



**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.**