



HOTEL ALAMEDA
BODAS 2024

Bienvenidos a Hotel Alameda

Uno de los momentos más importantes de vuestras vidas está por llegar.

La celebración de vuestra unión será un momento que recordaréis para siempre.

La confianza que depositáis en nosotros es suficiente para aportar todo nuestro esfuerzo y experiencia para que la celebración resulte un sueño.

Nuestra cocina con la selección de los mejores productos hará que el banquete sea todo un éxito.

Nuestros salones de boda con capacidad para 300 invitados aproximadamente están elegantemente decorados creando un ambiente único y acogedor.

Consulte todas sus necesidades con confianza y estaremos dispuestos a ofrecer el mejor servicio para que la celebración resulte un éxito.

A continuación les mostramos algunas opciones para que personalicen su menú de bodas:



Cóctel de bienvenida:

Jamón ibérico con cortador a cuchillo (100 pers. 0 más)

Mesa decorada con surtidos de quesos

Corner de encurtidos

Salmorejo o crema de puerros (según temporada)

Asadillo pimiento asado con ventresca

Ensaladilla rusa con gambon al ajillo

Migas manchegas

Ceviche de corvina

Cucharilla de arroz con sepia

Croquetas

Falso changurro con huevas del mar

Torpedo de langostino sobre salsa de remolacha

Lomo de orza con vinagreta de frutos rojos

Lasca de ciervo con salsa de escabeche

Mini brocheta

Huevo de codorniz con sofrito de bacón

Refrescos

Cervezas

Mesa de vinos

***Alguna referencia puede verse modificada durante la temporada**



Primeros platos

Ensalada templada de pulpo con gambones

Brocheta de delicias del mar

Ensalada mar y tierra

Ensalada de perdiz

Pulpo braseado sobre crema de patatas

Mariscos

Langostinos y gambas cocido

Mariscada

Gambón al ajillo

Bogavante plancha o cocido

Carabineros a la plancha

Pescados

Rodaballo a la bilbaína

Suprema de Merluza a la marinera

Corvina al horno con salsa de bogavante y seta shitake

Taco de bacalao confitado con crema de patatas

Suprema de lubina al horno con coulis de mango

Carnes

Cordero Asado (pierna y paletilla) al estilo castellano

Presa de cerdo ibérico con salsa albahaca

Rulo de cochinitillo con compota de manzana

Pluma ibérica cocinada a baja temperatura con ñoquis y setas

Solomillo de ternera al Pedro Ximenez

Carrillada de cerdo ibérico perfumada al romero

Lomo de ciervo con frutos del bosque

Solomillo de ternera a la plancha

Entrecot de ternera

En nuestra lista de precios podrán encontrar más variedad de platos...

Menú infantil

1º Entremeses fríos y calientes

2º Escalope de ternera, escalope de pollo o lomo de cerdo

Postre: helado infantil

Sorbetes

Limón

Cereza ácida

Manzana Verde

Mojito

Fresa

Piña

Para terminar el menú podrán elegir entre:

Dulces variados

Brownie de chocolate

Torrija caramelizada

Obsequios:

Menú degustación para 6 personas

Flores naturales en mesa presidencial

Disponibilidad de habitación para los novios en la noche de bodas

Baile de 2 horas de duración en la zona habilitada para ello

***Todos estos obsequios son a cargo de la empresa siempre y cuando se superen los 100 invitados adultos. En cualquier otro caso se llegará a un acuerdo con la empresa.**

Condiciones:

1º El menú se podrá realizar mediante la combinación de los platos anteriormente citados, no pudiendo llevar el menú menos de tres platos (sin incluir el cóctel), en caso contrario consultar con la empresa.

2º La empresa se reserva el derecho de poder variar a última hora algún plato de los elegidos por problemas de mercado o fuerza mayor.

3º El pago del evento se celebrará al día siguiente de la boda, mediante transferencia bancaria o talón conformado.

4º Se abonará como mínimo los comensales confirmados con anterioridad dejando un margen de fallo de 5 personas.

5º Si los invitados superan en 10 personas los confirmados con anterioridad, la empresa se reserva el derecho de variar el menú.

6º El baile se realizará en la zona habilitada para ello totalmente climatizada, en ningún caso en los salones de boda.

7º El salón del evento deberá ser desalojado antes de las 19.00 horas en el caso de que sea comida.

8º En caso de confirmación de fecha de banquete, se deberá realizar la entrega de una señal de 600€ junto con la firma de contrato de compromiso. En caso de anulación se perderá la señal.

9º La empresa no se hace cargo del pago de medios de transportes, fotógrafos, floristerías ni cualquier otro gasto ajeno a nuestra empresa.

10º El cóctel se podrá realizar al aire libre en la zona habilitada para el baile siempre y cuando su celebración no coincida con la celebración de otro evento y las condiciones climatológicas lo permitan. En tal caso el coctel se realizará en el hall de entrada nunca más tarde de las 14.30h siendo comida ni más pronto de las 21.00h siendo cena.

11º La empresa se reserva el derecho de cambiar cualquiera de estas condiciones con previo aviso.