

Bodas 2023



  
**ALHAURÍN**  
*by SEVERIANO BALLESTEROS*  
*Golf Club*

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, champiñones y verduras

&

Tarta a elegir y Copa de cava

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

**Precio: 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 frita, 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 aderezo 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, Refreshcos, 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)*

*Nuevo pack Fuegos artificiales 200,00€*

*(10% IVA incluido)*

# Bodegas

## 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@alhauringolf.com](mailto:eventos@alhauringolf.com)

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

*Móvil (María Laura Del Mármol) 647246967*