



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

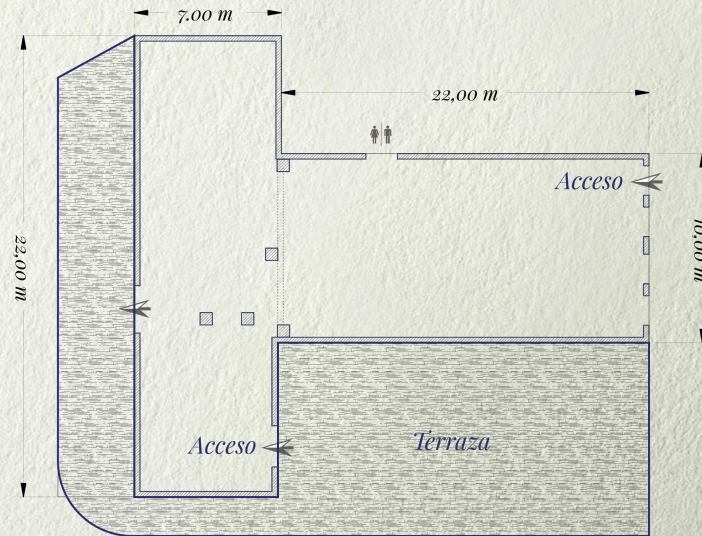
C A B O M E N O R

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

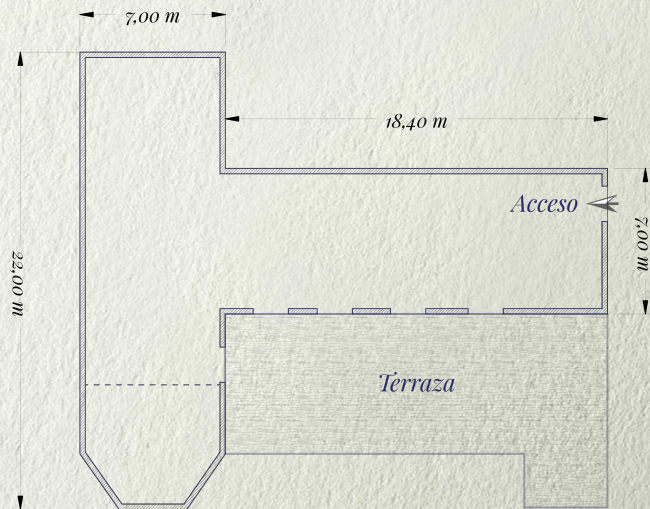
C A B O M A Y O R

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



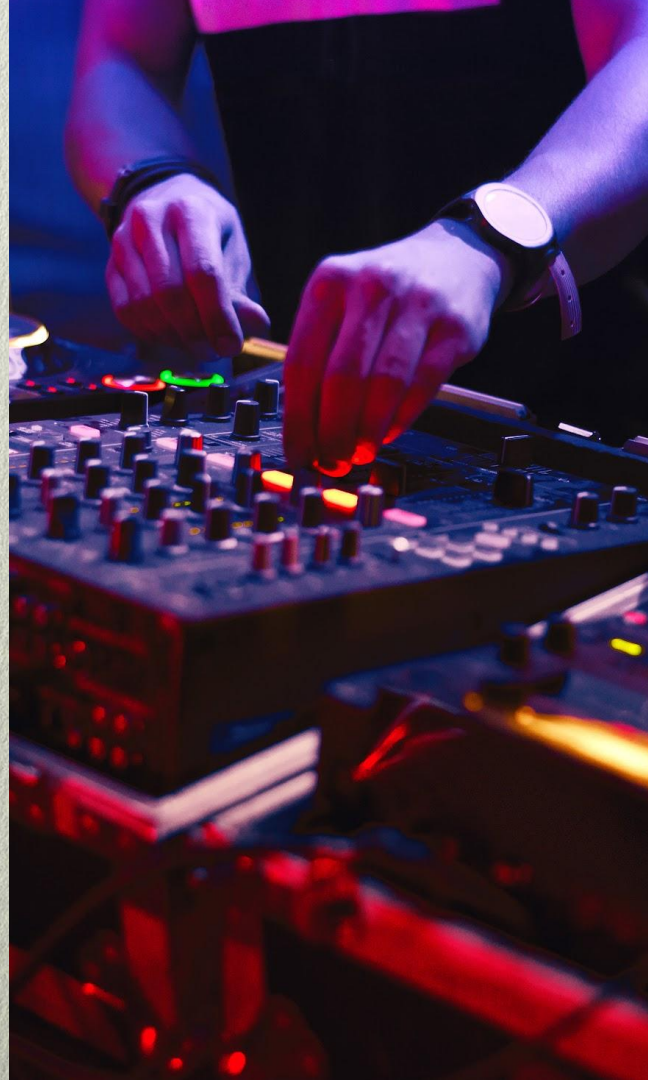
350
cocktail

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**

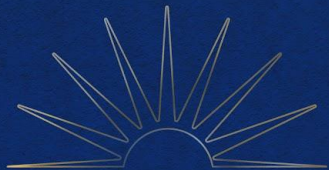




Propuesta

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

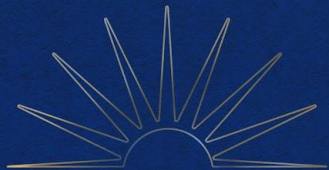
Gyozas japonesas con salsa Thai

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



A P E R I T I V O S
F R Í O S

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

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

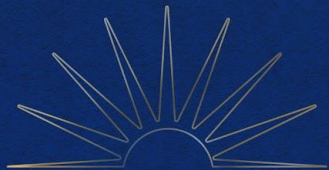
Tártar de aguacate con salmón ahumado, langostinos y crema de tomate Jack y mozzarella

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

GRAN CASINO
SARDINERO



P E S C A D O S

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

Rape relleno de langostinos con crema de nécoras

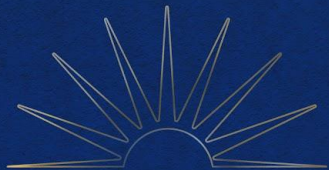
Rodaballo asado en su pil pil con vegetales al wok y salsa romesco

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

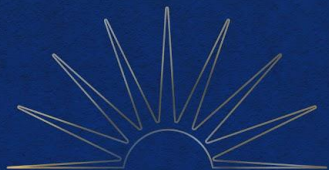
*Solomillo asado al romero con pastel de patata, manzana
glaseada y ciruela al oporto*

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

*Tímbal 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

SORBETES

Sorbete de mojito

Sorbete de yuzu y zumo de naranja especiado

Sorbete de manzana verde y lima limón

Sorbete de mandarina

Sorbete de mango

POSTRES

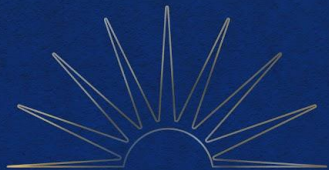
Torrija caramelizada con helado de moka y mousse de chocolate blanco con crujiente de almendras

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

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

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

Broonie de dos chocolates con chocolatinas y helado de caramelo



B O D E G A

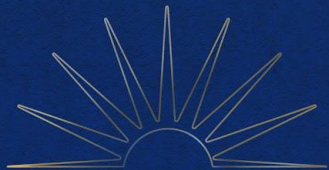
GRAN CASINO
SARDINERO

Pazo Monterrey (D.O. Monterrei)

Rosado Cillar (D.O. Ribera del Duero)

Ramón Bilbao Edición Limitada (D.O. Rioja)

Ñuve Camps Cinta Purpura



ESTACIONES

GRAN CASINO
SARDINERO

Quesos variados

Cortador de jamón ibérico

Sobador de anchoas del Cantábrico

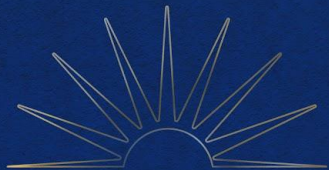
Sushi (3 variedades)

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

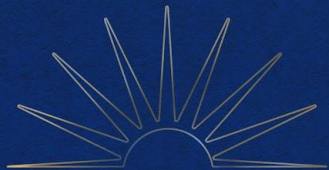
Ravioli de merluza rellena de langostinos con salsa de cigalas

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

Totoño de cochinillo, cebolla encurtida y guacamole al cilantro fresco

MENÚ

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

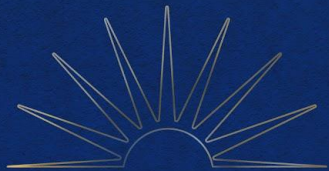
Merluza de pincho a la parrilla con tallarines de calamar y sabayón de verduras frescas

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

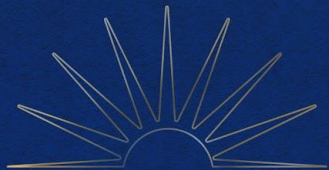
Lubina asada con panaché de verduras en su jugo emulsionado

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

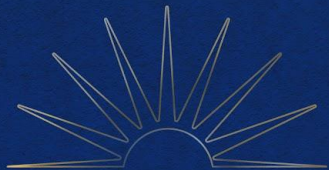
Rabas de calamar

Croquetas de jamón ibérico

Medallones de solomillo con patatas

Helado

Agua y refrescos, incluye el aperitivo



E X T R A S

GRAN CASINO
SARDINERO

BARRA LIBRE

Incluye carrito de chuches (2 horas de barra libre, mínimo 50 personas)

BARRALIBRE PREMIUM

(Mínimo 50 personas)

Nuestro servicio de barra libre premium Incluye:

Barra de vermut durante el aperitivo

Bebidas premium

Carrito de chuches



E X T R A S

RECENA

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

Minisandwich california

Focaccia de jamón y rúcula

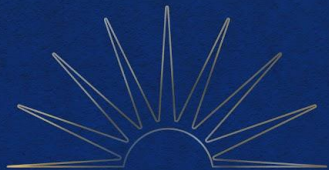
Bao de cochinita pibil

Tarta de Oreo

BODAS CIVILES

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

GRAN CASINO
SARDINERO



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