



BODAS

HOTEL
LUZ

Superior

aQua

COCINA CONTEMPORÁNEA DE TEMPORADA



¿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.

Nuestro equipo de cocina de Civis Hoteles, capitaneado por el dúo de Chef Cristina Adánez y Sergio Rubio, y con el asesoramiento de Pedro Salas, han diseñado una experiencia gastronómica basada en la calidad de los productos, con un referente tradicional sin dejar de lado las tendencias o técnicas actuales y los guiños a la cocina foráneas característicos de nuestra manera de cocinar.

Los menús incluyen aperitivo, menú, barra libre, suite nupcial, minutas personalizadas, servicio de guardarropía... y "Toques extra" según la opción elegida.

Todo esto aderezado con el esmerado y atento servicio de nuestro reputado Jefe de Eventos Julián San Benito y de todo su equipo, cuidaremos todos los detalles para hacer de tu boda un momento inolvidable porque...

All you need is love



MENÚ 100 €

CÓCTEL

Selección de vinos blancos y tintos, vermut, cerveza y refrescos.

APERITIVOS

Crujiente de tartar de corvina con toques picantes.

Rollitos vietnamitas de verduras asadas.

Croqueta de puchero.

Mini quiche de champiñones y parmesano.

PRIMER PLATO a elección.

Ensalada de langostinos, papel de arroz y mahonesa de fruta de la pasión.

Ensaladilla de txangurro con emulsión de americana y cremoso de ajíes.

Ceviche de pez espada, con maíz, aguacate y boniato asado.

Ajo blanco de apio, caballa curada, frambuesa y grosella.

Ensalada de tomates del terreno, bacalao confitado con naranja y habas tiernas.

SORBETE

Limón al Cava · Agua de Valencia.

SEGUNDO PLATO a elección.

Arroz meloso de chipirones, mejillones y verduras de temporada.

Arroz meloso de sepia, langostinos y alcachofa confitada.

Risotto de setas y espárragos con queso de hierbas de les coves.

Arroz cremoso de manitas, chalotas y chipotle.

POSTRE a elección.

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao.

Tarta de café y caramelo y helado de vainilla.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

3 horas de barra libre incluidas.





MENÚ 110 €

CÓCTEL

Selección de vinos blancos y tintos, vermut, cerveza y refrescos.

APERITIVOS

Boquerón del Grao marinado en vermut y tomate confitado.

Crujiente de tartar de corvina con toques picantes.

Rollitos vietnamitas de verduras asadas.

Croqueta de puchero.

Wanton de langostinos y acelgas.

Mini quiche de champiñones y parmesano.

PRIMER PLATO a elección.

Ensalada de langostinos, papel de arroz y mahonesa de fruta de la pasión.

Ensaladilla de txangurro con emulsión de americana y cremoso de ajíes.

Ceviche de pez espada, con maíz, aguacate y boniato asado.

Ajo blanco de apio, caballa curada, frambuesa y grosella.

Ensalada de tomates del terreno, bacalao confitado con naranja y habas tiernas.

SORBETE

Limón al Cava · Agua de Valencia.



MENÚ 110 €

SEGUNDO PLATO a elección.

Pulpo rockero del Grao con su jugo, okra y cherries.

Rodaballo asado con chipirones y ajos tiernos.

All i pebre de rape, gamba blanca y patatas confitadas.

Rulo de cordero asado, chutney de zanahoria especiada y yogurt.

Carrilleras ibéricas, chirivía cremosa y jugo de su cocción.

Vieira de ternera, con emulsión de chimichurri y tajín de setas.

POSTRE a elección.

Pastel de chocolate negro, helado de chocolate con leche, teja de cacao.

Tarta de café y caramelo y helado de vainilla.

Tarta Tiramisú, con salsa de chocolate y helado de avellanas.

Pastel de limón, con helado artesano de fresas.

BODEGA COMÚN A AMBOS MENÚS

Aguas.

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

Vino Tinto Azpilicueta crianza D.O. Rioja.

Cava Raimat Brut "Cim de Turó" D.O. Cava.

Cafés y licores.

3 horas de barra libre incluidas.



MENÚ INFANTIL 40 €

PRIMER PLATO

Jamón de bodega, queso manchego, croquetas de la abuela y mini quiche.

SEGUNDO A ELEGIR para todos el mismo.

Nuggets de pollo con salsa barbacoa y patatas fritas.

Paellita valenciana sin hueso.

Mini hamburguesa de ternera con patata crujiente.

POSTRE

Helado de chocolate, vainilla y cookies.

BEBIDAS

Aguas, refrescos y zumos.

BUFFETS TEMÁTICOS

BUFFETS

Jamón ibérico, pan con tomate. 6€

Selección de quesos de Castellón. 6€

Buffet de sushi 2 piezas por persona. 5€

Buffet de ostras. 5€ (mín. 50 unidades)

Buffet de arrosejat de Castelló. 5€

RESOPÓN

Hot-dogs con patatas fritas. 3,5€

Mini bocadillos variados. 3€

Cocas tradicionales. 2,5€



ATENCIONES ESPECIALES

ATENCIONES ESPECIALES

Regalo de la Suite para los novios, con botella de cava.

Minutas personalizadas.

Descuentos especiales en habitaciones para los invitados.

Parking gratuito, bajo disponibilidad, para los invitados durante el banquete.



VARIOS

- Estos menús están cotizados y preparados, para bodas con un mínimo de 100 comensales.
- Reserva tentativa, válida durante 15 días desde la visita de los novios.
- 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 2026, para banquetes que se celebren en 2027.
- Definición del menú, deberá ser fijado como máximo 2 meses antes de la boda.
- SANIDAD. Según la ley 42/2010, (ley antitabaco 2011) queda prohibido fumar en todas las instalaciones del establecimiento, exceptuando las habitaciones habilitadas para ello.
- Comunicación del número de personas definitivo, deberá ser comunicado 10 días antes del banquete.
- La amenización musical, corre por cuenta del cliente, si fuese necesario facilitaríamos los oportunos contactos para su contratación.
- 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.

RESERVAS:

TF 964 201 010
eventos@hotelluz.com

