



HOTEL ALAMEDA
BODAS 2022

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

Mesa decorada con surtidos de quesos

Confileta de pisto dulce con ralladura de huevo

Salmorejo de remolacha con queso fresco y ralladura de nuez

Mini ensalada de codorniz

Nachos con guacamole

Risotto de setas

Picatoste dulce con salmón ahumado y salsa tártara

Falso Changurro con huevas del mar

Saquito de bacalao con mermelada de tomate

Torpedo de langostino sobre salsa de remolacha

Croquetas de jamón caseras

Lasca de ciervo con salsa de escabeche

Lomo de orza con cherry confitado

Huevo de codorniz con soñrito de bacón

Refrescos

Córner de cervezas

Mesa de vinos

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



Primeros platos

Ensalada templada de pulpo con gambones

Rollitos de espárragos blancos con ahumados y vinagreta de miel y mostaza

Ensalada de perdiz

Ensalada caramelizada de codorniz

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 con escabeche de setas

Suprema de Merluza a la bilbaína

Taco de bacalao confitado con crema de patatas

Suprema de salmón al cava

Carnes

Cordero Asado (pierna y paletilla) al estilo castellano

Presa de cerdo ibérico con salsa albahaca

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

Chuletón 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 diferentes postres:

Tarta artesanas de pastelería y helado

Brownie de chocolate

Surtido de pastelitos acompañado de helado o semifríos

Coulant de chocolate

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, talón conformado o tarjeta de crédito.

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.