

Balneario Sicilia Balneario Serón

Carretera Jaraba - Calmarza Km 1
Jaraba (Zaragoza)
Tel. 976 84 80 11
www.balneariosicilia.com
sicilia@balneariosicilia.com



BODAS

Balneario Sicilia  Balneario Serón

BODAS

Bienvenidos a Balneario Sicilia y Serón

En primer lugar daros la enhorabuena por vuestro próximo enlace y las gracias por haber confiado en nosotros para la celebración de vuestra boda. Vamos a poner todo un equipo de profesionales para ayudaros a organizar un momento tan importante en vuestras vidas.

Disponemos de los factores suficientes para hacer de éste, vuestro día, una experiencia única con un sinfín de instantes llenos de emoción que permanecerán en vuestra memoria y en el de vuestros invitados.



CEREMONIA CIVIL

Balneario Sicilia y Serón es un lugar mágico para celebraciones, eventos y ceremonias civiles. Disponemos de lugares llenos de volumetría y emoción con diferentes escenarios para que el espacio que os rodee llene vuestro enlace de felicidad y alegría.

Además os acompañaremos en todo momento en vuestras decisiones, ofreciendo un asesoramiento especial y muy sugerente, dándole armonía y estética a vuestro maravilloso momento, cuidando hasta el último detalle, donde os sentiréis envueltos de color y sutileza con un incomparable entorno donde la naturaleza y el agua llenarán de satisfacción vuestros corazones.



SALONES

El banquete es el acto central de la celebración.

Disponemos de un magnífico salón perfectamente acondicionado para banquetes con una cuidada decoración para atender hasta 250 invitados. También disponemos de bellos salones mas pequeños para bodas mas intimas.

Ademas Balneario Sicilia y Serón cuenta con espacios abiertos donde el convite es posible al aire libre y rodeados de la naturaleza.

A la hora de decidir el menú podéis elegir una de las sugerencias que nuestro chef ha preparado o confeccionar vuestro propio menú totalmente personalizado, siempre contando con nuestro asesoramiento. Para ello, se os ofrece la posibilidad de degustar el menú seleccionado y apreciar los sabores y estética de estos.

Entrantes

- Ensalada de bogavante con salsa de mostaza y selección de lechugas frescas con magret de pato.
- Mil hojas de foie con manzana caramelizado reducción de Pedro Ximenez.
- Cilindro de langosta y langostinos con ensalada francesa y vinagreta de bacón ahumado, soja y frutos secos.
- Ensalada de bacalao y pimientos asados con mezcla de la huerta y salsa pesto.
- Melón de las Galias con sus perlas al Oporto y cascada de jamón de recebo.
- Ensalada de piña natural con surtido de gambas y langostinos en salsa cremosa rosa.
- Bogabante a la parrilla con vinagreta de frutos tropicales.
- Entremeses Sicilia (Langostinos, espárragos D.O.Navarra, jamón de recebo, salmón ahumado , ensalada de pulpo y gulas, queso curado).
- Cóctel de langostinos en piña natural.
- Timbal de pulpo y langostinos con patatas alioli y salsa romesco.
- Ensalda de jamon de recebo y piñones con virutas de foie.
- Abanico de salmón ahumado con langostinos y mousse de pato.
- Cesta de frutos del mar.



Pescados

- Suprema de rodaballo relleno de marisco de las Rías Bajas y Orio de ajetes y cebollitas de Fuentes de Ebro.
- Lubina rellena de marisco en papillote de ligera cocción.
- Merluza sobre coulis de espárragos trigueros y almejas a la plancha.
- 1/2 Langosta Therminor.
- Rodaballo relleno de boletus con crema de borraja y brotes de ajos tiernos.
- Merluza gratinada con muselina de ajos y salsa de piquillo.
- Rape al horno con chipirones sobre lecho de verduras.
- Rodaballo sobre lecho de verduritas y jugo de manzana Reineta.
- Brochetas de rape, salmón y langostinos en salsa de sidra.
- Centro de bacalao a la vizcaína con cigala graten.
- Centros de rape asado al vapor de romero con tomate a la albahaca, aceitunas negras y reducción al Oporto.
- Lomo de merluza con almejas y cocochas de bacalao en salsa verde.
- Rodaballo asado al horno relleno de selección de setas frescas y vinagreta de piñones y ajos



Carnes

- Chuleta de Avila con ideazabal a los cinco pimientos y jugo de trufa.
- Confit de pato con salsa de foie y caramelizado con cebollitas glaseadas con miel y patata paja.
- 1/2 paletilla de ternasco Aragones con patatas a lo pobre.
- Milhojas de solomillo y foie con guarnicion de setas silvestres.
- Medallón de solomillo de ternera con foie fresco y reducción de Pedro Ximenez
- Solomillo de ternera con timbal de verduritas.
- Escalopines de solomillo ibericos al oporto con pasas de higos.
- Jarrete de ternasco braseado con pure suave de berenjenas.
- Carre de ternasco al estilo provenzal con sus patatas a lo pobre.
- Duo de ternasco de Aragón y cochinillo asado al horno acompañado de su guarnición.
- Duo de solomillo de buey y ternera de leche con salsa Demi-Glace. Foie fresco, verduritas y boletus.
- Cochinillo tostado a baja temperatura con aceite de romero.
- Paletilla de lechal aragonés al horno con sus patatas cocidas a baja temperatura y pil pil de piquillo.



Postres

- Tarta nupcial
Tulipa con biscuit al gusto
Café
Licores
Agua
Vinos D.O. Calatayud
Cava Brut o semi-seco
- Tarta nupcial variedad de sabores
Tulipas de helados variedad de formas
Cava reserva Brut
Vino crianza D.O. Calatayud
Café
Licores
Agua
- Surtidos de tartas o profiteroles o pastelitos franceses
Surtidos de helados a elegir
Cava Brut reserva
Vino D. O. Calatayud o Rioja
Café
Licores
Agua





Aperitivos



Aperitivo 1



Aperitivo 2



Aperitivo 3



- Montaditos variados: Palitos del mar, crema de atún, Boquerones sobre tomate natural, Anchoas del Cantábrico, batida de queso con jamón, Pimiento de Piquillo sobre queso fresco con membrillo, Surtidos de aceitunas y Frutos secos.

- Bebidas: Refrescos variados, zumos de frutas. Cervezas con y sin alcohol, vermut rojo y blanco, Buffet de cava, fino, vino blanco. Bitter



- Montaditos variados: Palitos del mar, crema de atún, Boquerones sobre tomate natural, Anchoas del Cantábrico, batida de queso con jamón.

- Surtido de cucharitas: Pulpo con fondo de patata, Mejillones a la vinagreta, Pastel de centollo, Gulas al ajillo.

- Selección de fritos: Croquetas de la casa, Gambas Orly, buñuelos, Aros de calamar, Gambas saladas.

- Bebidas.



- Montaditos variados: Boquerones sobre tomate natural, Anchoas del Cantábrico, batida de queso con jamón, Pimiento de piquillo sobre queso fresco con membrillo.

- Delicatessen: Dátiles con beicon crujientes, cigalas en tempura, chupa chups de codorniz, piruleta de langostinos, isla de huevos de codorniz a la vista con sobrasada.

- Selección de fritos: Croquetas de la casa, gambas Orly, buñuelos, aros de calamar.

- Surtidos de chupitos: Gazpacho, crema de calabacín, gazpacho de sandía.

- Bebidas.

A large, spreading tree with vibrant purple flowers is the central focus of the image. The tree's branches are thick and dark, and its leaves are a lush green. The background shows a park-like setting with other trees, a grassy area, and a clear blue sky with some light clouds. The overall scene is bright and colorful.

Extras

- Isla de jamón de bellota al corte
 - Isla de jamón de recebo al corte
 - Isla de jamón de Teruel al corte
 - Isla de huevo de codorniz a la vista con sobrasada.
-
- Sorbetes o cortantes.
-
- Barra libre.
-
- Tentempiés nocturnos.
 - Goya: Mini chapatas de jamón de Teruel D.O y tortillas.
Fondue de chocolate con churros.
 - Serón: Mini chapatas de jamón de Teruel D.O y tortillas.
Fondue de chocolate con churros.
 - Sicilia: Mini chapatas de jamón de Teruel D.O y tortillas.
Fondue de chocolate con churros.



Promociones

80-100 comensales

100 -200 comensales

200 -300 comensales



- El Balneario invita a los novios a la degustación del menú (2 pax), en caso de que deseen degustar con otras personas, se facturará el 50 % del precio del menú (máximo de 4 personas más).



- Los novios están invitados a pasar la noche de bodas en nuestro balneario así como a disfrutar de un circuito en nuestro Jardín termal.



- El Balneario invita a los novios a la degustación del menú (2 pax), en caso de que deseen degustar con otras personas, se facturará el 50 % del precio del menú (máximo de 4 personas más).
- Los novios están invitados a pasar la noche de bodas en nuestro balneario así como a disfrutar de un circuito en nuestro Jardín termal.

Servicios adicionales

- Tenemos menús para los mas pequeños.
- Las tarjetas de menús y la decoración floral están incluidas en el precio del menú.
- El Balneario invita a los novios a la degustación del menú (2 pax)
- La dirección del Balneario pone a su disposición información de orquestas, fotógrafos...



