



Bodas 2025

¿Listos para dar el sí?

Nosotros sí estamos listos para presentarte nuestra nueva oferta de menús todo incluido.

Queremos que nos confíes tu evento y nosotros lo haremos único

Este año queremos **personalizar tu boda** ofreciendo un servicio de todo incluido completo y variado. Nuestro chef, Rafa Gresa, nos propone varias opciones de todo incluido desde 100€. Incluyendo aperitivo, menú, baile y barra libre, suite nupcial, descuentos para invitados, detalle floral, minutas personalizadas, servicio de guardarropía...

Todo esto aderezado con la esmerada atención y cuidado por los detalles de nuestras asesoras de eventos, y el atento servicio de nuestro experimentado jefe de sala y de todo su equipo. Cuidaremos todos los detalles para hacer de tu boda un momento inolvidable. Porque... **All you need is love**



Hotel Castellón Center
AFFILIATED
BY MELIÁ



 HOTEL
JAIME
I

Aperitivos

Boquerón marinado del Grao y pipirrana verde

Tartar de atún, pistacho y lima

Foie mi cuit y almendra garrapiñada

Sardina ahumada, causa limeña y naranja

Guacamole, gamba y plátano pisado

California roll de salmón.

Nem frío de xangurro y gamba

Empanada marinera con crema de aguacate y ají

Croqueta de gamba roja

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de “tombet” de cordero y azafrán

Dim sum de conejo al ajillo gratinado

Dumpling de mejillón thai

Gyozas de calabaza y queso de cabra

Buñuelo de bacalao y espinaca

“Spring roll” de cochinita pibil

Tartaleta carbonara trufada con salmón

Buffets opcionales

DE JAMÓN IBÉRICO - 6€

(HASTA 70 PERSONAS SE OFRECE CORTADO EN PLATOS A MANO, A PARTIR DE 70 SE PONE CORTADOR)

DE QUESOS DEL TERRENO - 8€

DE SUSHI 2 PIEZAS/PAX - 5€

Hotel Castellón Center
AFFILIATED
BY MELIÀ



**HOTEL
JAIME
I**

Opciones

ENTRANTES

Ensalada de magret de pato madurado, confitura de alcachofa y requesón

Ceviche de dorada y aguacate con crema de mango y lima

Terrina de foie y pistacho con higos caramelizados y ensalada

Perfecto de gamba roja, guacamole y ensalada de mar

Carabinero, tartar de tomate, aguacate, “straciatella” de les Coves, calabaza y avellanas tostadas

PESCADOS

Lubina asada, arroz cremoso de setas y praliné hierbas con avellanas

Rape en all i pebre, hummus de guisantes y judías salteadas

Salmón, carbonara con setas, espinacas frescas y anacardos

Lomo de bacalao gratinado con ajo negro, quinoa guisada con gamba roja y tocino ibérico

Rodaballo relleno, guiso de calamarcitos y parmentier trufada

SORBETES

Pisco y lulo

Mojito

Agua de Valencia

Limón

Destornillador

CARNES

Pierna de cordero lechal guisada, falso risotto de cebada y patata, mole rojo suave y su jugo ligado.

Lomo de ternera madurada, chirivía, verduritas confitadas y patata crujiente

Meloso ibérico, calabaza especiada, setas y castañas salteadas

Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja y cacao

Presa “Duroc 100%” confitada, café, panela y boniato

Hotel Castellón Center
AFFILIATED
BY MELIÀ



HOTEL
JAIME
I

POSTRES

Crema ligera de naranja, ensalada de frutas y sorbete de limón

Takoyaki dulce, mango, coco y chocolate blanco

Cheesse cake de naranja y oreo de chocolate

Torrija de calabaza, maíz y naranja, helado de azahar, chocolate blanco y piñones tostados

Leche frita, fresas, coco y té matcha

TARTAS

Red velvet

Carrot cake

Lemón pie

Tarta Oreo

PARA RESOPAR

Cocas saladas 4,5€

Bocadillitos variados fríos y calientes 5,5€

Mini hamburguesas y perritos variados con toppings 7€

Buffet de figues albardaes y churros (consultar)

MENÚ INFANTIL – 40 €

CENTRO DE MESA

Jamón y queso

Croquetas de bacon y queso Brie

Pollo crunchi con coco y kikos

Cachopito de york y queso

SEGUNDOS A ELEGIR

Paella del senyoret

Fideuá de tota la vida

Tiburones con salsa bolognesa

Milanesa de cerdo ibérico con patatas

POSTRE

Helado con toppings y Tarta

Hotel Castellón Center
AFFILIATED
BY MELIÀ



**HOTEL
JAIME
I**

Menú N°1. - 100 Euros

Aperitivo

Elige 8 aperitivos

Menú

Elige un plato entre los entrantes o los pescados

Selecciona un sorbete

Continúa con una opción de carne

Finaliza con una tarta

Bodega Incluida

Aguas Km 0

Cafés y licores.

Vino Blanco Marqués de Cáceres Verdejo D.O. Rueda.

Vino Tinto Azpilicueta Crianza D.O. Rioja.

Cava Raimat Cim de Turó D.O. Cava.

Baile y Barra Libre durante 3 horas

Hotel Castellón Center
AFFILIATED
BY MELIÁ



 HOTEL
JAIME
I

Menú N°2. - 125 Euros

Aperitivo

Elige 10 aperitivos

Menú

Elige un entrante

Después escoge tu percado

Selecciona un sorbete

Continúa con una opción de carne

Luego viene un postre

Por último, la tarta

Bodega Incluida

Aguas Km 0

Cafés y licores.

Vino Blanco Marqués de Cáceres Verdejo D.O. Rueda.

Vino Tinto Azpilicueta Crianza D.O. Rioja.

Cava Raimat Cim de Turó D.O. Cava.

Baile y Barra Libre durante 3 horas

Hotel Castellón Center
AFFILIATED
BY MELIÁ



 **HOTEL
JAIME
I**

Condiciones generales

- Estos menús están cotizados y preparados, para bodas con un mínimo de 70 comensales.
- Reserva tentativa, válida durante 15 días desde la visita de los novios.
- Para la contratación de la misma, es necesario un depósito de 1.000 euros.
- Cualquier cancelación del banquete, una vez contratado el mismo, conlleva la pérdida del importe íntegro del depósito.
- No sufrirán ningún incremento los menús contratados en 2025, para banquetes que se celebren en 2026.
- El menú deberá ser fijado como máximo 30 días antes de la boda. Dicho día se deberá informar de todas aquellas personas que tengan necesidades especiales, ya sea por padecer intolerancias alimentarias, o dietas especiales (vegetarianos, veganos)
- SANIDAD. Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento.
- El número de personas definitivo deberá ser comunicado 10 días antes del banquete.
- La prueba del menú se llevará a cabo en fecha a concretar con el Maitre. Le ofrecemos sin cargo dos cubiertos. (seis cubiertos si la boda supera los 200 comensales)
- Los menús incluyen tres horas de baile y barra libre, en los salones o en la Sala de Fiestas NODO.
- El disfrute de música conlleva al pago de gastos por parte del cliente, de la Sociedad General de Autores y Editores, así como los de cualquier otra sociedad de gestiones de derechos derivada de la propiedad intelectual.

Atenciones especiales

- Regalo de la Suite para los novios, con botella de cava.
- Minutas personalizadas.
- Centros decorativos en las mesas.
- Regalo conmemorativo.
- Descuentos especiales en habitaciones para los invitados.
- Parking gratuito para los invitados durante el banquete (bajo disponibilidad)
- Descuentos especiales en bodas que no se celebren en sábado.

Hotel Castellón Center

AFFILIATED
BY MELIÀ

NO
DO

SALONES

 **HOTEL
JAIME
I**