Isla de la Garena

★ ★ ★ ★ HOTEL

Eventos que marcan la diferencia

SABEMOS LO ESPECIAL QUE ES EL DÍA DE TU BODA

El Hotel Isla de La Garena es el lugar ideal para celebraciones de eventos especiales e importantes.

Además de nuestras fantásticas instalaciones, totalmente adaptables a las necesidades de cada cliente, contamos con un equipo profesional y con una amplia experiencia que nos ha convertido en un referente en la celebración de bodas en Alcalá de Henares y que te acompañará en todo momento hasta el esperado día.

En el hotel Isla de la Garena contamos con un equipo de chefs, restaurante propio y cocina en nuestras instalaciones, que nos permiten ofrecerte una fantástica oferta gastronómica para la celebración de tu boda en Alcalá de Henares.

Y tened siempre en cuenta que estamos a vuestra disposición para variar cualquier plato o sugerencia que nos queráis hacer.

Esperando que realicen su celebración con nosotros, reciban un cordial saludo.

La Dirección

NUESTRO PRINCIPAL OBJETIVO ANTICIPARNOS A TUS GUSTOS Y DESEOS PARA DISEÑAR UNA

BODA DE ENSUEÑO...

MENÚ COMPLUTENSE

79,90€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de jamón de pato con pan de especias, naranja caramelizada, nueces y queso de cabra

Salmón en dos cocciones, con carpaccio de patatitas a la lima y cliantro, velouté de verdejo

Sorbete de limón al cava

Lingote de lomo de ternera , fondant de batata, demiglace y emulsión de mostaza

Tarta Nupcial brownie de chocolate y helado de vainilla

Bodega
Neire Verdejo Viura Do Rueda
Edulis Crianza DO Ca Rioja
Freixenet Brut DO Cava
Café e Infusiones
Licores

MENÚ CERVANTES

86,50€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de Langostinos, cherries glaseados, mango, rúcula y caviar rojo

Merluza hojaldrada rellena de periquitos, salsa de verde y crujiente de remolacha

Sorbete de frambuesa al cava

Piononos de ibérico al ajo tostado, compota de lombarda y panaderas

Tarta Nupcial Costrada de Alcalá sobre crema inglesa y helado de brownie

Bodega
Neire Verdejo Viura Do Rueda
Edulis Crianza DO Ca Rioja
Freixenet Brut DO Cava
Café e Infusiones
Licores

MENÚ MAGISTRAL

95,50€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de pulpo, shittake confitada, tocino ibérico y manzana ácida

Rape relleno de changurro, jugo de carabineros y caviar de perejil

Sorbete de mandarina al cava

Jarrete de ternera glaseado y prensado, puré trufado y chip de yuca

Tarta Nupcial Selva Blanca con helado de pétalos de rosa

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Edulis Crianza DO Ca Rioja

Freixenet Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

MENÚ
CÓCTEL LA GARENA

99,90€ IVA incluido

CÓCTEL

Royal de foie con piñones y compota de manzana
Tartar de salmón ahumado, manzana acida y yuzu
Carpaccio de pulpo con espuma de patata
Crujiente de queso de cabra con almendras
Langostinos con vinagreta de mango
Gazpacho de sandía y cereza
Grisinis de cecina y romero
Brandada de bacalao con crujiente de patata
Bocaditos de morcilla de arroz
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de boletus
Albóndigas de vacuno y hongos
Rollito de pato cantonés
Wontón de secreto ibérico al chimichurri

ESTACIONES DURANTE EL CÓCTEL

De quesos
De cheeseburguers
De sushi
De cervezas

EN MESA

Sorbete de champagne

Carrillera de ternera,
jugo de tempranillo y patatas confitadas
a la trufa

Tarta Nupcial Milhojas de Crema y merengue
Con frutos rojos

Bodega
Neire Verdejo Viura Do Rueda
Edulis Crianza DO Ca Rioja
Freixenet Brut DO Cava
Café e Infusiones
Licores

MENÚ HIPPOLYTUS

102,50€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Lingote de Foie-gras al PX, terciopelo de chocolate negro, chutney de frutos secos y su brioche

Mero asado, cremoso de boniato, mahonesa de wasabi y teja de cilantro.

Sorbete de mojito

Solomillo de ternera blanca , costrada de castañas y micro vegetales

Tarta nupcial Red Velvet, merenguitos y helado de violeta

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda

Lealtanza Reserva DO Ca Rioja

Primvs Brut DO Cava

Café e Infusiones

Licores

MENÚ BARATARIA

125,50€ IVA incluido

Cóctel de Bienvenida

Ensalada de Bogavante, tartar de tomate y guacamole, aderezo de mango.

Corvina al horno sobre angulas de trigo, puré de calabaza y su coral

Sorbete de champagne

Carré de cordero Glaseado, shittake braseadas y patata rostie

Cheesecake con compota de fresas y helado de violetas

Bodega

Neire Verdejo Viura Do Rueda
Lealtanza Reserva DO Ca Rioja
Primvs Brut DO Cava
Café e Infusiones
Licores

CÓCTEL DE BIENVENIDA

INCLUIDO EN TODOS LOS MENÚS

Compuesto por 15 piezas por persona duración 45 minutos.

Brocheta de boconccini con pesto de albahaca
Lardones de queso ahumado
Rollito de tramezzino de pavo con mahonesa de wasabi
Patata confitada con alioli suave y perlas negras
Crema de melón con sal de Jabugo
Chupito de nachos con guacamole y pico de gallo
Algodón de azúcar con mousse de foie
Jamón reserva con pan de aceitunas y tumaca
Croquetas de jamón ibérico
Morcilla de arroz de Burgos
Bocaditos de cazón en adobo
Mini cheeseburguer
Caramelos de Chistorra
Wonton de abanico al chimichurri
Fish & chips de merluza

BODEGA

Refrescos variados, cerveza con/sin alcohol, vino tinto, vino blanco, agua mineral

ESTACIONES DURANTE EL CÓCTEL

SUSHI Maki rolls vegetales, de pescado y de carne	**5,90€**
QUESOS Nacionales e importación, acompañado de uvas, membrillo, frutos secos, mermeladas y panes.	**5,90€**
CERVEZAS Mahou, cruzcampo, desperados, estrella de Galicia y affligem double	**4,50€**
JAMÓN Precio por cortador y jamón	**650€**
PULPO Asado, A Feira, en ensalada y en carpaccio.	**6,50€**
MINI HAMBURGUESAS De vacuno, de salmón y de pollo.... con sus toppings.	**6,50€**

Precios por persona IVA Incluido

PARA LOS PEQUES ...

Elige primero + segundo + postre

39,90€ IVA incluido

Primeros

Degustación de quesos y embutidos ibéricos
Croquetas, nuggets de queso y empanadillas
Rigatoni Bolognesa
Nuggets de Pollo con crispy de nachos

Segundos

Hamburguesa 100% Vacuno
Pizza Margarita
Escalope Milanesa
Delicias de solomillo de ternera
Hamburguesa de pollo crujiente

Postres

Lingote de Chocolate, mousse de chocolate y lacasitos
Cesta de merengue rellena de frutas caramelizadas
Cookie con pepitas de chocolate y helado de vainilla
Helado fluido de nutella, con nata y gominolas
Tarta de tres chocolates con helado de Chicle de fresa

Menú Fiesta

Nachos con queso
Sándwich roll de pavo
Nuggets de pollo
Hot-dog
Mini Cheeseburguer
Gusanitos
Palomitas
Chips
Cookie con pepitas de chocolate

39,90€ IVA incluido

Medio Menú infantil

Elige 1 plato + postre

28,50€ IVA incluido

Todos los menús incluyen
Agua mineral y refrescos

Y DESPUÉS...

BARRA LIBRE **18,90€**
Mínimo dos horas, contabilizado por el número total de asistentes adultos.

HORA EXTRA **9,50€**
A facturar la mitad de los asistentes adultos iniciales, con un mínimo de 40 personas.

TICKETS

Se debe cerrar por adelantado el número exacto de tickets..

No se devolverán en caso de no ser consumidos.

Un ticket por persona adulta, da derecho a permanecer una hora más en el salón desde que finaliza el banquete; dos tickets por persona adulta dan derecho a permanecer dos horas más en el salón desde que finaliza el banquete y así sucesivamente.

Los tickets de copas deberán ser como mínimo el 50% del total de los tickets.

TICKETS DE COPAS **8,20€**

TICKETS DE CERVEZAS Y REFRESCOS **3,40€**

BEBIDAS INCLUIDAS:

Whiskys: Ballentines, JB, White Label, Cutty Sark, **Ginebras**: Larios, Beefeater, Tanqueray, Puerto de Indias, Seagrams
Rones: Brugal, Barceló, Negrita, Bacardí blanco, **Vodkas**: Aboslut, Eristoff **Licores:** Pacharán, Orujos, Licores sin Alcohol
Cervezas: Heineken, Cruzcampo **Refrescos y Agua mineral**

DISCOTECA CON DJ **750€**
Mínimo dos horas.

HORA EXTRA DJ **195€**

MÚSICA EN EL SALÓN **SIN CARGO**
Altavoces del propio salón

SUPLEMENTO DJ PROPIO **190€**

La contratación del servicio de discoteca va unida al servicio de barra libre o tickets
Todos los precios incluyen IVA

RECENA

Mínimo a contratar la mitad de los adultos iniciales

OPCIÓN A / 6,90€

Consomé o salmorejo
Mini chapatitas variadas
Tortilla española
Mini sándwiches
Empanada
Trufas

OPCIÓN B / 7,90€

Carrito de perritos (1 hora)
Tortilla española
Empanadas
Trufas

COCTELERÍA

7,90€

Mojito
Coco loco
Sex on the beach
Cosmopolitan
Piña colada

(Acompañado de la barra libre. Duración de 2 horas. Cotización por el no total de adultos asistentes)

Precios por persona IVA Incluido

NUESTROS BANQUETES INCLUYEN

Cóctel de bienvenida

Degustación del menú elegido para 2 personas desde 20 a 40 adultos, 4 personas hasta 90 adultos, 6 personas más de 91 adultos.

Habitación estándar de 20 hasta 50 adultos, junior suite hasta 90 adultos, suite nupcial más de 91 adultos.

Mantelería y centros de mesa.

Impresión personalizada de minuta.

Protocolo de invitados.

Parking subterráneo hasta cubrir plazas.

Precios especiales en alojamiento.

CEREMONIA CIVIL

CEREMONIA	**495€**
Montaje	
Decoración	
Megafonía	
DJ para la música de la ceremonia	
Una hora máximo de ceremonia	
POSIBILIDAD DE CEREMONIANTE	**350€**

IVA Incluido

DESCUENTOS

Viernes, domingos y sábados al medio día, de 50 adultos a 99 adultos 5% de descuento sobre los menús.

Viernes mínimo 100 adultos, 10% de descuento sobre los menús.

Sábado a medio día, mínimo 100 adultos, 8% de descuento sobre los menús.

Sábado cena, mínimo 140 adultos, 5% de descuento sobre los menús.

Mínimo 60 adultos, contratando menús, barra libre y DJ.. 4ª hora de regalo (barra libre y DJ)

CONDICIONES

Salones privados desde 20 adultos.

Se confirmará Nº de invitados 10 días antes de la boda. Estos podrán variar hasta 72 horas antes de la boda.

El servicio durará 4 horas desde el comienzo indicado por el cliente (Cóctel y menú). Cocina propia.

MENÚS ESPECIALES

Menús especiales para alérgenos e intolerancias.

Disponemos de menús vegetarianos, ovolacteos y veganos.

ALÉRGENOS

El personal del establecimiento está preparado para ofrecerle la información necesaria sobre los alérgenos existentes intencionadamente en los platos que se ofrecen en el hotel.

En todo caso, se advierte que el hotel no se hace responsable de la presencia no intencionada de alérgenos, no pudiendo garantizar su inexistencia.

Deseamos formar parte de vuestros recuerdos

Isla de la Garena
★ ★ ★ ★ HOTEL
ALCALÁ DE HENARES

Más Información

comercial@hotelislagarena.com
918 781 670
636 859 097