HOTELES

PAX

DOSSIER
EVENTOS

¿POR QUÉ NOSOTROS?

Si buscáis un lugar en el que disfrutar de vuestra boda sin preocuparos por nada, PAX Guadalajara es vuestra opción ideal.

Con una reforma integral realizada en el año 2019, nuestro hotel cuenta con 105 habitaciones completamente equipadas, amplios salones decorados con mucho estilo, y más de 2.000 metros de espacios exteriores y jardines, en los que podrás diseñar la boda que siempre habéis soñado.

Además, contáis con parking gratuito para todos los asistentes, garantizando así su total comodidad y confort.

Nuestro equipo cuenta con una dilatada experiencia y os asesorará en todas vuestras dudas, acompañándoos en esta maravillosa aventura. Y, como complemento perfecto, disfrutareis de una oferta gastronómica de calidad, con platos elaborados con cariño que garantizan el éxito de vuestra boda.

EVENTOS PAX

01. MENÚS

CÓCTEL

Duración 1 hora y media.

- Brochetita de mozzarella, pesto y tomate
- Pita de pulled pork con mostaza y miel
- Tartaleta de guacamole y lima
- Gyozas de verduritas
- Croquetas de jamón ibérico
- Bocado de pollo Satai
- Vasito de salmorejo con ralladura de jamón y huevo
- Cucharita de salpicón de mariscos con aderezo
- Caramelo de morcilla con miel de la Alacarria
- Saquitos de gamba y salsa rosa
- Tapa de carne mechada con cebolla caramelizada

Showcooking de Pulpeiro con sus papitas cocidas y Pimentón de la Vera

Estación de migas y torreznos
Estación de chips y encurtidos
Punto de vinos de la tierra y bañera de escarcha de botellines Mahou
Refrescos y agua mineral

*Para todos los Menús

MENÚ SALVIA

ENTRANTE
Marinado de merluza con aderezo cítrico y alegre

PRINCIPAL
Caldereta alcarraza al estilo de Pastrana

POSTRE
A elegir

108€

MENÚ LIRIO

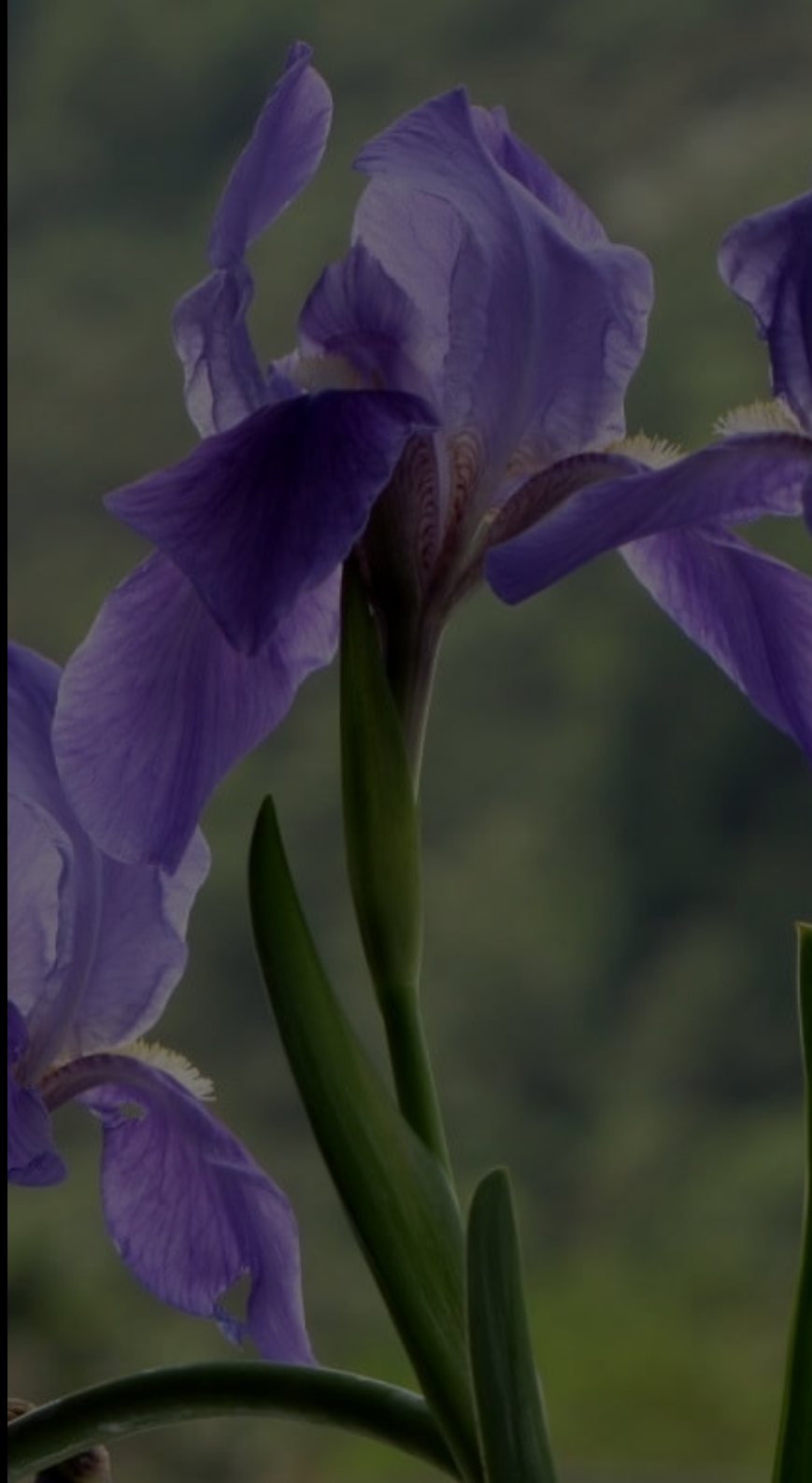
ENTRANTE
Gazpacho andaluz con helado de pepino

PESCADO
Nido de mero con pimientos caramelizados

PRINCIPAL
Solomillo ibérico con reducción de Oporto y gratinado de papitas.

POSTRE
A elegir

118€



MENÚ LAVANDA

ENTRANTE
Vieira gratinada con reducción de molusco al Fino de Moriles

PESCADO
Bacalao al horno con salsa montesa y su escalivada de puerros

SORBETE
A elegir

PRINCIPAL
Tournedó de ternera, demiglace de trufa y crema agridulce de boniato

POSTRE
A elegir

136€

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE
Surtido de ibéricos con fritos

PRINCIPAL (a elegir)
Milanesa de pollo con patatas fritas
Hamburguesa casera con patatas fritas
Chuletillas de cordero con patatas fritas

POSTRE
Tarta de chocolate

40€

SORBETES

Limón
Mandarina
Piña
*Precio 3€/persona. En menú Lavanda ya incluido.

POSTRES

Milhoja de crema
Tiramisú con mascarpone
Pastel de queso y frutos del bosque
Delicia de chocolates
*Incluido en todos los menús.

SERVICIOS GENERALES INCLUIDOS

- Degustación para 6 comensales de los platos principales de interés y algunos aperitivos. Se realiza de 1 a 2 meses antes de la boda.
- Complementos de mesa de nuestro stock tales como vajillas, cristalerías y mantelerías.
- Menús especiales: intolerantes, alérgico, vegetarianos y veganos.
- Impresión de minutas y seating plan.
- 3 horas de barra libre.
- Habitación Nupcial para los novios.

EXTRAS AL MENÚ

- Medallón de Solomillo de ternera en sustitución al plato principal de cualquier Menú +10€/persona.
- Cordero cocinado a baja temperatura +10€/persona.
- Rincón de quesos manchegos, curados y semicurados con sus picos y panes +5€/persona.
- Estación de Risottos +4€/persona.
- Cortador de jamón + pieza ibérica 500€
- Servicio de Dj: 150€/hora
- Hora adicional de barra libre 9€/persona.
- Recena de mini pizzas y burgers 4,50€/persona.
- Candy bar 3€/persona.

HOTELES

PAX