

THE LUXURY COLLECTION™

Hotels & Resorts

MENUS BODAS 2013

THE LUXURY COLLECTION

Hotels & Resorts

Estimado cliente,
Gracias por elegir nuestro Hotel para celebrar su banquete de Bodas.
Nuestro paquete especial de Bodas consta de:

- **Prueba de menu**

- 2 personas (Bodas de menos de 50 personas) – Sujeto al menú elegido
- 4 personas (Bodas de 50 a 100 comensales)
- 6 personas (Bodas más de 100 comensales)

- **Cóctel previo por gentileza del hotel**

- 45 minutos de duración cortesía de la casa.

- **Alojamiento y atenciones especiales**

Menos de 80 comensales

- Precio especial según temporada
- Atención de Botella de Champagne
- Desayuno para 2 en el buffet del Restaurante San Fernando.
- 3 Plazas de parking gratuitas

De 80 a 150 comensales

- 1 noche en habitación Deluxe Doble
- Late Check-Out hasta 15:00 horas (sujeto a disponibilidad)
- Atención de Botella de Champagne y Bombones
- Desayuno para 2 personas en el buffet del Restaurante San Fernando.
- Masaje de 20 minutos a los novios (bodas de más de 100 personas)
- 3 Plazas de parking gratuitas

THE LUXURY COLLECTION

Hotels & Resorts

- **Alojamiento y atenciones especiales**

Más de 150 comensales

- 1 noche en Suite cortesía del Hotel
- Late Check-Out hasta 15:00 horas (sujeto a disponibilidad)
- Atención de Botella de Champagne y Bombones
- Desayuno para 2 personas en el buffet del Restaurante San Fernando
- Masaje de 20 minutos a los novios
- 3 Plazas de parking gratuitas
- 1 noche extra en habitación Deluxe Doble para bodas celebradas los viernes.

- **Servicios extras**

- Descuentos en menú y barra libre:
 - 5 % en bodas de lunes a domingo, excepto sábados y festivos:
 - 10 % en bodas en los meses de Enero, del 1 al 15 de Febrero, Julio, Agosto, Noviembre y Diciembre
- * (Descuentos no acumulables)
- El Hotel Alfonso XIII dispone de servicio especial de camareros “a la Federica”, por 91 Euros por camarero (Máximo 10)

Condiciones

- Los Espectáculos musicales tienen un horario límite hasta la 01:00 horas de la madrugada en planta noble
- La duración de la música debe coincidir con la barra libre contratada
- Se reserva el derecho de admisión de grupos musicales
- Los grupos musicales atenderán al voltaje y decibelios establecidos por el hotel
- Nota: No se admite comida ni bebida ajena al Hotel

* **Todos los precios de esta carta incluyen I.V.A.**

THE LUXURY COLLECTION

Hotels & Resorts

CÓCTEL PREVIO DE BODA ALFONSO XIII

Ibéricos de la tierra

Virutas de jamón de Jabugo

Caña de lomo

Cuñas de queso manchego

Servidos con picos

Frío

Mini royal de bogavante

Sushi variado

Tostas de camembert con trufa

Cuchara de tártara de salmón

Ceviche de pulpo

Chupito de gazpacho de fresa

Foie micuit con compota de manzana reineta

Caliente

Tempura de verduras

Gamba crujiente en filo con salsa agridulce

Croquetas de cola de toro

Langostino envuelto en panko con salsa romesco

Bocaditos de cazón en adobo

Brocheta de pollo yakitori

Crujiente de setas con trufa

Bebidas

Finos, olorosos, vermouths y combinados

Cervezas, zumos de frutas y refrescos

Vino blanco y tinto de la casa

Servicios extras con suplementos

Jamón Jabugo Ibérico 5J entero cortado en sala:

16.00 € por persona.

(Mínimo 100 personas)

(Cortado por nuestros cocineros)

THE LUXURY COLLECTION

Hotels & Resorts

BODAS 2013

Les presentamos la selección de platos que nuestro chef ha elaborado para que usted pueda confeccionar su propio menú.

Composición menú con mínimo de:

Entrada, plato principal y postre. Incluyendo:

Vinos

Blanco: Raimat Casal

Tinto: Azpilicueta Crianza Rioja

(Para menús hasta 100€)

Cava Anna de Codorníu

Agua Mineral

Café y Mignardises

Blanco: Viña Esmeralda o Viña Sol

Tinto: Azpilicueta Crianza Rioja

o La Planta Ribera del Duero

(Para menús de más de 100€)

Cava Anna de Codorníu

Agua Mineral

Café y Mignardises

Menú impreso

Atrezzo floral

Entradas

Ensalada de bogavante con cama de celeri, manzana ácida, salsa tártara y huevas de trucha **44**

Ensalada tricolor con virutas de jamón y foie gras **28**

Ensalada de langostinos cocidos a baja temperatura con frutas y cítricos caviar de mújol aderezado con vinagreta de eneldo y miel **35**

Crêpes de merluza y gambas con salsa de setas y cava **35**

Ensalada de vieiras, langostinos, espárragos, vinagreta y cremosa de pistacho **42**

Rosa de salmón marinado al eneldo con caviar de arenque y vinagreta de miel **32**

Sopas

Salmorejo con bogavante y tartar de aguacate **30**

Crema de hongos con huevo pochado y crujiente de jamón **28**

Bisque de marisco con langostinos **31**

Especialidades de la casa

Arroz con bogavante perfumado a la flor de azafrán **46**

Arroz cremoso con pato y setas **35**

Arroz caldoso de gambas y langostinos **43**

Pescados:

Lomo de merluza al azafrán con arroz basmati cremoso de verduritas y gambas **44**

Filetes de lenguado con espárragos trigueros, tirabeques y berberechos con salsa de cava y destellos de erizo de mar **46**

Rodaballo con salsa de trufa, cebolla especiada, topinambour y cigalas **47**

Medallones de rape con terrina de patata, cebolla, tomate y langostinos en su salsa cremosa **46**

Bacalao confitado con cremoso de patata trufada y tomate concasse **40**

Lubina asada con salsa verde, navajas y fricases de setas **40**

Carnes y Aves

Pierna de pato confitado al pedro ximenez, setas del bosque y cremoso de manzana **38**

Solomillo de buey al estilo Wellington con salsa perigordini y verduras salteadas **54**

Solomillo de buey a la broche con salsa pimienta de sechuan, patata, finas hierbas y verduritas de la temporada **48**

Solomillo ibérico asado con salsa de ciruelas y almendras con gratén de patata y setas **38**

Centro de solomillo de ternera blanca con salsa oporto y terrina de patata y trufa **54**

Costillar de cordero con patata ratte y cebollitas glaseadas **44**

THE LUXURY COLLECTION

Hotels & Resorts

Pollo de corral con espinacas y frutos secos acompañado de gambas en su jugo **38**

Lomo de ternera de Ávila en milhojas con foie, panceta y jugo de trufa **42**

Postres

Sorbete de limón o cava o Agua de Sevilla **18**

(Como digestivo entre platos – 1 bola en copa) **7**

Tulipa de frutas de temporada con helado coulis de fruta **19**

Tarta San Marcos **19**

Tarta de chocolate al estilo Alfonso XIII **19**

Saint Honore al caramelo **24**

Carpaccio de piña al azafrán con helado de lima, albahaca y frutos rojos **23**

Duo de chocolates con griottes al kirch **25**

Tarta cremosa de nata y fresitas **19**

MENÚS NIÑOS DE BODAS 2013

Menú de Niños 1

Macarrones Napolitana

Paillard de Ternera Empanada con Patatas Fritas

Helado, Flan o Brownie de Chocolate

Refrescos

Zumos

Precio por persona 42 €uros

Menú de Niños 2

Tortilla de Jamón

Filetes de Lenguado a la Romana con Patatas Fritas

Helado, Flan o Brownie de Chocolate

Refrescos

Zumos

Precio por persona 43 €uros

THE LUXURY COLLECTION

Hotels & Resorts

NUESTROS SERVICIOS EXTRAS CON SUPLEMENTOS

Tentempié Dulce

Mini donuts de sabores

Macarrón

Brochetas de frutas

Precio por persona 23 €uros

Tentempié Salado

Caldo con esencias refrescantes

Medias Noches Variadas

Mini hamburguesas

Precio por persona 31 €uros

Tentempié Sevillano

Montaditos Variados

(Salmorejo con jamon, puchero ibérico, carne mechada)

Chupitos de gazpacho

Helado de gin tonic con pepino Andaluz

Precio por persona 24 €uros

THE LUXURY COLLECTION

Hotels & Resorts

BARRAS LIBRES BODAS 2013

WHISKY

White Label
Ballantines
J B
Cacique

RON

Habana 7 años
Legendario
Bacardi 5 años
Brandy
Frangelico
Melocotón
Manzana

LICORES

Pacharán
Cointreau
Baileys

VODKA

Smirnoff
Absolut

GINEBRA

Bombay
Beefeater's
Tanqueray

Cervezas, Zumos y Refrescos

Servicio 1 hora:	18 € por persona
Servicio 2 horas:	21 € por persona
Servicio 3 horas:	24 € por persona
Servicio 4 horas:	27 € por persona
Servicio 5 horas	33 € por persona

THE LUXURY COLLECTION

Hotels & Resorts

BARRA LIBRE ESPECIAL

Mojitos y Daiquiris **4 €uros por persona**

(Precio por persona sobre el total de asistentes adultos a la boda)

Opción según consumo para servicios inferiores a 50 personas

Buffet de Golosinas: **4 €uros por persona**

Buffet de Frutos Secos: **4 €uros por persona**