



ROMA COMPLEJO



DOSSIER EVENTOS



ROMA COMPLEJO



El complejo Roma se encuentra en un entorno privilegiado a 4 km de Hervás, considerado el pueblo más bonito del valle de Ambroz y con una de las juderías más bonitas de España.

Rodeado de amplios jardines que harán que su boda o evento sean únicos, ya que cuenta con espacios abiertos para poder realizar toda la celebración en el exterior.

Con una capacidad para albergar aproximadamente desde 50 hasta 800 comensales a precios variables adaptados a todas las economías.

Probablemente uno de los mejores lugares para celebrar bodas al aire libre en el valle de Ambroz.

Ofrecemos un servicio completo para el banquete con mobiliario, mantelería, menaje y cristalería, servicio de camareros, protocolo de mesas, minutas, centros florales, Dj Santos Music, candy bar, animación para los niños con monitores y castillo hinchable, autobus y servicio de aparcamiento incluidos. También ofrecemos distintos entornos para celebración de la ceremonia civil.

Os agradecemos el interés mostrado por conocer nuestras instalaciones. Es un placer para nosotros ofrecerles la boda de sus sueños.

Para ello, ponemos a su disposición, la mejor oferta de banquetes, que podrá adaptarse a todas vuestras sugerencias, y a los profesionales que forman parte de nuestro equipo que velaran para que todos y cada uno de los detalles de su día, hagan del mismo un recuerdo inolvidable.

**Atentamente**

**Ainhoa Arias**

Directora Hotel Spa Sinagoga y Complejo Roma

# COCTELES PARA EL BANQUETE

## Coctel de Bienvenida 10,50€

Duración: 1 hora aproximadamente

Surtido de Canapés (3 Variedades)

Surtido de Tartaletas (3 Variedades)

Mini Conos rellenos (2 Variedades)

Brocheta de queso Fresco Anchoas y Tomates Cherry

Brocheta de piña y langostinos con Aceite de Vainilla

Rollito de salmón ahumado relleno de mousse de anchoas

Crema de temporada

Cucharita de Revolconas

Mini hamburguesa con gratinado de queso, mostaza y tomate

Bodega:

Vino tinto extremeño

Vino Blanco

Estación de Sangría de Cava y Sangría de Vino.

Cerveza, refrescos y agua.

\*las referencias del coctel pueden variar en función de la estacionalidad.

Coctel gratuito para los más pequeños.





## Coctel de las Estaciones 13€

Duración: 1 hora y media aproximadamente

Estación de Ibéricos (Lomo, Chorizo y Salchichón)

Estación de Quesos de la Región (5 Variedades)

Estación de Panes Gourmet, Frutos Secos y Mermeladas

Surtido de Canapés (3 Variedades)

Surtido de Tartaletas (3 Variedades)

Conos rellenos (2 Variedades)

Brocheta de queso Fresco Anchoas y Tomates Cherry

Brocheta de piña y langostinos con Aceite de Vainilla

Rollito de salmón ahumado relleno de mousse de anchoas

Crema de temporada

Cucharita de Revolconas

Mini hamburguesa con gratinado de queso, mostaza y tomate

Bodega:

Vino tinto extremeño

Vino Blanco

Estación de Sangría de Cava y Sangría de Vino.

Cerveza, refrescos y agua.

\*las referencias del coctel pueden variar en función de la estacionalidad.

Coctel gratuito para los más pequeños.





## MENU ROMA I

### Menú Roma 69€

Coctel de Bienvenida

Duración: 1 hora aproximadamente

Crema de mariscos con langostinos salteados, pan crujiente y chips de espinacas

Bacalao en salsa verde con almejas y verduritas al vapor

Sorbete de Mango y Maracuyá

Solomillo Ibérico relleno de higos, con salsa de arándanos y graten de patatas

Tartita de tres chocolates sobre crema de natillas

Bodega:

Vino tinto extremeño - Viña Puebla

Vino Blanco - Tiara

Cava Extremeño - Lar de Cava

Café, infusiones y licor

## **Menú Roma 75€**

**Coctel de Bienvenida**

**Duración: 1 hora aproximadamente**

**Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos y vinagreta de tomates asados**

**Merluza rellena de marisco gratinada con muselina de ajo y salsa de crustáceos**

**Sorbete de Mojito**

**Cochinillo asado con dados de manzana al romero y graten de patatas**

**Biscuit de pasas y nueces con chocolate caliente**

**Bodega:**

**Vino tinto extremeño - Viña Puebla**

**Vino Blanco - Tiara**

**Cava Extremeño - Lar de Cava**

**Café, infusiones y licor**



## Entrantes

Ensalada de perlas de melón, langostinos y queso fresco con vinagreta de frutos secos 9€

Ensalada de perdiz escabechada con frutos rojos y vinagreta de tomates asados 10.5€

Ensalada de confit de pato con Cherris, pasas y piñones salteados, vinagreta de naranja 10.50€

Ensalada de langosta con pastel de cabracho y vinagreta de gambas 14€

Rosa de mango y salmón ahumado con aceite virgen y aceto balsámico 10.50€

Ensalada de verduras asadas con bacalao confitado y coulis de pimientos del Piquillo 9.50

Tulipa de solomillo en escabeche con canónigos, chips de bacón y vinagreta de pimentón de la vera 9.50€

Combinados de marisco 14.50€

## Cremas Calientes

Crema de espárragos trigueros con rulo de cabra, salmón ahumado y costrones de pan 8.50€

Crema de boletus con mollejas de pato, crujiente de queso y polvo de jamón 8.50€

Crema de mariscos con langostinos salteados, pan crujiente y chips de espinacas 9.50€

Crema de tomate a la albahaca con higos y verduras crujientes 8.50€

Crema de calabaza con cremoso de queso , teja de almendra y aceite de vainilla 8.50€

## Cremas frías

Crema de melón con sus perlas, virutas de jamón ibérico y aceite de hierbabuena 8.50€

Gazpacho extremeño con picada de frutos de la huerta y crujiente de remolacha 6.50€

Crema fría de calabaza y naranja con chips de calabaza y crujiente de vainilla 6.50€

Salmorejo de cerezas con rulo de cabra, manzana acida y dátiles 8.50€

Vichyssoise con picatostes, crujientes de jamón y queso 7.50€



## Pescados

Merluza rellena de marisco gratinada con muselina De ajo y salsa de crustáceos 14€

Lomo de dorada sobre Revolconas con espinacas y crema de mejillones de roca 14€

Popieta de lubina rellena de verduras y langostinos Con salsa vizcaína y flan de calabacín 15€

Bacalao en salsa verde con almejas y verduritas al vapor 13€

Lenguado relleno de salmón marinado con salsa de Cava y pastel de verduras 15€

Salmón a las finas hierbas con arroz Pilaff y espárragos Verdes salteados 15€

Lomo de rodaballo a la extremeña sobre patatas asadas y tomate concasse 17.50€

## Sorbetes

Elegir entre los distintos sabores: Mojito - Maracuya - Mango - Frutos Rojos - Mora - Limón Naranja - Mandarina - Manzana Verde - (preguntar novedades) 5€

## Carnes

Pluma Ibérica a la naranja con flan de berenjenas y patatas confitadas 15€

Cabrito asado a las finas hierbas con timbal de patatas y pimientos 18€

Solomillo Ibérico relleno de higos, con salsa de arándanos y graten de patatas 14€

Solomillo de ternera con patatas al horno y salsa de oporto 17€

Confit de pato con patatas parisinas, salteado de frutos secos y jugo de mosto tinto 13€

Cochinillo asado con dados de manzana al romero y graten de patatas 16€

Presa ibérica con patata duquesa, piquillos salteados y salsa de Pedro Ximénez 15€

Foie a la plancha con manzana caramelizada y reducción de Málaga virgen 14€





## Postres

Copa de tiramisú 4.50€

Biscuit de pasas y nueces con chocolate caliente 4.50€

Copa de yogurt griego con puré de mango y helado de vainilla 4.50€

Tartita de tres chocolates sobre crema de natillas 4.50€

Tarta de queso con salteado de frutos rojos 4.50€

Crema de vainilla caramelizada con leche merengada y teja de canela 4.50€

Pastel fluido de chocolate con helado de vainilla y crema inglesa 4.50€

Tarta de Repostería 4.50€

## Bodega

Bodega Extremeña 18€ a elegir entre los vinos

Vino tintos: Lar de Barros / Palacio Quemado / Viña Puebla / Carlos Plaza

Vino Blanco: Tiara / Primavera / Luz

Bodega D. O La Rioja 18€ a elegir entre los Vinos

Vino Tinto: Marqués de Cáceres / Faustino / Coto Mayor

Vino Blanco: Barón de Ley / Gran Bohedal / El coto

Bodega Ribera del Duero 18€ a elegir entre los Vinos

Vino Tinto: Portia / Fuente Espina / Viña Mayor

Vino Blanco: Ylleras 5.5 / Viña Mayor / Montespina

Todas las Bodegas incluyen agua,  
refrescos, cervezas, cava, café  
y licores a libre elección por el comensal.



# MAS INFORMACION

## Menú Infantil 18 €

Menú 1: Entremeses Ibéricos + Solomillo de cerdo + copa de la casa

Menú 2: Entremeses Ibéricos + Chuletillas de Cordero + Helado

Agua y Refrescos

## Sugerencias

Un Jamón Ibérico de Bellota cortado a mano por Maestro cortador: 350 €

Cocteleria de mojitos: 3.90 € / invitado

Bufet de queso: 6 € / invitado

Barra de gin tonics (6 ginebras a escoger, mínimo 100 invitados) 6 €/invitados para 2 horas

Recena : mini sándwich, tortilla, pizza, brocheta de fruta - 5 €/ persona

Fuente de chocolate 350 € (100 invitados)

Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos....

## Barra libre

2 horas de barra libre: 11 €/invitado

Suplemento 3º hora: 4 €/invitado

Suplemento 4ª hora

y consecutivas: 3 € / invitado y hora

## Copa según consumo

Otra posibilidad alternativa a la barra libre será contratar consumiciones mediante crédito,

siendo obligatoria una base de 220 €/hora

Precio único de consumición

por Crédito 4€ (Duración máxima 4 horas)





## UN PLUS PARA EL ROMA

Precios especiales para las habitaciones y bungalows de los Invitados (incluido en el hotel SPA Sinagoga)

Jardín para la Celebración de Bodas Civiles

Circuito de Spa y Masaje Relajante en el hotel SPA Sinagoga para los novios

Autobús para el desplazamiento de los invitados.

Candy Bar

Dj Santos Music

Animación para los niños con monitores y castillo hinchable

Cuidamos de vuestros invitados confeccionando a medida menús para intolerancias alimenticias, alérgicos, vegetarianos...

---

### Reserva y contratación

La reserva quedara confirmada a la firma del “contrato de Bodas”

Solo realizaremos una boda exclusiva en cada servicio de comida o cena.

Los precios especiales de los paquetes se aplicaran para bodas de mínimo 100 adultos.

Todos los precios de este dossier tienen el IVA Incluido.



ROMA COMPLEO



Dirección: Ctra. Nacional 630, km 435  
10740 Aldeanueva del Camino (Cáceres - España)  
Coordenadas GPS [lat, long]: 40.26772, -5.90995

Contacto: Email: [info@complejoroma.com](mailto:info@complejoroma.com)  
Teléfonos: (+34) 927 484 038 - (+34) 927 484 232

