

Estimad@s Novi@s

Te presentamos nuestra oferta para BODAS, pensadas para un día inolvidable.

*En el Hotel ISLA DE LA GARENA ****, contamos con diferentes salones, todos ellos con luz natural, en los cuales os podemos ofrecer cualquier tipo de Restauración*

Ofrecemos la mejor calidad y el mejor servicio, adaptándonos a tus necesidades y preferencias.

Somos conscientes de la importancia que supone el precio del cubierto en un evento de estas características por ello y para facilitaros el “SI QUIERO” os ofrecemos los siguientes descuentos en nuestros menús para 2018:

*15% Casándote los viernes o los sábados y domingos al mediodía con un mínimo de 100 adultos**

*10% Casándote los sábados cena y superando los 150 adultos**

*5% Casándote los sábados de cena y superando los 100 adultos**

**Descuentos no acumulables*

Atendemos cada detalle con absoluta dedicación, intentando tener la mayor complicidad con nuestros novi@s, de una forma absolutamente personalizada y con un solo objetivo, que vuestra celebración sea un ÉXITO.

Venid a visitarnos. Nuestro departamento comercial estará encantado en recibirlos.

Reciba un cordial saludo,

La Dirección

*Menú
Bodas
2018*

CONDICIONES PARA BODAS CON UN MÍNIMO DE 100 ADULTOS

para un número inferior a 100 invitados preguntar condiciones

1º Cocktail de Recepción gratuito

NACHOS CON GUACAMOLE

JAMÓN RESERVA

QUESO DE OVEJA

MONTADITO DE MORCILLA

MINICHEESEBURGUER

TORTA DE LA SERENA CON CESTA DE PICOS

WRAP RELLENO DE QUESO PHILADELPHIA Y ROMERO

CANAPÉ DE QUESO, NUEZ Y PASAS

PIRULETA DE QUESO PARMESANO CRUJIENTE

CALAMARES A LA ROMANA

TORTILLA ESPAÑOLA

BOCADITO DE CAZÓN EN ADOBO

CROQUETAS DE JABUGO

FOIE CON ALGODÓN DE AZÚCAR

SALCHICHAS CON BACON

VINOS BLANCOS Y TINTOS (RIOJA)

REFRESCOS VARIADOS

CERVEZAS

Cocktail gratuito a partir de 100 adultos

Duración 45 min y acompañado del menú

15 piezas por persona

Estaciones

Sushi

- VERDURAS

- SALMÓN

- ATUN

5€ i/i por persona adulta

Arroces

- RISSOTO DE CHAMPIÑONES

- ARROZ A BANDA

- ARROZ NEGRO

3€ i/i por persona adulta

Jamón Ibérico + cortador

600€ i/i

Pastas

- RAVIOLIS CON TOMATE AL OREGANO

- ÑOQUIS AL PESTO

- FUSSILIS A LA CARBONARA

3€ i/i por persona adulta

PUEDES CONFECCIONAR TU MENÚ CON LOS PLATOS QUE DESEES

Entrantes para Compartir

MOUSSE DE PATO CON CEVICHE DE TOMATE, EMULSIÓN DE BOLETUS Y PÉTALOS DE MANGO.....	5,45€
SELECCIÓN DE IBÉRICOS.....	7,65€
JAMÓN IBÉRICO	
LOMO IBÉRICO	
CHORIZO IBÉRICO	
SALCHICHÓN IBÉRICO	
QUESO DE OVEJA	
LASCAS DE JAMÓN DE JABUGO Y SURTIDO DE QUESOS.....	8,65€
TERRINA DE FOIE CON BOLETUS CARAMELIZADOS.....	7,55€
ROSAS DE BACALAO Y SALMÓN MARINADOS EN SALSA TARTARA.....	5,75€
CROQUETA DE BOLETUS CON SALSA DE HIGOS Y ALCACHOFAS (2UDS/PERS).....	15,15€
CROQUETA DE BOGAVANTE CON CHUTNEY DE PIMIENTOS (2UDS/PERS).....	16,30€

Precios por persona

Platos al centro de la mesa

IVA 10% INCLUIDO

Primeros Individuales

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CARAMELIZADA, CHERRY ASADO Y LANGOSTINO CRUJIENTE.....	16,20€
ENSALADA DE JAMÓN DE PATO CON PAN DE ESPECIAS, NARANJA, VINAGRETA DE ANÍS ESTRELLADO Y QUESO PARMESANO.....	17,20€
ENSALADA DE BOGAVANTE Y PIÑONES.....	35,00€
CROQUETONES DE BOLETUS CON SALSA DE HIGOS Y ALCACHOFAS.....	15,15€
CROQUETONES DE BOGAVANTE CON CHUTNEY DE PIMIENTOS.....	18,30€
DELICIAS DE MAR CON 2 SALSAS (MAYONESA Y SALSA ROSA).....	23,35€
6 GAMBAS BLANCAS	
1 CIGALA	
4 LANGOSTINOS	
CREMA DE LANGOSTA AL PERFUME DE ARMAÑAC.....	13,20€
CREMA DE MELÓN CANTALOUPE CON VIRUTAS DE JAMÓN DE JABUGO.....	11,15€
ENSALADA DE FOIE CON VINAGRETA DE AVELLANA TOSTADA.....	20,35€
HOJALDRE TEMPLADO DE FOIE CON MANZANA CARAMELIZADA.....	20,40€
PIL-PIL DE LANGOSTINOS, RAPE, CHIPIRONES, TOMATE CHERRY Y CEBOLLA PERLA.....	20,40€
VICHISSE CON VENTRESCA.....	11,15€

Pescados

LOMO DE SALMÓN CON LANGOSTINOS.....	20,10€
LOMOS DE DORADA AL HORNO CON SALSA AURORA Y VERDURITAS.....	24,35€
MERLUZA HOJALDRADA A LA MOSTAZA ANTIGUA.....	27,10€
MERLUZA AL HORNO CON TRIO DE PIMIENTOS ASADOS.....	22,05€
LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON BILBAÍNA DE GAMBAS.....	26,90€
TACO DE RAPE CON ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA DE PIMIENTO DE PIQUILLO.....	25,85€
LOMOS DE MERLUZA CON ALMEJAS Y CRUJIENTES DE PUERROS SILVESTRES Y JAMÓN IBÉRICO.....	27,05€
BACALAO EN CAMISA DE JAMÓN CRUDO SOBRE ARROZ CREMOSO DE MARISCO, FIDEOS DE CURCUMA Y SALSA DE AZAFRÁN.....	27,05€
TURNEDO DE SALMÓN CON VERDURAS EN TEMPURA Y SALSA DE SOJA.....	20,30€

IVA 10% INCLUIDO

Carnes

CHULETA DE TERNERA AL IDIAZABAL	27,05€
SOLOMILLO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ	21,40€
SOLOMILLO DE BUEY AL HOJALDRE CON MOUSSE DE FOIE.....	32,30€
MEDALLON DE SOLOMILLO DE BUEY CON ARROZ MELOSO DE SETAS DE TEMPORADA.....	32,30€
MEDALLON DE BUEY AL AROMA DE TRUFAS Y FOIE	32,30€
CORDERO LECHAL ASADO AL TOMILLO Y ORÉGANO.....	26,65€
BROCHETA MIXTA DE SOLOMILLO DE BUEY Y PRESA IBÉRICA CON SALSA DE OPORTO Y 3 MOSTAZAS	32,25€

IVA 10% INCLUIDO

Carnes

SOLOMILLO IBÉRICO AL VERMUT ROJO.....	21,40€
SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA AL PEDRO XIMÉNEZ	32,30€
CAPRICHIO IBÉRICO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA	20,40€
CARRILLERA DE TERNERA CONFITADA CON SALSA DE VINO DULCE.....	20,40€
PRESA IBÉRICA CON RISOTTO DE JABUGO A LA FLOR DE TOMILLO.....	24,95€

Guarniciones

PATATAS

Patatas a lo pobre
Rostí
Duquesa
Tostada al tomillo
Risolada
Gratén de patata al queso

VERDURAS Y SETAS

Mezcla de setas
Cebollita francesa glaseada
Pimientos de padrón
Pimientos de piquillo
Arroz meloso con setas
Verduritas torneadas

Postres

MOUSSE DE COCO, MANGO CON TATIN DE PIÑA Y LIMA.....	10,90€
COULANT DE CHOCOLATE CALIENTE Y HELADO DE VAINILLA..	10,90€
FONDUE DE CHOCOLATE CON FRUTA FRESCA CORTADA.....	10,90€
BIZCOCHO CREMOSO DE PLATANO CON CARAMELO Y CANELA	10,90€

Tartas

SELVA BLANCA.....	9,90€
MILHOJAS DE CREMA TOSTADA.....	9,90€
SAN MARCOS.....	9,90€
COSTRADA DE ALCALÁ	9,90€
TARTA SACHER CON ALBARICOQUE.....	10,90€

Helados incluidos en la tarta

MÁLAGA Y PASAS	PLÁTANO Y CHOCOLATE
LECHE MERENGADA	CHOCOLATE BLANCO
CAFÉ IRLANDÉS	CHOCOLATE
BROWNIE	

*Independientemente del postre elegido, siempre habrá una tarta nupcial con muñecos para el corte.

IVA 10% INCLUIDO

Sorbetes

LIMÓN AL CAVA

FRUTA DE LA PASIÓN CON TÍA MARÍA

MOJITO

MANDARINA AL CAVA

LIMÓN AL CAVA CON FRAMBUESA

LIMÓN AL CAVA CON HIERBABUENA

Bodega

VINO BLANCO D.O. RIOJA

VINO TINTO D.O. RIOJA CRIANZA

CAVA

CAFÉ E INFUSIONES

LICORES

CERVEZA

REFRESCOS

PRECIO MINIMO MENÚ 72€ IVA INCLUIDO

Menú Infantil

Nº1

ENTREMESES VARIADOS

SORBETE DE COLA CON LIMA

ESCALOPE EMPANADO CON PATATAS FRITAS

NATILLAS CUBIERTAS DE PETA ZETA

Nº2

PASTA CON TOMATE

SORBETE DE FRESA

HAMBURGUESA ANGUS

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LACASITOS

Nº3

ENTREMESES FRIOS Y CALIENTES

SORBETE DE COLA CON LIMA

DELICIAS DE SOLOMILLO DE BUEY

TARTA 3 CHOCOLATES CON HELADO DE VAINILLA

Todos los menus incluyen agua mineral y refrescos.

Precio por persona 47,10€

IVA 10% INCLUIDO

Servicios Complementarios

Recena

CONSOMÉ Ó SALMOREJO

MINI CHAPATA VARIADAS (JAMÓN, SALCHICHÓN Y CHORIZO)

TORTILLA ESPAÑOLA

MINI SANDWICHES DE PHILADELPHIA DE CANGREJO

EMPANADA

TRUFAS

6 Piezas por persona

PVP 5,75€ IVA 10% INCLUIDO

*Cotización por número total de asistentes adultos

Cocktailería

MOJITO

SEX ON THE BEACH

PIÑA COLADA

COCO LOCO

COSMOPOLITAN

*Acompañado de la barra libre

(Duración 2 horas)

PVP 5,75€ IVA 10% INCLUIDO

*Cotización por número total de asistentes adultos

Servicio de proyección

INCLUYE PROYECTOR, PANTALLA Y SONIDO. 75€ IVA INCLUIDO (1 PROYECCIÓN)

Mantelería

POSIBILIDAD DE ELEGIR LA MANTELERÍA DE TU BODA. (CONSULTAR PRECIO)

Fuente de chocolate

PRECIO ESPECIAL DE NUESTRA FUENTE DE CHOCOLATE. 700€ IVA INCLUIDO

Ceremonia civil

CASATE EN NUESTRA NUEVA ZONA AJARDINADA. 475€ IVA INCLUIDO

POSIBILIDAD DE CEREMONIANTE (300€) NO OBLIGATORIO

Servicio Obligatorios

BARRA LIBRE MÍNIMO 2 HORAS. 17,40€ POR ADULTO IVA 10% INCLUIDO.
HORA EXTRA DE BARRA LIBRE 8,70€ POR ADULTO. IVA INCLUIDO
MÚSICA DISCOTECA MÍNIMO 2 HORAS. 750€ IVA 21% INCLUIDO
HORA EXTRA DE DJ 180€ IVA 21% INCLUIDO
EL NÚMERO MÍNIMO A FACTURAR EN LA BARRA LIBRE SERÁ DE 50 PERSONAS
A PARTIR DE LA 3ª HORA*

Nuestros Banquetes Incluyen

*DEGUSTACIÓN PARA 6 PERSONAS DEL MENÚ ELEGIDO.
COCKTAIL DE BIENVENIDA
SUITE NUPCIAL PARA LA NOCHE DE BODAS CON DESAYUNO
CENTROS ARTIFICIALES EN LAS MESAS DEL BANQUETE
IMPRESIÓN PERSONALIZADA DE LAS MINUTAS
PROTOCOLO DE INVITADOS
PARKING GRATUITO HASTA CUBRIR PLAZAS*

Condiciones Contratación

*PRECIO MÍNIMO DEL MENÚ 72€ IVA INCLUIDO. DESCUENTOS NO INCLUIDOS
SORBETE Y BODEGA INCLUIDO EN EL PRECIO
CONDICIONES VÁLIDAS PARA UN MÍNIMO DE 100 ADULTOS
AL FORMALIZAR LA RESERVA DEL SALÓN SE REALIZARA UN DEPÓSITO DE 1500€
(dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación por parte del cliente)
EL SIGUIENTE PAGO SE EFECTUARÁ 15 DÍAS ANTES DE LA BODA.
EL RESTO A LA SALIDA DEL HOTEL.
SE CONFIRMARÁ EL NÚMERO DE INVITADOS 8 DÍAS ANTES DE LA BODA.
LAS CONTRATACIONES PARA 2019 PODRÁN VER INCREMENTADO SUS PRECIOS
SEGÚN IPC ANUAL O CONDICIONES DEL MERCADO
LOS PRECIOS QUE APARECEN EN NUESTROS MENÚS LLEVAN INCLUIDOS
LOS IMPUESTOS ESTABLECIDOS A FECHA 1 DE ENERO DE 2017. ESTOS
PRECIOS PODRÁN SER MODIFICADOS POR CONDICIONES DE MERCADO O
FISCALES.*

***BEBIDAS BARRA LIBRE:**

*WHISKY: BALLANTINES, J&B, WHITE LABEL Y CUTTY SARK
GIN: LARIOS, BEEFEATER, TANQUERAY, SEAGRAMS
RON: BRUGAL, BARCELO, NEGRITA, BACARDI BLANCO
VODKA: ABSOLUT, ERISTOFF
LICORES: PACHARÁN, ORUJO HIERBAS, CREMA DE ORUJO
LICORES SIN ALCOHOL
CERVEZA: 1/3 CRUZCAMPO, HEINEKEN
REFRESCOS Y AGUA*