



EVENTOS & BODAS

GRAN CASINO  
SARDINERO







*Celebra una boda espectacular y diferente en este majestuoso edificio, con más de un siglo de historia, situado en pleno corazón de la Playa del Sardinero, en Santander. Conseguiremos que este día tan especial se convierta en una experiencia única e inolvidable para vosotros y vuestros invitados.*

GRAN CASINO  
SARDINERO





*Nuestros amplios salones y terrazas conservan la magia y el romanticismo de antaño. Se convertirán en el escenario ideal para hacer realidad tus sueños, Crearemos contigo desde la boda más tradicional y clásica a la más creativa y original*

GRAN CASINO  
SARDINERO





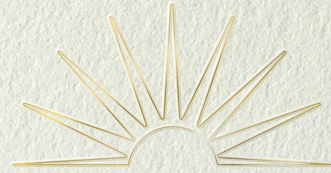


*Salón*

C A B O M E N O R

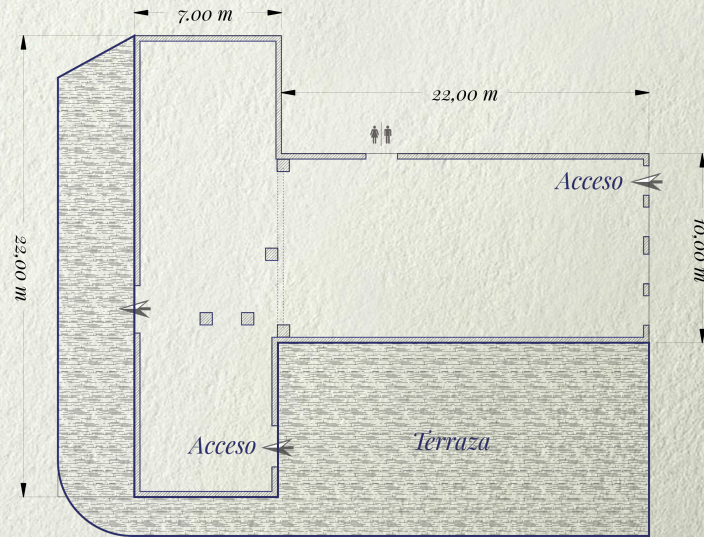
GRAN CASINO  
SARDINERO





## Salón

C A B O M E N O R



*Situado en la planta principal, dispone de una amplia terraza con vistas al Palacio de La Magdalena.*

Capacidad:



350  
comensales



550  
cocktail

GRAN CASINO  
SARDINERO



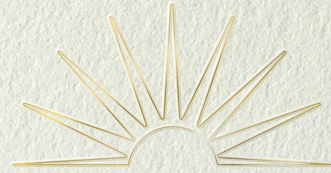


*Salón*

C A B O M A Y O R

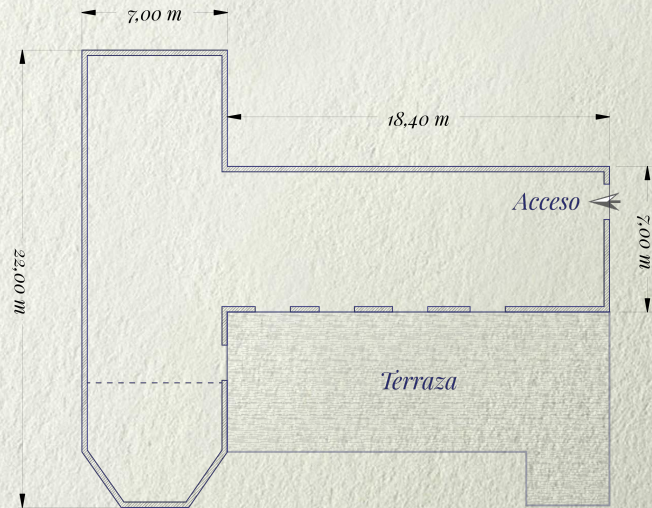
GRAN CASINO  
SARDINERO





Salón

C A B O M A Y O R



*Situado en la primera planta,  
del Gran Casino Sardinero.  
Amplia terraza con vistas a la  
primera playa del Sardinero.*

Capacidad:



180  
comensales



350  
cocktail

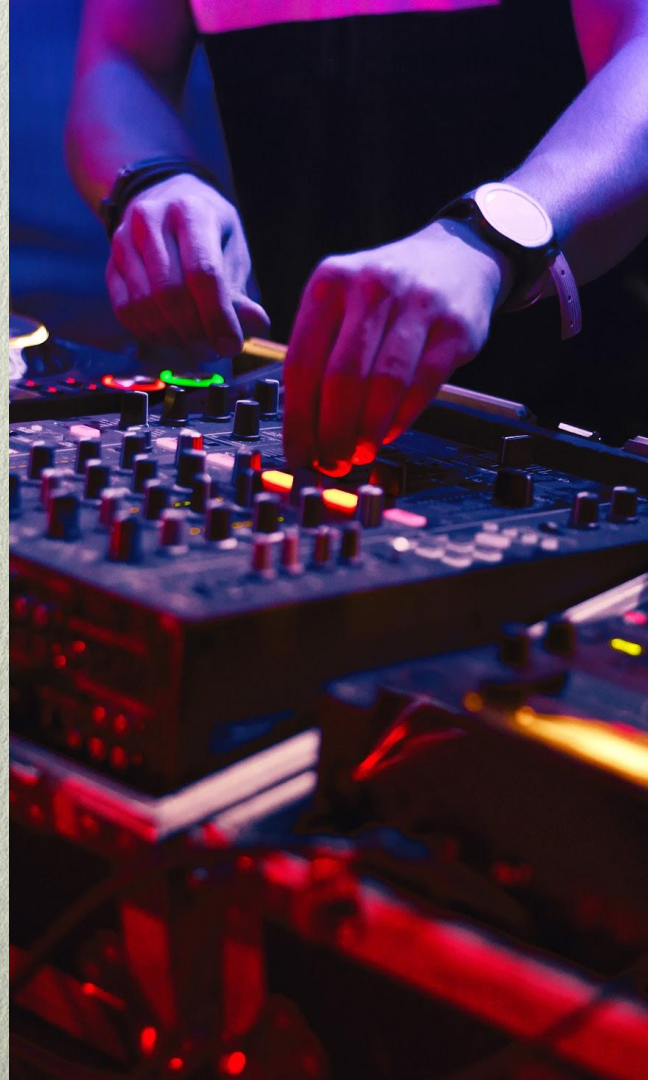
GRAN CASINO  
SARDINERO





*Para hacerlo más fácil y porque todos los detalles cuentan, ponemos a vuestra disposición nuestro amplio portfolio de proveedores y colaboradores especializados, Djs, flores, ceremonia civil, decoraciones exclusivas, noches de hotel, corners y estaciones, etc*

GRAN CASINO  
SARDINERO







*Una indiscutible fortaleza de  
nuestra oferta es la propuesta  
gastronómica.*

*Toda la experiencia y  
conocimiento de las cocinas del  
**Grupo Riojano** se ponen a vuestra  
disposición para conseguir el  
menú perfecto, a medida de  
vuestros paladares.*

**GRAN CASINO  
SARDINERO**





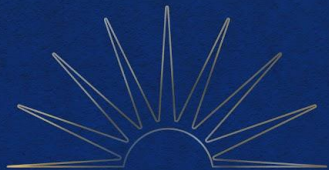


*Propuesta*

G A S T R O N Ó M I C A

GRAN CASINO  
SARDINERO





---

APERITIVOS  
CALIENTES

---

GRAN CASINO  
SARDINERO

*Cucharita de mejillón tigre con piperrada y panceta Ibérica*

*Langostino en tempura con alioli de ajo negro*

*Croquetas caseras de jamón Ibérico*

*Rabas de calamar*

*Brandada de bacalao y oliva de kalamata con cebollino y pomodoro*

*Hamburguesa, queso cheddar, cebolla caramelizada, rúcula y salsa de mostaza  
en pan brioche de sésamo*

*Ciruela claudia rellena de cordero lechal sobre  
crema de patata de Valderredible*

*Chipirón relleno de Shiitake y mayonesa de frambuesa*

*Tótopo de cochinillo, cebolla encurtida y guacamole al cilantro fresco*

*Crujiente de morcilla y cebolla frita con kimchi*

*Patatas bravas con chips de maíz*

*Gyozas japonesas con salsa Thai*

*Brocheta de langostino, panceta y salsa teriyaki*

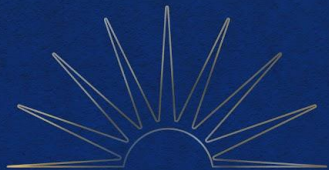
*Croustillant de vegetales, carne de cangrejo y salsa de soja*

*Brocheta de costilla de cerdo con berenjenas*

*Buñuelo de bacalao con alioli de ajo tostado*

---





---

APERITIVOS  
FRÍOS

---

GRAN CASINO  
SARDINERO

*Tosta de foie gras y almendras con fruta de la pasión*

*Queso brie con anchoa y tomate seco*

*Chupito de salmorejo de mango*

*Mejillones en escabeche de cítricos*

*Tartar de Salmón con ensalada de algas al romesco*

*Ensalada de canónigos langostinos y bacalao ahumado con mayonesa de limón*

*Cucharita de tartar de atún y guacamole con sésamo*

*Gilda doble con guindilla de campaña*

*Queso brie con jamón de pato*

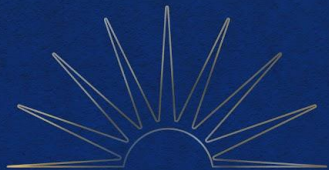
*Taco de pollo de pastor con chile habanero*

*Ensaladilla con bonito y langostino*

*Vasito de cóctel de gambas*

---





ENTRANTES

GRAN CASINO  
SARDINERO

*Ensalada de bacalao y frutos de la huerta con su pil pil*

*Ensalada de foie gras y jamón Ibérico con vinagreta de frutos secos*

*Ensalada de bogavante, txangurro y tartar de aguacate*

*Ensalada de germinados*

*Carpaccio de vaca rubia gallega y lascas de queso Comté, patata baby, tártara y cebolleta encurtida*

*Ravioli de pato y foie gras con setas, espárragos trigueros y crema de hongos*

*Ensalada de ahumados y langostinos con tomate asado a la albahaca y salsa tártara*

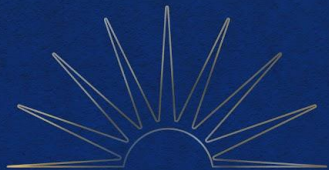
*Tártar de aguacate con salmón ahumado, langostinos y crema de tomate Jack y mozzarella*

*Terrina de foie gras, jamón de pato, vinagreta de pasas y piñones al aceite de miel con pan*

*Tártar de aguacate con salmón ahumado, langostinos, crema de tomate Jack y burrata*

*Terrina de foie gras, jamón de pato, vinagreta de pasas, piñones al aceite de miel y plum cake*





---

P E S C A D O S

---

*Merluza de pincho a la parrilla con chipirón y triguero sobre sabayón de verduras frescas emulsionadas*

*Rape relleno de langostinos con crema de nécoras*

*Rodaballo asado en su pil pil con vegetales al wok y salsa romesco*

*Merluza rellena de langostinos a la plancha con salsa de cigalas y canónigos en ensalada*

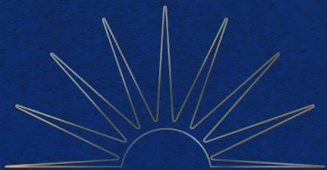
*Lubina asada con panaché de verduras en su jugo emulsionado*

*Machote asado con patata confitada, tomate y piquillos caramelizados*

---

GRAN CASINO  
SARDINERO





---

C A R N E S

---

*Solomillo asado al romero con pastel de patata, manzana glaseada y ciruela al oporto*

*Solomillo al foie, salsa de Armagnac, parmentier a la brasa y vegetales Thai*

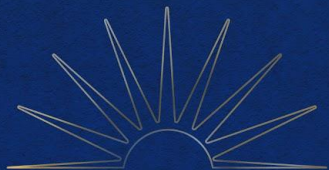
*Tìmbal de cordero lechal con dauphinois, rúcula y piquillo caramelizado a las finas hierbas*

*Paletilla de cordero en dos cocciones al jugo rubio, patata confitada y parmentier de boniato al tomillo*

*Rabo de vaca pinta estofado al vino tinto con verduras salteadas al wok*

---





---

S O R B E T E S  
Y P O S T R E S

---

GRAN CASINO  
SARDINERO

S O R B E T E S

*Sorbete de mojito*

*Sorbete de yuzu y zumo de naranja especiado*

*Sorbete de manzana verde y lima limón*

*Sorbete de mandarina*

*Sorbete de mango*

P O S T R E S

*Torrija caramelizada con helado de moka y mousse de chocolate blanco con crujiente de almendras*

*Bizcocho de zanahoria y naranja sanguina, mousse de queso, helado mantecado y frutos secos*

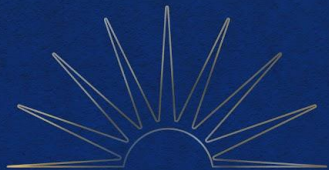
*Tarta de queso cántabro y corazón de frambuesa con helado de café creme*

*Tarta de chocolate, mousse de mascarpone, chocolatinas, crujiente de almendras y helado de nata*

*Brownie de dos chocolates con chocolatinas y helado de caramelo*

---





---

B O D E G A

---

GRAN CASINO  
SARDINERO

*Pazo Monterrey (D.O. Monterrei)*

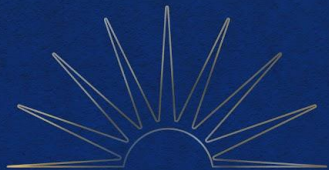
*Rosado Cillar (D.O. Ribera del Duero)*

*Ramón Bilbao Edición Limitada (D.O. Rioja)*

*Juve Camps Cinta Purpura*

---





---

ESTACIONES

---

GRAN CASINO  
SARDINERO

*Quesos variados*

*Cortador de jamón ibérico*

*Sobador de anchoas del Cantábrico*

*Sushi (3 variedades)*

*Estación de arroz*

\*\*\*

*Vermut y cócteles*

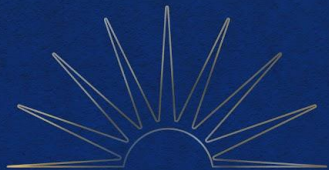
*Cerveza (Mahou 5 estrellas, Radler, Alhambra verde,  
Alhambra roja y Mahou tostada o,o)*

\*\*\*

*Carrito de chuches*

---





M E N Ú

*No* 1

GRAN CASINO  
SARDINERO

APERITIVOS

*Chupito de salmorejo de mango*

*Vasito de ensaladilla con bonito y langostino*

*Paté de campaña, gelé de Pedro Ximénez y tosta de maíz*

*Croquetas caseras de jamón ibérico*

*Rabas de calamar*

*Crujiente de morcilla y cebolla frita con kimchi*

MENÚ

*Ensalada de bacalao y frutos de la huerta con su pil pil*

\*\*\*

*Ravioli de merluza rellena de langostinos con salsa de cigalas*

\*\*\*

*Sorbete de manzana verde y lima limón*

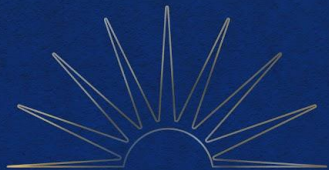
\*\*\*

*Tímbal de cordero lechal con dauphinois, rúcula y triguero con parmantier de boniato a las finas hierbas*

POSTRE

*Tarta de chocolate, mousse de mascarpone, chokolatinas y helado de nata con crujiente de almendras*





M E N Ú

No  
2

GRAN CASINO  
SARDINERO

APERITIVOS

*Cucharita de tartar de atún y guacamole con sésamo*

*Cucharita de mejillón tigre con piperrada y panceta Ibérica*

*Buñuelos de bacalao con alioli de ajo tostado*

*Croquetas caseras de jamón ibérico*

*Rabas de calamar*

*Totofo de cochinitillo, cebolla encurtida y guacamole al cilantro fresco*

MENÚ

*Ensalada de foie gras y jamón ibérico con vinagreta de frutos secos*

\*\*\*

*Merluza de pincho a la parrilla con tallarines de calamar y sabayón de verduras frescas*

\*\*\*

*Sorbete de mojito*

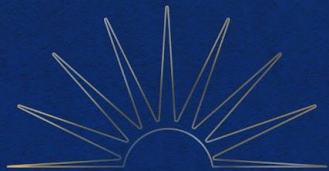
\*\*\*

*Paletilla de cordero en dos cocciones al jugo rubio, patata panadera y chucrut al ajo negro*

POSTRE

*Bizcocho de zanahoria y naranja sanguina, mousse de queso, helado mantecado  
y crujiente de almendras*





M E N Ú

No  
3

GRAN CASINO  
SARDINERO

APERITIVOS

*Queso brie con anchoa y tomate seco*

*Brocheta de pulpo a la gallega con tomate seco de Sicilia*

*Cucharita de mejillón tigre con piperrada y panceta ibérica*

*Croquetas caseras de jamón ibérico*

*Rabas de calamar*

*Brandada de bacalao y oliva de kalamata con cebollino y pomodoro*

MENÚ

*Tímbal de cordero lechal con dauphinois, rúcula y piquillo caramelizado a las finas hierbas*

\*\*\*

*Lubina asada con panaché de verduras en su jugo emulsionado*

\*\*\*

*Sorbete de mango y pasión*

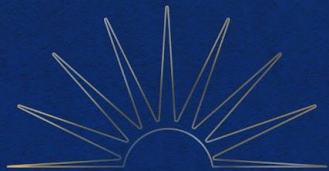
\*\*\*

*Solomillo asado al romero con pastel de patata y panceta con queso al oloroso*

POSTRE

*Hojaldre de Torrelavega sobre crema de toffee y helado de queso con frutos rojos y galleta de almendras*





M E N Ú

*No*  
4

GRAN CASINO  
SARDINERO

MENÚ INFANTIL

*Surtido de ibéricos*

*Rabas de calamar*

*Croquetas de jamón ibérico*

\*\*\*

*Medallones de solomillo con patatas*

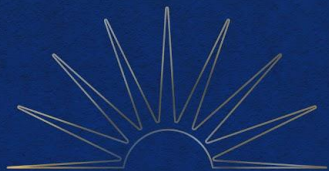
\*\*\*

*Helado*

*Agua y refrescos, incluye el aperitivo*

---





EXTRAS

GRAN CASINO  
SARDINERO

## BARRA LIBRE

*2 primeras horas de Barra Libre / 20,00 € persona\**

*Prolongación por hora / 10,00 € persona\**

*Incluye carrito de chuches (Mínimo 50 personas)*

## BARRA LIBRE PREMIUM

*(Mínimo 50 personas)*

*2 primeras horas de Barra Libre Premium / 35,00 € persona\**

*Prolongación por hora Barra Libre Premium / 16,00 € persona\**

*Nuestro servicio de Barra Libre Premium Incluye:*

*·Barra de Vermuts durante el aperitivo*

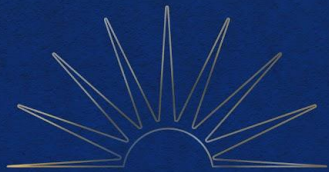
*·Bebidas premium*

\*\*\*

## CARRITO DE CHUCHES

*\*Precio orientativo, puede estar sujeto a modificación.*





EXTRAS

GRAN CASINO  
SARDINERO

## RECENA

*(Mínimo 50 personas) / 20,00 € persona\**

\*\*\*

*Minihamburguesa, queso cheddar, cebolla caramelizada, rúcula  
y salsa de mostaza en pan brioche de sésamo*

*Minisandwich california*

*Focaccia de jamón y rúcula*

*Bao de cochinita pibil*

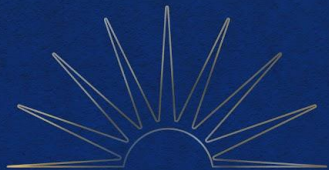
*Tarta de Oreo*

## BODAS CIVILES

*Celebramos en nuestras instalaciones este tipo de ceremonias, según disponibilidad, consultar precios.*

*\*Precio orientativo, puede estar sujeto a modificación.*





INFORMACIÓN  
ADICIONAL

GRAN CASINO  
SARDINERO

## NUESTROS MENÚS INCLUYEN

*Aperitivo*

*Menú*

*Asesoramiento personalizado*

*Menús especiales adaptados (desde el cóctel)*

*Degustación de menú*

*Decoración: Mantelería Gran Casino, minutas, protocolo de invitados y meseros*

*Corte de tarta y figuras*

*Precios especiales en habitaciones en hoteles cercanos al Gran Casino*

*Recomendación de proveedores para la organización del gran día*

*Entrada gratuita a las instalaciones del salón de juego, a mayores de 18 años con DNI obligatorio*

*Los precios tienen incluido el 10% de IVA*

## RESERVA

*Para hacer efectiva la reserva de la fecha del banquete de boda, se debe realizar un depósito mediante transferencia bancaria, que se descontará de la factura final.*





GRAN CASINO  
SARDINERO

*Queremos hacer una boda a tu medida y estamos para ayudarte en todo lo que necesites. Ponemos a tu disposición todo nuestro saber hacer para que sólo tengas que preocuparte de disfrutar con los tuyos.*

*Muchas gracias por confiar en nosotros*

*Más información:*

---

*+34 648 454 581*  
*eventos@grancasinosantander.com*  
*www.grancasinosantander.com*

*Horario de atención al cliente:*  
*Martes a viernes:*  
*10:00 a 18:00*

---

*Plaza de Italia, s/n | 39005 Santander | Cantabria*