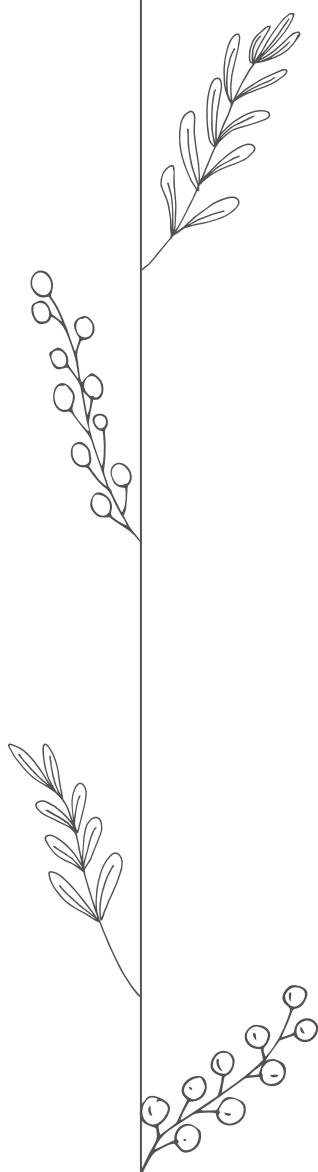


ME
NÚ
'26

Hotel Castellón Center
Affiliated by Meliá





Presentamos los hoteles Castellón Center y Jaime I junto a Salones Nodo.

Hermosos establecimientos ubicados en la ciudad de Castellón, donde celebrar su evento y alojarse cómodamente, es toda una experiencia.

Elegir entre la frescura del Hotel Castellón Center y la elegancia del Jaime I será complicado para los más indecisos. Además, este último ha sido galardonado recientemente con la prestigiosa categoría de cuatro estrellas, se destaca por su excelente servicio y sus instalaciones de primera calidad.

Ideales, no solo para alojarse, sino que también se han convertido en un referente en la organización de eventos. Agradable entorno, combinado con espacios elegantes y bien equipados, los convierten en un escenario perfecto para celebrar momentos inolvidables en la vida de sus invitados.

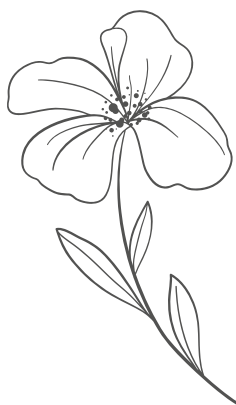
Si buscan un lugar que combine comodidad, elegancia y profesionalidad para su próximo evento, combinados con una estancia placentera, ambos son, sin duda, la mejor opción.



APERITIVOS

- Boquerón marinado del grao y pipirrana verde
- Tartar de salmón curado y en soja con manzana verde
- Foie mi cuit, pistacho y naranja
- Nem frío de gamba, aguacate y verdurita
- Sardina ahumada con yema de huevo crujiente y pimienta asado
- Guacamole, gamba y plátano pisado
- Empanada de maíz, tombet de cordero y azafrán
- Croqueta de gamba roja
- Croqueta de conejo al ajillo
- Langostino frito con salsa brava gochujang
- Dim sum de bacalao y espinaca gratinado
- Mini Ximo de pulpo encebollado
- Gyozas de calabaza, espinaca y piñones con salsa de queso cremoso
- Croqueta de guiso de rabo de toro con reducción de vino tinto
- Tartaleta de salmón a la carbonara
- Patata brava

BUFFETS OPCIONALES



- JAMÓN IBÉRICO: 6€
(HASTA 70 PERSONAS SE OFRECE CORTADO EN PLATOS A MANO, A PARTIR DE 70 HAY CORTADOR)
- QUESOS DEL TERRENO: 8€
- SUSHI 2 PIEZAS / PAX: 5€

ENTRANTES

- Ventresca de atún confitada en casa y texturas de escalivada
- Ceviche de lubina y gambita blanca, mango agridulce y aguacate
- Perfecto de foie, perdiz en escabeche con sus verduritas y ensalada con manzana verde
- Tartar de vieira y gamba, pico de gallo y aguacate soasado con crema de maíz dulce
- Bloc de foie y pistacho, higos caramelizados y ensalada

PESCADOS

- Lasagna de vieira y carabinero
- Lomo de bacalao gratinado con calabaza y ajo asado, acompañado de calamar encebollado y torta cendeña
- Lubina asada, arroz cremoso de erizo y alcachofa
- Rodaballo all i pebre, humus de guisantes y tallarín de sepia salteado
- Centro de merluza, acelga y bilbaina

SORBETES

- Cava, fresas y nata
- De limón y cava
- Piña colada con tequila
- Mojito de ron

CARNES

- Pierna de cordero lechal guisada, chirivía y chocolate
- Cochinillo deshuesado y crujiente, chutney de tomates ahumados, espinacas y piñones
- Roast Pig de presa ibérica, calabaza especiada, castañas salteadas y gnocci trufados
- Costillar de ternera asada y deshuesada, emulsión de berenjena, salsa de naranja, cacao y chips
- Pollo de corral laqueado, foie gras, melocotón y vino dulce



POSTRES

- Pie de mango y chocolate negro
- Carrot cake templado con limón
- Chocolate blanco y remolacha
- Torrija, pistacho, chocolate blanco y naranja
- Nuestra tortilla de Castellón a Alaska

TARTAS

- Red velvet
- Carrot cake
- Lemón pie
- Tarta Oreo

PARA RESOPAR

- Además del que está incluido
 - Bocadillitos variados fríos y calientes: 5,50€
 - Mini hamburguesas y mini brascadas de ternera 9.00€
 - Buffet de figues albardaes y churros (consultar)



MENÚ INFANTIL

CENTRO DE
MESA

- Jamón y queso
- Croquetas de bacon y queso Brie
- Pollo crunchi con coco y kikos
- Cachopito de york y queso

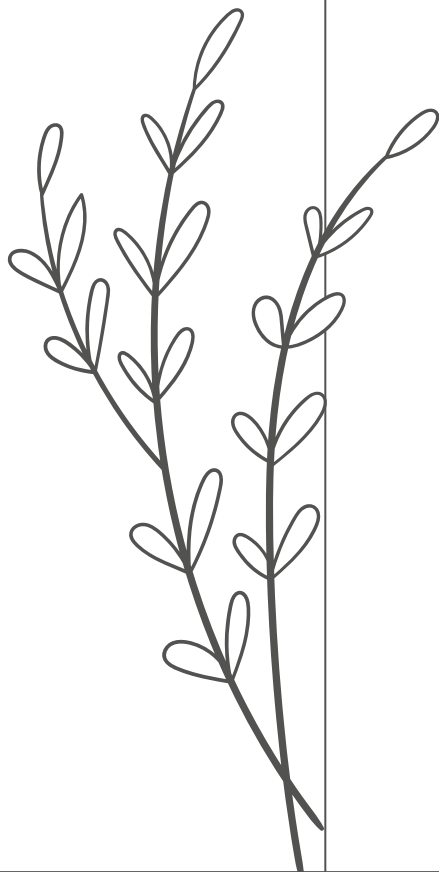
PLATO A
ELEGIR

- Paella del senyoret
- Fideuá de tota la vida
- Tiburones con salsa bolognesa
- Milanesa de cerdo ibérico con patatas

POSTRE

- Helado con toppings y Tarta

PRECIO: 40€

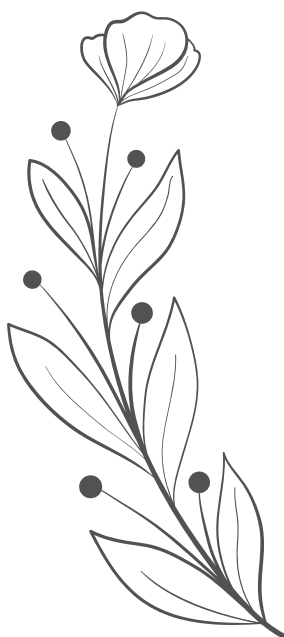


MENÚ Nº 1

APERITIVO MENÚ

BODEGA INCLUÍDA

ADEMÁS



- Elige
 - 8 aperitivos
 - 1 plato de los entrantes o pescados,
 - 1 sorbete
 - 1 plato de carne
 - 1 tarta
- Bebidas
 - Vino Blanco Marqués de Cáceres Verdejo. D.O. Rueda
 - Vino Tinto Excellens Crianza. D.O. Rioja
 - Cava Raimat Cim de Turó
 - Cafés y licores
- 3 horas de baile y barra libre
- Resopar de cocas saladas variadas.

PRECIO: 110€

MENÚ Nº 2

APERITIVO MENÚ

BODEGA INCLUÍDA

ADEMÁS



- Elige
 - 10 aperitivos
 - 1 entrente
 - 1 pescado
 - 1 sorbete
 - 1 plato de carne
 - 1 postre
 - 1 tarta
- Bebidas
 - Vino Blanco Marqués de Cáceres Verdejo. D.O. Rueda
 - Vino Tinto Excellens Crianza. D.O. Rioja
 - Cava Raimat Cim de Turó
 - Cafés y licores
- 3 horas de baile y barra libre
- Resopar de mini hamburguesas y mini brascadas de ternera

PRECIO: 130€

CONDICIONES GENERALES

- Estos menús están cotizados y preparados, para bodas con un mínimo de 50 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. Dich 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. Una hora extra tiene un coste de 6 euros por persona
- 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