Restaurante Lago Azul

2025

Estimados clientes:

Para un momento tan especial como es el día vuestro enlace, el restaurante Lago Azul pone a vuestra disposición tanto sus instalaciones, así como un equipo de profesionales con experiencia avalada a fin de que todo resulte de vuestro agrado.

El restaurante Lago Azul está provisto de:

- Salones climatizados
- Terraza jardín
- Salón de Baile privado
- Parque infantil
- Amplia zona de aparcamiento

Asimismo también os podemos facilitar cualquier tipo de complemento que necesitéis:

- Autobús / Minibús
- Coches de Alquiler
- Floristería y peluquería
- Fotógrafos
- Imprenta Digital/ Photocall
- Payasos, magos, etc.
- Monitoras infantiles
- Carritos candy bar
- Orquestas
- DJ

La dirección del restaurante Lago Azul s.l. se pone a vuestra entera disposición para aconsejaros o aclarar cualquier duda que se os pueda presentar.

Menú Lago Azul

Cocktail de bienvenida

Jamonero Iberico al corte
Tartar de salmón y guacamole
Salmorejo cordobés
Zamburiña Asada
Trufa crujiente de longaniza
Gyoza de langostinos
Brocheta de gambón con algas y mayonesa de curry
Pirulís de pintada confitados
Brie asado con mermelada tomate y pan de especias

En Mesa

Suprema de merluza en salsa verde,
vinagreta de almejas salteadas y polvo de jamón

*****

Jarrete de cerdo asado a la miel
con gratén de patatas

*****

Goxua

Pastel Nupcial

Delicia de Tiramisú

Bodega

Vino Tinto d.o. Rioja ***"Nuviana" crianza***

Vino blanco d.o Rueda ***"Emina" verdejo***

Cava d.o.Utiel-Requena ***"Lucentum" Brut***
Aguas minerales, café y licor

Pvp 90.00 €

Rte.Lago Azul s.l., Urbanización El Pantano,1 - 12110 Alcora (Castellón) tels.964.386.068-655.113.375 email: info@restaurantelagoazul.com

Menú Sant Cristófol

Cocktail de bienvenida

Jamonero Iberico al corte
Tartar de salmón y guacamole
Salmorejo cordobés
Zamburiña Asada
Trufa crujiente de longaniza
Gyoza de langostinos
Brocheta de gambón con algas y mayonesa de curry
Pirulís de pintada confitados
Brie asado con mermelada tomate y pan de especias

En Mesa

Torrija de Lomo de Rape al Señoret
con "suquet de peix"

*****

Tournedo de Cerdo Iberico con Foie y Ciruelas
Salsa española y patata a lo pobre

*****

Brownie de Nueces con Biscuit glace y Chocolate caliente

Pastel Nupcial

Souflada de Limón

Bodega

Vino Tinto d.o. Rioja ***"Viña Pomal" crianza***
Vino blanco d.o Catalunya ***"Viñas de Anna " Chardonnay***
Cava d.o. Sant Sadurni D'anoia ***"Pima Vides" Brut***

Aguas minerales, café y licor

Pvp 94,15 €

Rte.Lago Azul s.l., Urbanización El Pantano,1 - 12110 Alcora (Castellón) tels.964.386.068-655.113.375 email: info@restaurantelagoazul.

Menú El Pantano

Cocktail de bienvenida

Jamonero de Cebo al corte
Tartar de salmón y guacamole
Salmorejo cordobés
Zamburiña Asada
Trufa crujiente de longaniza
Gyoza de langostinos
Brocheta de gambón con algas y mayonesa de curry
Pirulís de pintada confitados
Brie asado con mermelada tomate y pan de especias

En Mesa

Lomo de Bacalao de anzuelo gratinado
con ajo-aceite y fajito de espárragos trigueros

*****

Muslo de Pato mulard en confit
Con su jugo y aroma de naranjas

*****

Bombón de Coco, Mango y Maracuya

Pastel Nupcial

Mousse de Yogur y Arándanos

Bodega

Vino Tinto d.o. Rbera del Duero ***"Viña Vilano" Roble***

Vino blanco d.o Rias Baixas ***"Valtea" Albariño***

Cava d.o.Catalunya ***"Anna Codorniu Blanc de Blancs" Brut Reserva***

Aguas minerales, café y licor

Pvp 100.85 €

Rte.Lago Azul s.l., Urbanización El Pantano,1 - 12110 Alcora (Castellón) tels.964.386.068-655.113.375 email: info@restaurantelagoazul.com

Menú L'Alcalatén

Cocktail de bienvenida

Jamonero de Cebo al corte y Tabla de Quesos
Tartar de salmón y guacamole
Salmorejo cordobés
Zamburiña Asada
Trufa crujiente de longaniza
Gyoza de langostinos
Brocheta de gambón con algas y mayonesa de curry
Pirulís de pintada confitados
Brie asado con mermelada tomate y pan de especias

En Mesa

Turbante de Lubina "en sanfaina"
Verduritas juliana y gamba

*****

Carrillera de Buey en su jugo, sopa de foie y manzana asada
Acompañado de gratén de patatas

*****

Coulant de Chocolate y helado de Bayleis

Pastel Nupcial

Espuma de Chocolates

Bodega

Vino Tinto d.o. Rioja ***"AZPILICUETA" crianza***
Vino Rosado d.o Somontano ***"Glarima" 50%Syrah 50% Cabernet S.***
Cava d.o.Utiel-Requena ***"Pago de Tharsys Medusa" brut nature***
Aguas minerales, café y licor

Pvp 104.45 €

Rte.Lago Azul s.l., Urbanización El Pantano,1 - 12110 Alcora (Castellón) tels.964.386.068-655.113.375 email: info@restaurantelagoazul.com

Menú Infantil

Entrantes centro mesa

Patatas Chips
Jamón y Queso
Croquetas de Jamón
Caprichos de Calamare romana

Segundos a Elegir

Escalope de Pollo con patatas fritas
Paella Valenciana
Hamburguesas con patatas fritas

Postres

Girtido de Helados

Pastes Nupcial

Aguas minerales y refrescos

P.V.P. 40,00 EUROS

MONITORAS Y PARQUE INFANTIL
(A partir de 10 niños)

Salud Vegana

Menú

COCTAIL DE RECEPCIÓN

Spring Roll agridulce
Albondigas de Tofu
Tempura de verduras de temporada

EN MESA

Ensalada de brotes tiernos
con tomate confitado, tofú y germinados
Vinagreta de frutos secos

PRINCIPAL

Rissoto con setas

POSTRE

Sorbete de mango

TARTA NUPCIAL

Pvp 75,00 €

Rte.Lago Azul s.l., Urbanización El Pantano,1 - 12110 Alcora (Castellón) tels.964.386.068-655.113.375 email: info@restaurantelagoazul.com

Restaurante Lago Azul

Condiciones generales:

-El precio del menú **incluye** el impuesto sobre el valor añadido (IVA) del 10 %. Está incluida la cuota a satisfacer a las gestoras de derechos audiovisuales (AGEDI, SGAE, etc.…) por el uso de repertorio musical.

-Disponen de 45 días naturales desde la recogida de menús, de reserva tentativa de la fecha de celebración del banquete. Para formalizar la contratación será necesario dentro de dicho plazo entregar firmado el "Contrato de prestación de servicio" y realizar el depósito de 300 € a descontar de la factura final del banquete.

-El número definitivo de plazas será comunicado con 5 días de antelación a la celebración del banquete, abonando en ese momento el 50 % del importe de la factura, y el resto será satisfecho la semana siguiente a la realización del banquete.

En el caso de anulación de plazas después de la confirmación de invitados se cobrara la mitad del menú por plaza anulada.

Los contratantes serán responsables de cualquier desperfecto en las instalaciones que sea ocasionado por sus invitados, haciéndose cargo de los gastos ocasionados por dichos desperfectos.

-En el caso de querer realizar prueba del menú, el precio será de 35 €/pers.

Ayuntamiento de l'Alcora. Según la Ordenanza Reguladora de la Convivencia Municipal, Art.9.2-Apdo. D, está prohibido el lanzamiento de fuegos artificiales en vía pública y terrenos adyacentes sin previa autorización del Ayuntamiento.

Ministerio de Sanidad. Según la ley 42/2010 de 30 de diciembre (Ley antitabaco) queda prohibido fumar en todos los recitos cerrados de este establecimiento.

Conselleria de Sanitat. Según el Reglamento de la EU nº 1169/2011 y el R.D 126/2015de 27 de febrero, les informamos que este establecimiento dispone de información relativa a alérgenos, a disposición de los clientes que lo soliciten.
Adjuntamos hoja de declaración de alérgenos para que nos informen de todos aquellos menús que tengamos que preparar a invitados de su banquete con problemas de intolerancia o alergia a algunos de los productos reconocidos por la Agencia Española de Alimentación o diagnosticados por su médico.

Agencia Tributaria. En aplicación del Art. 7 de la Ley 7/2012 de 29 de octubre (Ley antifraude), no se podrá pagar en efectivo o con cheque bancario al portador, ningún servicio ofrecido por este establecimiento, cuando el importe sea superior a 1000 €. Igualmente, y si el importe es superior a 400 € será obligatorio el cumplimentar el "contrato de prestación de servicio" con objeto de declarar las partes intervinientes en dicha operación.
El incumplimiento es constitutivo de infracción administrativa, sancionada con el pago del 25 % sobre el importe satisfecho en efectivo.