

BODAS

Exágono

Salón - Restaurante

NUESTRAS INSTALACIONES

Bienvenidos al Salón Exágono lugar que hemos ido construyendo con ilusión, para hacer de esa celebración o evento, único y especial.

Un lugar situado en La Vilavella con cuna Gastronómica lleva el sello de nuestro restaurante con más de 40 años de experiencia en una selecta cocina Mediterránea adaptada a nuestros tiempos.

Un AMPLIO HALL y TERRAZA privada al exterior, en el cual los invitados pueden esperar al evento y disfrutar de flamantes Cocktails de todo tipo

DISCOTECA Privada en la cual podrá alargar esa celebración y así disfrutar cada momento al máximo.

PARKING Privado para la máxima comodidad



NUESTROS MENÚS

TODOS NUESTRO MENUS INCUYEN

- Gastronomía y Bodega
- Mobiliario necesario para desarrollo del evento
- Mantelería, Cristalería y Menaje
- Arreglo Floral Básico
- Asesoramiento Personalizado
- Degustación para 2 personas para bodas de más de 100 comensales, para bodas de 150 a 200 comensales degustación para 4 personas y de más de 200 comensales degustación para 6 comensales.
- Minutas Impresas, sitting plan y meseros
- Personal de Servicio Cualificado
- Habitación personal para los novios bajo llave.
- Baño Privado para los novios .
- Coordinación General del Evento personalizado
- Apertura de la discoteca sin DJ (si se incluye el plan de barra de 4 horas se incluye el dj)
- Parking privado para los vehículos.

En el Restaurante Exágono , somos partícipes de la libertad de elección y para ello hemos diseñado un sistema de trabajo que nos permita que ustedes tomen parte en todo , descubrir sus preferencias y así poder adaptar nuestra cocina a su estilo y gusto.

Les ofrecemos una restauración propia ,tradicional y exquisita. Un asesoramiento personalizado para lograr una elección más adecuada y de alta calidad para su evento.





MENÚ 1

Coctail de Bebidas y Aperitivos

- Queso Fresco ,Albaricoques en pan de nueces
- Foie y Chutney de Higos en pan de especias
- Salmon, Queso fresco, cebollino y cebollita roja en pan verde
- Queso de cabra y manzana
- Gamba,Chutney de Mango en pan de tomate
- Jamón y Queso de nuez con miel
- Tomates Cherry,Calabacin y Parmesano

1ºPLATO

Ravioli Crujiente de Bogavante sobre Crema Marinera y flor de Alcachofa

2ºPLATO

Lomo de Gallo de San Pedro en salsa Mery y salteado de espárragos y gambas..

SORBETE

Sorbete de Limón chelo y Fresas

3ºPLATO

Lomos de Solomillo Ibérico al horno en salsa Oporto gratinado de Jamón de Bodega acompañado de patata provenzal rellena de parmesano.

4º PLATO POSTRE

Mousse de Chocolate Blanco y corazón de Frambuesas.

5ºPLATO TARTA

Tarta Nupcial de Bizcocho de Almendras Casero Recubierta de Yema de Huevo Caramelizada.

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda
 Vinoss Tinos Rioja
 Aguas / Refrescos / Cervezas
 Cava Brut Nature

PRECIO 65€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353



MENÚ 2

Coctail de Bebidas y Aperitivos

- Queso Fresco ,Albaricoques en pan de nueces
- Foie y Chutney de Higos en pan de especias
- Salmon, Queso fresco, cebollino y cebollita roja en pan verde
- Queso de cabra y manzana
- Gamba,Chutney de Mango en pan de tomate
- Jamón y Queso de nuez con miel
- Tomates Cherry,Calabacin y Parmesano

1ºPLATO

Brochetas Orientales de Langostinos con mojo rojo y Espárragos Blancos.

2ºPLATO

Lomo de Dorada al Limon sobre base de Pimientos escalibados y salsa de Albahaca.

SORBETE

Sorbete de Fresas y Vodka

3ºPLATO

Secreto Ibérico homeado a baja temperatura en salsa de foie y boletus salteados en ajos tiernos.

4º PLATO POSTRE

Bomba de Chufa Valenciana con Moras y Grosellas.

5ºPLATO TARTA

Tarta Nupcial de TRES CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, terminada con glacaje de chocolate amargo.

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda
 Vinoss Tinos Rioja
 Aguas / Refrescos / Cervezas
 Cava Brut Nature

PRECIO 68€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353



MENÚ 3

Coctail de Bebidas y Aperitivos

Buñuelos de Bacalao / Cubos de Jamón Ibérico

Ravioli de Bogavante / Ravioli de Rabo de Toro

Gloop de Arroz Negro y Ajo / Gloop de Pollo con Mostaza y Miel

Bombón de Foie ,morcilla y pistacho / Bombón de Queso y mermelada de manzana

Mini Baguets Rellenos

- Salmon y Queso Fresco con Rábano Picante
- Queso de Cabra y Pesto
- Queso Emmental, Jamon y Queso fundido
- Pollo al curry

1º PLATO

Lomo de Bacalao en Mousulini de Ajo Tierno relleno de pimiento piquillo
Acompañado de chips de batata y aceite de Albahaca.

SORBETE

Sorbete Margarita

2º PLATO

Carrillera Ibérica en su jugo acompañada de zanahorias Baby y Flor de alcachofas.

3º PLATO POSTRE

Brulée de Crema Catalana con núcleo de caramelo acompañado de horquilla de chocolate

4º PLATO TARTA

Tarta Nupcial GIANDUJA: Mousse de avellana con crujiente de barquillo de chocolate.

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinos Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 70€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353



MENÚ 4

Coctail de Bebidas y Aperitivos

- Queso Fresco ,Albaricoques en pan de nueces
- Foie y Chutney de Higos en pan de especias
- Salmon, Queso fresco, cebollino y cebollita roja en pan verde
- Queso de cabra y manzana
- Gamba, Chutney de Mango en pan de tomate
- Jamón y Queso de nuez con miel
- Tomates Cherry, Calabacin y Parmesano
- Buñuelos de Bacalao / Cubos de Jamón Ibérico
- Ravioli de Bogavante / Ravioli de Rabo de Toro
- Gloop de Arroz Negro y Ajo / Gloop de Pollo con Mostaza y Miel

1º PLATO

Atún Rojo marcado a la Plancha sobre base de verduras Baby y reducción de salsa Japonesa y hierbabuena.

SORBETE

Sorbete de Mandarina Ron y Hierbabuena

2º PLATO

Redondo de carrillera de buey sobre base de manzana Golden con reducción Pedro Chimenez acompañado de pasas y ciruelas.

3º PLATO POSTRE

Coulant de Chocolate sobre crema Inglesa y frutas del bosque.

4º PLATO TARTA

Tarta Nupcial BRASILIA: Mousse de café caramelo con fino crujiente de barquillo caramelizado y gelatina de caramelo.

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinos Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 72€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353



MENÚ 5

Coctail de Bebidas y Aperitivos

Tablas de Jamón IBERICO (CORTADO A MANO) Cortado en directo

Panes Tostados y Rosquilletas

1º PLATO

Pulpo Marinado con pimientos tricolor, cebolla morada y pepinillos .

Salmon Ahumado con puntas agridulces de pepinillo, cebolla y huevo.

Carpacho de Bacalao Ahumado con aliño de tomatitos Cherry y albahaca

2º PLATO

Lomo de Bacalao a baja temperatura en salsa Pil Pil y Ajos tiernos salteados con gambitas.

SORBETE

Sorbete de La Pasión al Cava

3º PLATO

Meloso de Ternera en salsa Parmesana con puerros confitados y Boletus.

4º PLATO POSTRE

Trampaantojo de huevo con sabores de Chocolate y Maracuya

5º PLATO TARTA

Tarta Nupcial OPERA: Combinado de mousse de café y mousse de chocolate, con baño de chocolate negro y envuelto con chapitas de chocolate blanco marmolizadas.

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinos Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 75€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353



MENÚ 6

Coctail de Bebidas y Aperitivos

- Queso Fresco ,Albaricoques en pan de nueces
- Foie y Chutney de Higos en pan de especias
- Salmon, Queso fresco, cebollino y cebollita roja en pan verde
- Queso de cabra y manzana
- Gamba, Chutney de Mango en pan de tomate
- Jamón y Queso de nuez con miel
- Tomates Cherry, Calabacin y Parmesano

1º PLATO

Ravioli Crujiente de Merluza y Gamba sobre crema Marinera y Puerros Confitados

2º PLATO

Lubina al Limón y Estragón sobre base de Crema de mandarina y Gratin de Pistachos.

SORBETE

Sorbete de Fresas y Vodka

3º PLATO

Costillar Añeja Iberica en salsa Jack´s Daniel y pisto de verduras baby.

4º PLATO POSTRE

Mouse de Oreo aromatizado con vainilla y base de galleta oreo caramelizada.1

5º PLATO TARTA

Tarta Nupcial TORTADA : Tarta de bizcocho de almendra bañado en almíbar, relleno de crema pastelera, terminada con merengue

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinos Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 77€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353

- OPCIONES BARRA LIBRE Y RESOPÓ

- 2 h.en el propio local 6€
- 4 horas +discoteca+DJ+Resopó 15€
- 5 horas +discoteca+DJ+Resopó 17€
- 6 horas +discoteca+DJ+Resopó 19€
- (HORA EXTRA 4€)

- CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- La reserva quedara confirmada a la entrega de una señal de 500 €
- Siempre se aplicara el IVA vigente en el momento del evento
- La Semana anterior al evento se firmara el contrato de servicio y se confirmara el numero de invitados al evento dejando un margen de 10 comensales a facturar. También se abonara el 50% del evento.
- El Martes antes al Evento se confirmara la lista de invitados al evento y se abonara el importe restante(50%) del evento.

- DATOS DE INTERES

- Está prohibido fumar dentro de las Instalaciones(cumplimiento legislativo 28/2005 de Medidas Sanitarias frente al tabaquismo)
- Por motivos de seguridad está prohibido el uso de bengalas, farolillos voladores ni confeti-
- Para el uso de fuegos artificiales y tracas pregunten al responsable que les indicara el lugar específico quedando al margen de los daños que puedan efectuarse sin responsabilidad alguna.
- Prohibido la entrada de alimentos y bebidas alcohólicas del exterior a las instalaciones incluyendo el parking.
- El local no se hace cargo de los daños efectuados en el parking del restaurante.

APERITIVO a elegir

Papas /Queso /Jamón/Aceitunas /Calamares /Croquetas de jamón
O entremeses .

PLATO FUERTE a elegir

Pizza de jamón y queso
Pollo al Horno con patatas
Miniburguer de ternera
Solomillos de pollo empanados
Paella Con pollo sin verduras

MENU INFANTIL

Precio por niño 32,00€

Surtido de helados / Agua y refrescos

