



Celebraciones en un marco incomparable.

Estimados Amigos :

Quisiera agradecer en nombre de nuestro equipo vuestro interés en el Hotel Hospital de Benasque para la celebración de vuestra celebración.

Nuestra larga experiencia nos avala en este tipo de eventos. Servicio y exclusividad garantizada.

La belleza del entorno, la singularidad del hotel y la excelente gastronomía conseguirá que vuestros invitados nos se olviden de vuestra celebración.

Para el año 2015 , apostamos por las celebraciones en el exterior, en la nueva zona mirador de Gorgutes.

Atentamente

Fernando Pañart
Responsable Eventos
Tfno 629255212
info@llanosdelhospital.com
www.llanosdelhospital.com



Opciones y precios

Precios por persona con Iva incluido.

- Aperitivo completo A : 24 €.
- Aperitivo tipo brindis B : Consultar.
- Cortador de jamón + jamón ibérico : Consultar.
- Cortador de jamón + jamón ibérico bellota : Consultar.
- Menú con entrada + pescado o carne : 58 €.
- Menú con entrada + pescado + carne : 70 €.

Los menús incluyen :

Vino Tinto Viñas del vero Crianza.
Blanco Viñas del vero Macabeo-chardonay.
Cava Vila Arnau Brut Nature. (postres y brindis).
Café y licor en mesa.

- Barra libre : 24 € Por persona. (DJ no incluido).
- Recena : 7 € Por persona.
- DJ , para la ceremonia civil , aperitivo , cena y barra libre 500 €
- Alquiler espacio mirador de Gorgutes: 300 € (Precio por evento).
Espacio exterior + disponibilidad de la sala mirador
Incluye (equipo de música, microfonos, tarima, sillas, decoración , atril, alfombra).
- Gratuito para celebraciones superiores a 70 personas.
Prueba de boda. (elección previa de platos).
Habitación novios noche del enlace.
- Menú de niños: 20 €.

Condiciones generales de contratación y pago :

Reserva de la fecha : 300 € ,

Prepago del 100 % a 3 días de la fecha de la ceremonia.

La lista de invitados se ha de confirmar 1 semana antes de la fecha de la boda (viernes)

Las bajas pasada la fecha de confirmación se cobran al 50 %



Propuesta menús de boda:

Entradas

- Ensalada de mar y montaña con vinagreta trufada.
- Crema suave de puerro, bogavante y queso de Radiquero.
- Hojaldre de foie con boletus edulis, espárragos trigueros y salsa del Somontano.

Pescados

- Medallón de rape sobre ratatouille y salsa acida de manzanas y nécoras.
- Suprema de merluza y víeras con estragón y aceitunas negras de Aragón.
- Taco de lubina salvaje confitado con aceite del Bajo Aragón y salsa de hinojo.

Carnes

- Medallón de solomillo de ternera asado sobre strudel de setas y foie.
- Ternasco de Aragón con ruisiñol, colmenillas y cebolletas glaseadas.
- Carrillera de cerdo Ibérico braseada con risotto montañés y salsa agrídulce.

Postres

- Semifrío de yogurt de Radiquero con frambuesas.
- Biscuit de avellana al ron, galleta de frutos secos y chocolate caliente.
- Mousse de chocolate Guanaja con helado de mandarina.



Propuesta de aperitivos

A) Aperitivo completo

Fríos

Bloody Mary de tomate rosa de Barbastro
Espuma de bacalao y piquillos.
Piruleta de sobrasada con pistachos
Miní tоста de escalibada con anchoas del Cantábrico.
Salmón ahumado casero con Carpaccio de piña.
Tosta de foie de pato con puré de melocotón agrídulce.

Calientes

Montadito de morcilla manzana y queso de cabra.
Pintxos de magret de pato con cebolla caramelizada.
Croquetas de jamón.
Patatitas rellenas de pulpo.
Rissoto de setas de temporada con queso del valle.
Vino tinto, vino blanco, cava , cerveza , refrescos ,

B) Aperitivo, brindís con jamón.

Cava Vila Arnau Brut Nature
Cortador de jamón.
Jamón ibérico o Jamón ibérico bellota.
Barra de cerveza y refrescos.