



MENÚ TIPO 1

APERITIVO BIENVENIDA

Queso en dados, Quiche Lorraine, Queso al estragón y jamón cocido, Cucharita de mousse de centollo, Tostas de Brandada de bacalao, Queso brie gratinado, Ajo blanco espeso con piñones, Tartaletas de Porra antequerana, Croquetas de jamón, Gambas Orly, Langostinos con Pan Romesco, Brochetas de Langostinos con Rape

Jamón ibérico cortado por profesional
Manzanilla veneciada al momento por especialista

Elija un plato:

Ajo blanco malagueño con daditos de manzana, melón y huevas de trucha
Gazpacho andaluz con su guarnición
Crema de mariscos

Pastel de rape con ligero Ali-Olí y ensalada de hojas
Vichisoise ahumada con guarnición de salmón ahumado
Foie de pato con manzana caramelizada (+5 €)

Elija un plato:

Ensalada de langostinos con salsa de pesto
Ensalada de jamón de pato con nueces caramelizadas
Crepes rellenos de frutos del mar
Pimientos piquillo rellenos de bacalao
Marinado de salmón con vinagreta de huevas y eneldo
Ensalada de bogavante o langosta (*)

Sorbete al gusto

Elija un plato:

Confit de pato con calabaza, nueces y reducción de Pedro Ximénez
Solomillo ternera sobre lecho de cebolleta y setas, con puré de aceite de oliva (+3 €)
Solomillo de ibérico con salsa mozárabe y milhojas de patata
Lomo de merluza al horno con langostinos y crema fría de zanahorias
Lomo de bacalao confitado sobre fondo de patata al aceite de oliva virgen (+3 €)
Rodaballo con salsa de cítricos (+3 €)

Pastel de boda

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O.C. Rioja crianza
Cava
Café con detalle dulce

Barra libre

Merienda o Recena

Mollete pata asada, jamón catalana y caldito puchero

Precios (7% IVA no incluido):

Menú, 66 euros / pers; Barra libre 12 euros/persona, 4 horas
(*) pendiente cotizar



MENÚ TIPO 2

APERITIVO BIENVENIDA

Queso en dados, Quiche Lorraine, Queso al estragón y jamón cocido, Cucharita de mousse de centollo, Tostas de Brandada de bacalao, Queso brie gratinado, Ajo blanco espeso con piñones, Tartaletas de Porra antequerana, Croquetas de jamón, Gambas Orly, Langostinos con Pan Romesco, Brochetas de Langostinos con Rape

Jamón ibérico cortado por profesional
Manzanilla veneciada al momento por especialista

Elija un plato:

Ensalada de bogavante o langosta
Lomo de merluza al horno con langostinos y crema fría de zanahorias
Lomo de bacalao confitado sobre fondo de patata al aceite de oliva virgen
Rodaballo con salsa de cítricos
Foie de pato con manzana caramelizada

Sorbete al gusto

Elija un plato:

Solomillo ternera sobre lecho de cebolleta y setas, con puré de aceite de oliva
Cochinillo confitado con tomate a la plancha e infusión de ibéricos
Paletilla de cordero lechal verduritas salteadas y cebolla confitada a la canela

Pastel de boda

Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O.C. Rioja Crianza
Cava
Café con detalle dulce

Barra libre

Merienda o Recena

Mollete pata asada, jamón catalana y caldito puchero

Precios (7% IVA no incluido):

Menú, 73 euros / pers; Barra libre 12 euros/persona, 4 horas



SERVICIOS INCLUIDOS EN EL MENU

- ✓ Coctel de bienvenida compuesto de aperitivos fríos y calientes así como bebidas variadas.
- ✓ 4 horas de barra libre. (Automáticamente imputables al menú de adulto).¹
- ✓ Tentempié. Bocadillitos variados y caldito del puchero.
- ✓ Venencia durante el cóctel.
- ✓ Punto de mojito durante cóctel.
- ✓ Minutas personalizadas.
- ✓ Centros de mesas .
- ✓ Prueba de menú para 6 pax.
- ✓ Junior Suite en régimen de alojamiento y desayuno para la noche de bodas.
- ✓ Música ambiental durante cóctel y comida.²
- ✓ Posibilidad de elección de mantelería: salmón o blanca.
- ✓ Denominación mesas: numeración, flores, barrios típicos de Málaga,...

SERVICIOS NO INCLUIDOS EN EL MENU

- ✓ Fuente de chocolate: 500 €+7% I.V.A.
- ✓ Hora extra de barra libre: 650 €+7% I.V.A./ hora.
- ✓ Buffet de postres: 4 €+7% I.V.A./pax (adultos).
- ✓ 2º jamón Ibérico de Recebo : 350 € + 7% I.V.A.
- ✓ 2º jamón Ibérico de Recebo cortado por profesional: 500 €+7% I.V.A.
- ✓ Rioja Reserva Sonsierra o Ribera Duero Crianza Prado Rey: 3 €+7% I.V.A./adulto.
- ✓ Montaje ceremonia civil en exteriores hotel: 600 €+7% I.V.A.³
- ✓ Guardarropía: 100 €+7% I.V.A.

¹ Ver documento adjunto en el cual se detalla selección de bebidas comprendidas en la barra libre.

² Siempre que el cliente así lo desee podrá traer su propia selección musical en soporte CD o pendrive.

³ Incluye megafonía, música ambiente, máx. 50 sillas, mesa firmas con detalle floral y punto de cava. No incluye trámites ni oficiante.



FORMA DE PAGO

- Será necesario realizar un depósito de 1000 € para la confirmación del bloqueo de la fecha .
- El pago del depósito se podrá hacer bien en efectivo personándose directamente en el hotel o bien a través de transferencia bancaria.
- Para hacer efectiva la reserva será necesaria la firma del contrato de servicio entre ambas partes.
- Diez días antes del evento, se abonará el 70% del importe total del servicio. El resto será abonado a la finalización del servicio, en efectivo o con talón conformado. No se admiten cheques personales.

CONFIRMACION Y FACTURACION DE COMENSALES

- Se tomará como definitivo el nº de comensales informados 7 días antes del evento.
- Se facturará por los comensales reales informados con 7 días de antelación al servicio. Las disminuciones que se produzcan con posterioridad y que superen el 2%, supondrá la facturación del número concertado menos el 2% de cortesía.
- El número mínimo de comensales a facturar será 100 adultos.
- El menú de adulto conlleva automáticamente la facturación de barra libre.



SELECCIÓN DE BEBIDAS COMPRENDIDAS DURANTE EL SERVICIO

EL COCTEL

- ✓ Refrescos variados.
- ✓ Tinto de verano.
- ✓ Cerveza con y sin alcohol.
- ✓ Zumos envasados variados.
- ✓ Agua mineral.
- ✓ Mojito (punto de mojito).
- ✓ Venencia de vino.
- ✓ Tinto Rioja crianza y blanco Rueda.

LA COMIDA

- ✓ Agua mineral.
- ✓ Refrescos variados.
- ✓ Cerveza con y sin alcohol.
- ✓ Vino Tinto. Pendiente selección día prueba menú.
- ✓ Vino Blanco. Pendiente selección día prueba menú.
- ✓ Cava Extra Castellblanch,
- ✓ Café o infusiones.

LA BARRA LIBRE

- ✓ **LICORES SIN:** Manzana, melocotón y mora.
- ✓ **LICORES:** Tía María, Drambuie, Baileys, Frangelico, Amaretto, Licor 43, Cointreau, Grand Manier, Malibú.
- ✓ **BOURBON:** Four Roses, Jack Daniel´s.
- ✓ **WHISKY:** JB, Cutty Surk, White Label, Johnnie Walker, Ballantine´s, DYC y Passport.
- ✓ **VODKA:** Absolut y Smirnoff.
- ✓ **RON:** Cacique, Bacardi Blanco, Brugal, Pampero, Barceló y Guajiro.
- ✓ **GINEBRA:** Larios, Beefeater, Bombay y Sapphire.
- ✓ En caso de desear alguna bebida no incluida en esta selección será necesario concretar nº de botellas y precio de las mismas.