



SALONES
BIZCOCHO

TRUJILLO

MENÚS PARA BODAS





SALONES
BIZCOCHO
TRUJILLO

Salones Bizcocho es un elegante edificio cuyos equipamientos lo convierten en el escenario idóneo para la celebración de banquetes nupciales.

Espacios y capacidades

Salones Bizcocho, especialmente ideados para albergar grandes eventos, cuenta con espacios capaces de dar cabida a 500 comensales, amén de otras instalaciones que pueden usarse en estas ocasiones, como cafetería, discoteca y un amplio aparcamiento.

Gastronomía

El equipo culinario ofrece lo mejor de los productos de la zona: embutidos ibéricos, quesos, pescados y carnes, además de una amplia variedad de postres y una extensa carta de vinos.

Otras instalaciones

La empresa también dispone de un edificio concebido como restaurante de menú diario, que cuenta con dos comedores para 32 y 33 personas, además de una terraza-comedor para los meses de primera y verano.

Localización

Ambos espacios se encuentran en la monumental localidad de Trujillo (Cáceres), a escasa distancia de sus principales puntos de interés turístico.





LUNCH DE PIE CON BARRA LIBRE

Cortador de Jamón (Preguntar)

**Jamón Ibérico*

**Lomo Ibérico*

**Cornete de Morcón Ibérico*

**Tosta de Semicurado de Oveja con Higo de Almoharin*

**Queso de Cabra "Berrocales Trujillanos"*

-----0-----

**Tartaleta de Aguacate y Pollo*

**Blinis de Espuma de Salmón Ahumado*

**Volován Relleno de Bonito y Pimiento*

**Cucharadita de Salpicón de Marisco Chupito de Salmorejo con
Crujiente de Ibérico*

-----0-----

**Dátiles con Beicon y Almendras*

**Croquetas Caseras Bizcocho*

**Langostinillos Oriz*

Bebidas:

Vinos , Cervezas , Refrescos Mojito Cubano

Cóctail de cava Rosado



Menú 1

Lunch de pie con Barra Libre

Pescados y Mariscos:

Salmón Relleno de Puntas de Espárragos Trigueros al Cava Extremeño

Sorbete Natural:

Sorbete de Hierba Buena

Carnes y Asados:

Carrilleras de Cerdo Estofadas con Guarnición de Ericitos de Patatas y Calabacín Relleno

Postres:

Tarta Nupcial de Chocolate y Fresas con Bombones Helados

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



Menú 2

Lunch de pie con Barra Libre

Caldos y Cremas:

Crema Fría de Melón con Langostinos

Pescados y mariscos:

Costrada de Salmón y Puerros con Salsa de Mujol

Sorbetes Naturales:

Sorbete de Mandarinas

Carnes y Asados:

Secreto Ibérico a la Miel de los Ibores con guarnición de Ericitos de Patatas y Pisto de Verduras

Postres:

Perfecto de Chocolate Blanco sobre Coulis de Frambuesas

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



Menú 3

Entrante Individual Por Persona Surtido de Ibéricos y Quesos Volován Relleno

Caldos y Cremas:

Crema de Verduras Naturales con su Aceite de Mujol

Pescados y mariscos:

Lomo de Bacalao Gratinado al Horno con Muselina Sobre Compota de Peras

Sorbete Natural:

Sorbete de Fresas y Naranja

Carnes y Asados:

Solomillo Estilo Bizcocho Relleno de Castañas y Dátiles con Guarnición de Champiñones Naturales

Postres:

Milhojas de Hojaldre Rellena de Crema de Amareto

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



Menú 4

Lunch de pie con Barra Libre

Caldos y Cremas:

Gazpacho de Frambuesas

Pescados y mariscos:

Lomo de Dorada al Horno con Chanfaina de Verduritas

Carnes y Asados:

Milhojas de Solomillo Ibérico con Champiñones y Beicon con Guarnición de Patata Rellena

Postres:

Tulipas de Helados de Queso con Miel de los Ibores y Almendras

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



Menú 5

Lunch de pie con Barra Libre

Pescados y Mariscos:

Vieiras Gratinadas al Albariño

Sorbete Natural:

Sorbete de Piña y Ron

Carnes y Asados:

Entrecot de Retinto a la Pimienta Negra con Guarnición de Calabacín Relleno y Champiñones Naturales

Postres:

Brownie de Chocolate Templado con Helado de Vainilla

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



Menú 6

Lunch de pie con Barra Libre

Caldos y Cremas:

Gazpacho de Ajo Blanco con Trigueros

Pescados y mariscos:

Lomo de Lubina Asada al Horno con Salsa de Almendras

Sorbete Natural:

Sorbete de Fruta de la Pasión

Carnes y Asados:

Secreto Ibérico a la Miel de los Ibores con Guarnición de Calabacín Relleno y Champiñones Naturales

Postres:

Biscuit de Higos y Nueces con Mouse de Moka

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



Menú 7

Lunch de pie con Barra Libre

Pescados y mariscos:

Manojo de Langostinos, Vieira y Gambas

Sorbete Natural:

Sorbete de Coco y Ron Añejo

Carnes y Asados:

Confit de Pato a la Naranja con Guarnición de Timbal de Verduras

Postres:

Tarta nupcial de Chocolate y Fresas con Bombones Helados

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



Menú 8

Lunch de pie con Barra Libre

Caldos y Cremas:

Gazpachuelo de Rape y Patatas con Piñones

Pescados y mariscos:

Lomo de Bacalao Gratinado al Horno con Muselina Sobre Compota de Peras

Sorbete Natural:

Sorbete de Limón y Cava

Carnes y Asados:

Turnedor de Retinto al Oporto con Guarnición de Pastel de Patatas y Verduritas Naturales

Postres:

Milhojas de Hojaldre Rellena de Crema de Amareto

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



Menú 9

Lunch de pie con Barra Libre

Caldos y Cremas:

Cremonita de Calabaza con Crujiente de Ibérico

Pescados y mariscos:

Suprema de Merluza al Horno con Salsa de Chirlas

Sorbete Natural:

Sorbete de Gim-tónico

Carnes y Asados:

Paletilla-Pierna de Cordero Lechal Asada al Tomillo con Guarnición de Patatas Panaderas

Postres:

Tarta Nupcial de Leche Tostada con Bombones Helados

Vinos:

Rioja Rioja Viña Mantibre Blanco Rueda Etcétera (Semidulce)

Bebidas:

Agua, Refrescos, Cervezas, Café, Licor, Cava



SALONES
BIZCOCHO
TRUJILLO

NUEVA SALA PRIVADA PARA BAILES
30 y tantos





Ofertas y Regalos Temporada 2015

Regalos a Elegir

*Autobús de Desplazamiento (Comarca de Trujillo) Desplazamiento en
Coche de Época Despedidas de Soltero
Suite Nupcial Hotel 4*****

Gratuidades:

*Baile en Nuestra Sala de Fiesta Degustación de Menús Espada Recordatorio
Tarjetas de Menús*

Precios Especiales en:

*Autobuses de Desplazamiento Música en Directo
Reportajes de Fotografía y Video Habitaciones en Hoteles y Hostales*



A Tener en Cuenta

*Opción de no Contratar Lunch y Poner Entrante en el Menú
Recepción de Invitados con Barra Libre en Cafetería y Servicio de Canapés
5.40 Euros (consultar)*

Montajes del Salón

*Mesa Redonda, Tradicional. Mixto Mantelería a Elegir
(Asesoramiento para montajes y Protocolo)*

Baile en Discoteca

*Horario Baile Hasta las 5h.
Amenizado por DJ (Consultar Música en Vivo)*

Consumiciones en Discoteca

**Pago Individual*

**Pago por Tikets (Consultar) Barra Libre 10.50 Euros 2 Horas.*

Barra Libre 12.50 Euros 3 Horas

Barra Libre 14.50 Euros 4 Horas

Consultar

Horarios de Entrada al Salón Horarios de salida del Salón



Listado de Platos para Banquetes Temporada 2015

Entrantes

*Pastel de Espárragos Blancos y Verdes con Salsa de Ahumados
Pimientos del Piquillo Rellenos de Frutos del Mar
Volován Relleno de Crema de Queso Suave Queso y Gambas
Surtido de Ibéricos y Quesos (Individual por persona)
Delicias Extremeñas*

Caldos y Cremas

*Gazpacho de Frambuesas
Crema Fría de Melón con Langostinos
Gazpacho de Ajo Blanco con Trigueros
Crema de Verduras Naturales con su Aceite de Mujol
Cremosita Templada de Calabaza y con Crujiente de Ibérico
Crema de Espárragos Blancos con Tiras de Ahumados
Gazpachuelo Frío de Rape y Patata con Piñones
Vichessoysse Fría
Bisqué de Cigalas*

Pescados y Mariscos

*Terrina de Lenguado Con Salsa Marinera
Costrada de Salmón y Puerros con Salsa Mujol
Espiral de Salmón con Langostino
Salmón Relleno de Puntas de Espárragos Trigueros al Cava
Vieiras Gratinadas al Albariño
Langostinos Cocidos dos Salsas
Lomo de Bacalao Gratinado con Muselina
Lomo de Lubina con Salsa de Almendras
Lomo de Dorada con Chanfaina de Verduritas
Suprema de Merluza en salsa Chirlas
Manojo de Langostinos, Vieira y Gambas*



SALONES
BIZCOCHO
TRUJILLO

Sorbetes Naturales

Sorbete de Mandarina
Sorbete de Hierba Buena
Sorbete de Coco y Ron Añejo
Sorbete de Fruta de la Pasión
Sorbete de Piña y Ron
Sorbete de Gin-Tónico
Sorbete de Limón y Cava

Asados

Carrilleras de Cerdo Estofadas
Secreto Ibérico a la Miel de los Ibores
Solomillo Bizcocho (Relleno de Castañas y Dátiles)
Milhojas de Solomillo con Champiñones y Beicon
Confit de Pato a la Naranja
Entrecot de Retinto a la Pimienta Negra
Entrecot de Retinto con Salsa de Almendras
Chuleta de Ternera de Ávila
Solomillo de Retinto
Solomillo de Retinto en Turnedor
Paletilla y Pierna de Cordero Lechal Asada

Todas Nuestras Carnes Irán Acompañadas de sus Respektivas Guarnición

Para Cambios de Vinos y Postres Consultar Precio



SALONES
BIZCOCHO
TRUJILLO

*Contacte con Nosotros y le asesoraremos en todo lo referente a la
celebración de su enlace.*

Estos son nuestros datos de contacto:



SALONES BIZCOCHO

Plaza Molinillo, 1

10200 Trujillo (Cáceres)

Teléfono: 927 320 518 – Fax: 927 323 008

Web: www.salonesbizcocho.com Email: reservas@salonesbizcocho.com