

PRESUPUESTO

El Precio de los Menús incluye:

- Decoración Floral: Un Centro de Mesa Básico para cada mesa de Banquete.
- Minutas y Protocolo de Mesas.
- Menú Degustación para 6 personas.
- Cocktail de Bienvenida 1 Hora.
- Noche de Boda en Suite Nupcial, en régimen de Alojamiento y Desayuno. Late check - out hasta las 14:00 horas.
- Parking gratuito para cinco vehículos.
- Montaje de ceremonia con vistas al mar (sillas con funda máx. 100 unidades y altar con centro floral).
- Servicio de DJ durante las 4 horas de Barra Libre para bodas superiores a 100 comensales.

Complementos:

- Montaje y servicio de barra libre 4 horas 27,00€ por persona IVA incluido.
- Montaje y servicio de barra libre 2 horas 18,00€ por persona IVA incluido.
- Servicio de DJ para bodas con barra libre de 2 horas: 200,00€ IVA incluido.
- Servicio de Jamón Ibérico con cortador durante el cocktail: 12,00€ por persona IVA inc.
- Servicio de Recena compuesto por Sándwich y medias noches: 3,75€ por persona IVA inc.

Nota:

Estimados novios,

Es para mi un grato placer ofrecerles con motivo de vuestro enlace matrimonial, nuestros menús de Boda 2011. Estaríamos encantados de poder participar en un día tan especial para vosotros y vuestros familiares y amigos.

Con tal motivo, quedamos a vuestra entera disposición, para preparar la propuesta que más se amolde a vuestros gustos y necesidades.

Atentamente,

Fernando Al-Farkh
Director General

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



COCKTAIL DE BIENVENIDA

FRIOS

Surtido de ibéricos con tostas de tumaca
Brocheta de tomate seco con mozzarella al pesto
Selección de chupitos de gazpacho
(Clasico, melón y Oporto, Frambuesa y Lima)
Ferrero Rocher de morcilla de coco
Tiramisu de foie

CALIENTES

Mini croquetas de Idiazábal y bacón
Kataifi de langostinos
Falafel de verduritas
Crujiente de pollo en dos texturas
Cucharita de risotto con chimichurri de mejillones

BEBIDAS

Cervezas y refrescos
Vino blanco
Vino tinto
Cava brut nature

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



MENU 1

Cocktail de Bienvenida

ENTRADA

**Ragout de marisco y verduras a la parrilla
con vinagreta de pasas y jengibre**

CORTANTE

Sorbete de frutas del bosque

PRINCIPAL

**Solomillo de buey con chimichurri de tomates secos, rúcula,
aceitunas y piquillos y antipasti de berenjena, calabacín y
polenta grillé**

POSTRE

Mousse de praliné con sabor de Cointreau y fruta de la pasión

Café y Petit Fours

BODEGA

Agua mineral y refrescos
Vino blanco Hacienda Don Lorenzo
Verdejo 100% D.O. Rueda
Vino tinto Viña Gorria crianza
D.O. Ca.Rioja
Cava brut nature

Precio por persona: 75,00€ IVA incluido

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



MENU 2

Cocktail de Bienvenida

ENTRADA

**Mi-cuit de foie en milhojas con chutney de manzana
y agridulce de cereza**

PRIMERO

**Taco de bacalao confitado con langostino plancha, migas de
tomate, crema de cebolleta y aceite de cebollino**

PRINCIPAL

**Solomillo de ibérico en confitura de chalotas y jerez
con quenel de patata anaranjada**

POSTRE

**Mousse de frutas exóticas,
cremoso de chocolate y bizcocho bretón**

Café y Petit Fours

BODEGA

Agua mineral y refrescos
Vino blanco Hacienda Don Lorenzo
Verdejo 100% D.O. Rueda
Vino tinto Viña Gorria crianza
D.O. Ca.Rioja
Cava brut nature

Precio por persona: 78,00€ IVA incluido

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



MENU 3

Cocktail de Bienvenida

ENTRADA

**Cestillo de pasta brick con revuelto de vieiras, verdurita
y emulsión de coco-citronela**

PRIMERO

**Crema de espárragos con tropezón de foie
y jamón de pato**

PRINCIPAL

**Suprema de pintada con cremoso de hongos ahumados
y torteloni de ricotta y espinacas**

POSTRE

Tarta 3 chocolates con salsa cremosa aromatizada al Baileys

Café y Petit Fours

BODEGA

Agua mineral y refrescos

Vino blanco Hacienda Don Lorenzo

Verdejo 100% D.O. Rueda

Vino tinto Viña Gorria crianza

D.O. Ca.Rioja

Cava brut nature

Precio por persona: 79,00€ IVA incluido

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



MENU 4

Cocktail de Bienvenida

ENTRADA

**Risotto cremoso con mascarpone,
langostino y pesto de setas**

PRIMERO

**Vichyssoise ligera con virutas de pulpo
y almendra tostada**

PRINCIPAL

**Solomillo de añejo en jugo de Oporto y foie con
pastel de patata y espárragos salteados**

POSTRE

**Mousse esponjosa de queso sobre puré de fresa
y crema de galleta**

Café y Petit Fours

BODEGA

Agua mineral y refrescos
Vino blanco Hacienda Don Lorenzo
Verdejo 100% D.O. Rueda
Vino tinto Viña Gorria crianza
D.O. Ca.Rioja
Cava brut nature

Precio por persona: 84,50€ IVA incluido

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



MENU 5

Cocktail de Bienvenida

ENTRADA

**Ensalada de langostino con mezclum de frutos secos
y ali-oli ligero de fruta**

CORTANTE

Sorbete de mandarina

PRINCIPAL

**Suprema de lubina sobre patatas machacadas
como en casa con pisto de berenjena**

POSTRE

**Aroma de Sevilla - Mousse de chocolate negro
con flan de naranja sobre fondo de macarrón**

Café y Petit Fours

BODEGA

Agua mineral y refrescos
Vino blanco Hacienda Don Lorenzo
Verdejo 100% D.O. Rueda
Vino tinto Viña Gorria crianza
D.O. Ca.Rioja
Cava brut nature

Precio por persona: 87,00€ IVA incluido

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



MENU 6

Cocktail de Bienvenida

ENTRADA

Rollitos de berenjena con cebolla confitada, langostinos y queso de oveja

PRIMERO

Rodaballo crujiente con piquillo relleno y gazpacho de guisantes

CORTANTE

Sorbete de Gin Tonic Bombay

PRINCIPAL

Lomo de ternera blanca asada en jugo de boletus con gratinado dauphinoise y verdurita de temporada

POSTRE

Mousse de chocolate gianduja con confitura de plátano pasión

Café y Petit Fours

BODEGA

Agua mineral y refrescos

Vino blanco Hacienda Don Lorenzo

Verdejo 100% D.O. Rueda

Vino tinto Viña Gorria crianza

D.O. Ca.Rioja

Cava brut nature

Precio por persona: 100,00€ IVA incluido

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



MENU 7

Cocktail de Bienvenida

ENTRADA

Ensalada de bogavante con pipirrana de verdura confitada y caramelo de naranja

PRIMERO

Lubina grillé sobre tagliatelle de verdura, aceite de sésamo y emulsión de curry Thai

CORTANTE

Sorbete de limón al cava

PRINCIPAL

Carré de cordero glaseado con miel de caña acompañado de ensalada templada de pimientos y jamón ibérico con vinagreta olivada y patatas risoladas al romero

POSTRE

Crema de praliné y chocolate con salsa batida de coco

Café y Petit Fours

BODEGA

Agua mineral y refrescos
Vino blanco Hacienda Don Lorenzo
Verdejo 100% D.O. Rueda
Vino tinto Viña Gorria crianza
D.O. Ca.Rioja
Cava brut nature

Precio por persona: 103,00€ IVA incluido

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



CORTANTES

Sorbete de mandarina

Sorbete de limón y albahaca

Sorbete de frutas del bosque

1,50€ IVA incluido

Sorbete de Limón al cava

Sorbete Gin Tonic Bombay

Sorbete de Ron con Coca-Cola

Sorbete de Mojito

2,50€ IVA incluido

TARTAS NUPCIALES

Tarta San Marcos (trufa, nata y yema tostada)

Tarta Selva Negra (trufa, nata y virutas de chocolate)

Tarta de mousse a los dos chocolates

Tarta Alaska

Tarta de crema y nata

A sustituir por el postre S/C

Postre + tarta suplemento por persona: 3,90€ IVA incluido

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.



HOTEL
GUADALMINA
marbella



MENU INFANTIL

ENTRADA

Ravioli de jamón con salsa napolitana

PRINCIPAL

Escalope de pollo con patatas

o

Nuggets de pollo

o

Figuritas de pescado a la romana

POSTRE

Según menú de adultos

Agua y refrescos

Precio por persona: 29,00€ IVA incluido

OPCIONES PARA VEGETARIANOS

**Bolsita crujiente con ragout de tofu y verduritas salteadas
con aceite de sésamo y emulsión de coco citronela**

Panzerotti de hongos con antipasti de alcachofa y tomates secos

**Risotto cremoso de champiñones con caramelo de naranja
y vinagreta de verduras parrilla**

Verduras al grill con rucula y samosa de higos y espinacas

Crema de espárragos con taquito caramelizado de queso fresco

Guadalmina Eventos: Una perfecta organización, un servicio impecable y un cuidado exquisito por los detalles.

