

# Bodas 2023



*DISFRUTE DEL DÍA MÁS IMPORTANTE DE SU VIDA. UN ACONTECIMIENTO ÚNICO E INOLVIDABLE...*

ALHAURÍN GOLF OFRECE UN MARCO INCOMPARABLE PARA LA CELEBRACIÓN DE BODAS JUNTO A SU FAMILIA Y AMIGOS. AQUÍ CADA DETALLE Y CADA MOMENTO ESTÁN LLENOS DE MAGIA E ILUSIÓN.

NUESTRO EQUIPO DE PROFESIONALES SE ENCARGARÁ DE HACER REALIDAD SUS SUEÑOS, DESDE LA MÁS INIMAGINABLE RECEPCIÓN HASTA UNA CENA ÍNTIMA.

## *Cocktail de Bienvenida (45 MINUTOS)*

Croquetas, Foie con queso de cabra y manzana caramelizada, pescado frito, Salmorejo con crujiente de jamón, Tosta de jamón ibérico con huevo de codorniz y pisto, Mini pincho de cerdo a la mostaza antigua,

Crujiente de langostinos, lagrimitas de pollo

\*\*\*\*\*

Timbal de aguacate y salmón

&

Solomillo de cerdo ibérico con patatas panadera y verduras salteadas

ó

A - merluza con salsa de mejillones , setas y patatas confitadas

B - Lomos de lubina al horno con ajillo, con champignones y verduras

&

Tarta a elegir y Copa de cava

BEBIDAS: Vino Blanco, Vino Tinto, vino rosado, cerveza, agua, refrescos

**65€ (iva incluido)**

Cóctel de Bienvenida:  
Cerveza, refrescos, vino blanco, vino tinto  
Mini tostas con pisto y jamón, ensaladilla rusa, croquetas, langostinos con bacon,  
Jibia fritas, mini brochetas de cerdo, salmorejo

**Primer Plato** (una opción a elegir para todos los comensales)

- \*Hojaldre relleno de setas y langostinos
- \*Ensalada de brotes tiernos, con lagrimitas de pollo, tomates cherry, frutos, bacon tostado con adhezco de mostaza y miel
- \*Ensalada tropical con langostinos

**Segundo plato** (una opción a elegir para todos los comensales)

- \*Solomillo de cerdo con salsa a la pimienta, patatas y verduras
- \*Presa ibérica con patatas parissien y verduras
- \*Merluza rellena de espinacas y salsa de mejillones
- \* Salmón con salsa de puerros y patatas con pimientos y cebolla

**Postre**

Tarta a elegir sabor (pastelería) y Copa de Cava

Pan.

Bebidas incluidas durante la comida: cerveza, refrescos, agua, vino blanco, tinto y rosado

Café no incluido.

**Precio: 53 € (iva incluido)**



## Menú Cóctel

*Snacks: Tuber Chips, Almendras Tostadas con Curry, Olivas Rellenas, Pistachos Fritos, Nueces de Macadamia*

*Sopas Frías: Salmorejo Suave con Polvo de Jamón Ibérico, Gazpacho de Frambuesas con Huevas de Trucha,  
Sopa de Melón con Aroma de Menta*

*Pequeños Bocados: Bocaditos de Mousse de Papas Bravas, Bocaditos con Crema de Atún,  
Bocaditos de Escalibada con Anchoas, Pan Tramezzini con Queso Fresco y Salmón*

*Pizarras: Surtido de Quesos e Ibéricos*

*Arroces y Fideuá: Arroz Marinero,*

*Fideuá Mixta Brochetas: Tortilla de*

*Patatas, Chistorra,  
Tomates Cherry con Mini  
Bocconcinis y Albahaca,  
Daditos de Mousse de Foie,  
Mini Burger con Gorgonzola*

*Frituras: Croquetas Ibéricas, Croquetas de Cocido,  
Langostinos con Pasta Filo, Mini Rollitos de  
Primavera, Dátiles con Bacon, Saquitos de Marisco*

*Postres: pastelería francesa, en versión mini  
Bebidas: Agua mineral, Refrescos, Cerveza, Vino  
Blanco y Tinto*

*Precio por persona: 80€*

)



## Menú Infantil

*Plato Combinado de Pasta,  
Escalopines de Pollo Empanados y Patatas Fritas  
Helado  
Agua y refrescos*

*Precio por niño: 23,00 €*

## Extras

*Servicio de Cortador (sin jamón, bajo petición) 180,00 €  
DJ durante toda la velada (sin ceremonia) 500,00 €*

*Ceremonia Civil incluyendo pérgola,  
sillas para invitados, flores naturales*  
*sin música 500,00 €  
con música (consultar)*

*(10% IVA incluido)*

# Bodega

## *Bodega nº 1*

*Solar de la Vega, Verdejo, D.O. Rueda  
Conde de Leizao, D.O.Ca. Rioja  
Jaume Serra Brut, D.O. Cava*

*Precio por persona: 19,00 €*

## *Bodega nº 2*

*Viña Sol, Chardonnay, D.O. Penedés  
Beronia CR, D.O.Ca, Rioja  
Anna de Codorniu Blanc de Blancs, D.O. Cava*

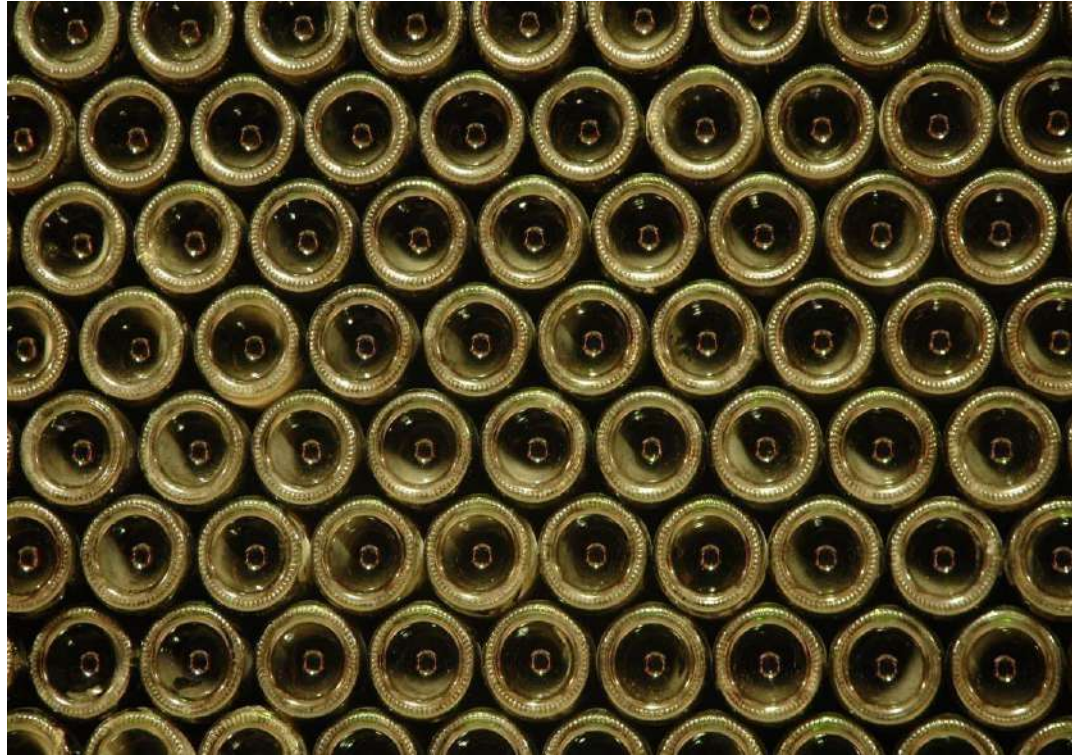
*Precio por persona: 29,00 €*

## *Bodega nº 3*

*Laxas, Albariño, D.O. Rías Baixas  
Carramimbre, CR, D.O. Ribera del Duero  
Torelló Brut Special Edition, D.O. Cava*

*Precio por persona: 42,00 €*





*Barra Libre*

*2 hrs* 18,00 €/pp  
*Hora extra* 10,00 €/pp

*Por botellas:*

*Con alcohol* 65,00 €/botella  
*Sin alcohol* 45,00 €/botella

*Recena*

*Caldito con hierbabuena* 1,50 €pp  
*Sandwich jamón y queso* 2,50 €pp  
*Pulguitas ibéricas* 4,00 €pp  
*Mini burgers* 3,00 €pp  
*Patatas fritas* 5,00 € ración  
*Fuente de chocolate* 6,00 € pp (50p))



## Los Regalos para los novios:

*Desde Alhaurín Golf queremos agradecerle su confianza.  
Por ello, les ofrecemos una serie de regalos especiales para los novios que coronarán  
el día más importante de su vida.*

Prueba de menú para los novios

(gratuito para bodas a partir de 80

invitados adultos) Prueba de menú

pagada 45€ por persona.

Decoración floral en las mesas y un centro especial para la mesa nupcial



*Si desea más información o un proyecto adecuado a su idea  
no dude en consultarnos.  
Estaremos encantados de poder atenderle.*



*Teléfono 951550000*

[eventos@alhaurigolf.com](mailto:eventos@alhaurigolf.com)

[laudelmarmolpedotti@gmail.com](mailto:laudelmarmolpedotti@gmail.com)

*Móvil (María Laura Del Mármol) 647246967*