarlas.
- Corte de tarta.
- Degustación de menú (consultar condiciones)
- Aparcamiento gratuito.
- Mesa de chuches
- Ninguno de los precios expuestos en el dossier incluye el IVA.
- Menú infantil con nuggets caseros, croquetas de ibérico, hamburguesa de ternera y helado a elegir entre una amplia variedad. Precio: 45 € + IVA por niño





MENÚS



MENÚ 1

Cocktail:

Aperitivos a escoger de la lista del Cocktail

Entrante:

Salpicón de langostinos con vinagreta de mango

Pescado:

Tronco de pixín al horno con zamburiñas en salsa marinera

Cortante:

Sorbete de manzana

Carne:

Pierna de lechazo asado al estilo tradicional

Postre:

Coulant de chocolate con helado de yogurt con grosella

Bodega Premium

Precio: 200 € + IVA



MENÚ 2

Cocktail:

Aperitivos a escoger de la lista del Cocktail

Entrante:

Ensalada de bogavante con pixín alangostado y langostinos

Pescado:

Lubina al horno con salsa de zamburiñas

Cortante:

Sorbete de limón

Carne:

Medallón de solomillo de ternera asturiana al foie con reducción al Pedro Ximénez

Postre:

Tarta de turrón con helado de chocolate blanco

Bodega Premium

Precio: 185 € + IVA



MENÚ 3

Cocktail:

Aperitivos a escoger de la lista del Cocktail

Entrante:

Gambones y zamburiñas a la plancha

Pescado:

Lubina salvaje al cava con patata parisien

Cortante:

Sorbete de champán

Carne:

Medallón de solomillo de ternera asturiana glaseado sobre parmentier y salsa de queso de Pría

Postre:

Tarta de milhojas con helado de turrón

Bodega Premium

Precio: 175 € + IVA





MENÚ 4

Cocktail:

Aperitivos a escoger de la lista del Cocktail

Entrante:

Medio bugre cocido y langostinos dos salsas

Pescado:

Merluza rellena de marisco

Cortante:

Sorbete de sidra

Carne:

Cabritu con patatinos

Postre:

Tarta de tiramisú con helado de chocolate con praliné

Bodega Premium

Precio: 165 € + IVA





MESA DE CHUCHES

Incluida en el precio
de los menús



BODEGA PREMIUM INCLUIDA EN LOS MENÚS

Monte Real Reserva
(D.O. Rioja)

Vilano Roble
(D.O. Ribera del Duero)

Albariño Marteleira
(D.O. Rías Baixas)

Jara Verde
(D.O. Rueda)

Espumoso blanco
Amatista

Espumoso francés J.P
Chenet

Sidra Natural Coro

El Gaitero Sidra Extra

Café, infusiones

Licores

LUNCH



LUNCH 1

Tabla de embutidos
Pastel de cabracho
Croquetas caseras
Chipirones encebollados
Fritos de bacalao
Salteado de lomo y verduras

Variado de postres caseros

Bodega y café

Precio: 40 € + IVA

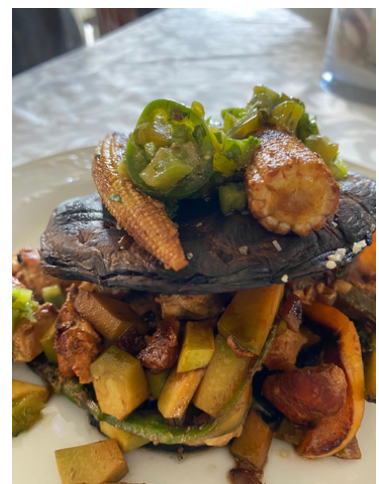
LUNCH 2

Pulpo a la gallega
Croquetas de chipirón en su tinta
Mejillones a la marinera
Lacón con cachelos
Gambas crujientes
Churrasco ibérico

Pastelitos variados

Bodega y café

Precio: 45 € + IVA



FIESTA



FUEGOS ARTIFICIALES

3 MINUTOS DE FUEGOS ARTIFICIALES: 500 € + IVA



MÚSICA EN DIRECTO

UNA HORA Y MEDIA DESDE 400 € + IVA

BARRA LIBRE: 30 € / PERSONA + IVA



4 HORAS DE D.J. ILUMINACIÓN INCLUIDA: 700 € + IVA



HOTEL



- El Hotel Rural **** Playa de Aguilar es uno de los mejor valorados de Asturias en Booking.com, TripAdvisor y Google.
- Podemos reservar el hotel completo para su celebración.



AMPLIAS HABITACIONES CON VISTAS



BRUNCH



DESAYUNO ESPECIAL CON HORARIO AMPLIADO

- Café 100% tueste nat., descafeinado, infusiones, Colacao, Nesquick
- Chocolate a la taza
- Zumo de naranja natural recién exprimido
- Pan de pueblo tostado
- Aceite de oliva Virgen Extra y tomate triturado
- Huevos fritos o revueltos
- Mantequilla casera
- Tortilla española
- Salmón ahumado
- Jamón serrano
- Salchichón ibérico
- Chorizo ibérico
- Lomo
- Jamón cocido extra
- Miel



- Queso de untar
- Mermeladas variadas
- Nutella
- Quesos asturianos
- Paté de cerdo o de atún
- Leche condensada
- Croissants a la plancha
- Muesli
- Yogurt cremoso natural
- Arroz con leche casero
- Churros
- Guacamole
- Bizcocho casero
- Madalena
- Aguacate
- Fruta: plátano, melón, sandía, nectarina
- Champán
- Sidra Champán

PRECIO: 25 € + IVA por persona





Disponemos de exclusivos espacios para organizar la ceremonia. Les invitamos a concertar una cita con nosotros y conocer el que posiblemente es uno de los lugares más especiales de Asturias para su evento



Muchas gracias por su atención. Les esperamos