

2025



Menú Bodas y Celebraciones



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.

NUESTROS ESPECTACULARES SALONES CUENTAN CON GRANDES VENTANALES CON SALIDA DIRECTA A LOS JARDINES DONDE PODRÁ DISFRUTAR DE UN ROMÁNTICO ATARDECER O UN INOLVIDABLE FIN DE FIESTA.

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

TODAS SUS ILUSIONES SON REALIZABLES.

Menú 1

Cocktail de Bienvenida

Croquetas de Boletus, Foie queso de cabra y manzana caramelizada, Salmorejo con crujiente de jamón, Tosta de jamón ibérico de bellota y pisto, Mini pincho de presa ibérica a la mostaza antigua.

1º Plato

Timbal de aguacate y salmón

2º plato

Solomillo de cerdo Ibérico salsa de pimienta y patatas panaderas.

ó

Salmón menier y arroz basmati especiado

POSTRE

Tarta a elegir

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

80€ (iva incluido)



Menú 2

Cocktail de Bienvenida

Croquetas de Boletus, Salmorejo con crujiente de jamón, Crujiente de langostinos, Albóndigas de ternera madurada en salsa de mostaza, Crema tibia de guisantes y menta, Brochetas capresa.

1º Plato

Ensalada de Langostinos con Aguacates de Nuestra Finca y Piña.

2º Plato

Presa ibérica y patatas salteadas con mojo de ajo y perejil

ó

Merluza en su jugo con tomate y hierbas

Postre

Tarta Nupcial

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

90€ (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 Negro o Arroz Marinero o Fideuá Mixta **Brochetas:**

Tortilla de Patatas, Chistorra, Tomates Cherry con Mini Bocconcini 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:

Mignardises, Smoothies, Selección de Vasitos de Mousse, Chupitos de Sorbetes.

BEBIDAS: Agua mineral, Refrescos, Cerveza, Vino Blanco y Tinto

90€ (iva incluido)





CONFECCIONE SU MENÚ A MEDIDA

NUESTRO COCKTAIL DE BIENVENIDA

(precio por persona)

Cocktail (45 min.): 25,00€

Pastela moruna, Croquetas de Boletus, Salmorejo con crujiente de jamón, Tosta de jamón ibérico de bellota con huevo de codorniz y pisto, Crujiente de langostinos.

Cocktail (1 hora): 30,00€

Tartar de salmón, Pastela moruna, Croquetas de Boletus, Foie con queso de cabra y manzana caramelizada, Salmorejo con crujiente de jamón, Tosta de jamón ibérico de bellota con huevo de codorniz y pisto, Mini pincho de presa ibérica a la mostaza antigua, Crujiente de langostinos.

SOPAS, CREMAS Y ENTRANTES

(precio por persona)

Salmorejo Cordobés con Crujiente de Jamón y Emulsión de Melva Canutera: 13,00€

Ajoblanco con tartar de langostinos: 14,00€

Vichyssoise con Crujiente de Panceta Ahumada y Lágrimas de Piquillo: 14,00€

Ensalada de Bacalao con Naranjas de Castellar y Aceitunas negras: 15,00 €

Canelones de Pollo y Boletus con Crema de Pimientos Asados: 14,00 €

Rulo de cabra horneado con ravioli de panceta relleno de dátiles e higos secos: 15,00 €

Milhojas de Berenjenas, Queso de Cabra en salsa de salmón: 15,00 €

Hojaldre relleno de Setas y Langostinos con salsa de Pimiento del piquillo: 16,00€





PESCADOS

(precio por persona)

Rape con Salsa tomate y alcaparras y arroz pilaf: 27,00 €

Merluza con Salsa Verde, Almejas al Vapor : 26,00 €

Rodaballo y patatas salteadas 28,00 €

Lubina con Crema de Pimientos rojos y espárragos trigueros: 23,00 €

Dorada con patatitas al eneldo fresco: 23,00 €

Bacalao salsa cremosa de puerros: 24,00 €

Salmón menier: 23,00€

SORBETES

(precio por persona)

Sorbete de Limón: 5,00 €

Sorbete de Mandarina con Lágrimas de Vodka: 7,00 €

Sorbete de Frambuesa: 5,00 €

Sorbete de Melón al Cava: 7,00 €

Sorbete de Coco con Malibú: 7,00€



CARNES

(precio por persona)

Picantón en escabeche: 18,00€

Secreto ibérico con Patatas salteadas y Setas: 24,00€

Confit de Pato con compota de manzana : 23,00 €

Solomillo de Cerdo Ibérico y ajetes dorados: 24,00 €

Solomillo de Ternera con setas salteadas : 28,00 €



POSTRES

(precio por persona)

Mousses y Semifríos

9,00€

Fresas o Limón

Yogur con Frutas del Bosque

Queso con Arándanos

Suprema de Turrón

Chocolate con Leche y Frambuesas

Té de Rosas con Cremoso de Chocolate

Tarta Nupcial

10,00€

Tres Chocolates

Avellana, Trufa y Caramelo

Crema Pastelera, Nata y Trufa

Hojaldre, Crema Artesana, Nata y Yema Tostada

Dulce de Leche, Nata y Plátano

Nata con Fresas Naturales (depende de la temporada)

Yema Tostada y Trufa



MENÚ INFANTIL

Escalopines de Pollo Empanados y Patatas Fritas

Helado Agua y refrescos

Precio por niño: 25,00€

EXTRAS

Montaje en exterior: 3€/pax

Servicio al Cortador (sin jamón, incluye picos, plato y mesa): 2,50€

(mínimo 20 personas)

RECENA

Caldito con hierbabuena: 2,00€

Sandwich jamón y queso: 3,50€

Pulguitas ibéricas: 4,00€

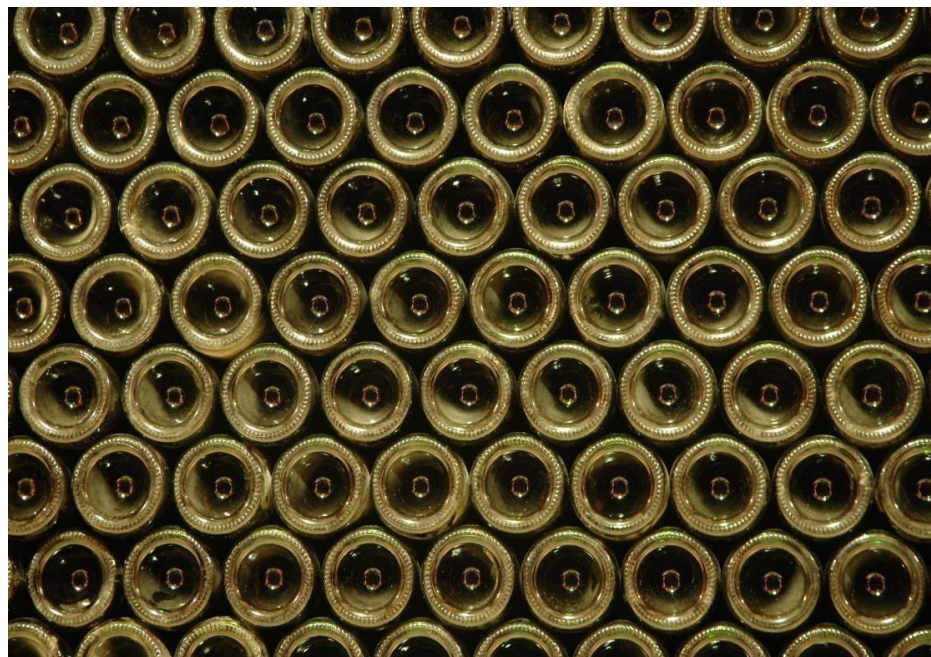
Mini burgers: 3,50€

Patatas fritas: 1,50€

Frutos secos: 1,50€

BODEGA

Consultar referencias



BARRA LIBRE

Por horas:

2 horas: 60€/pax

3 horas: 80€/pax

Hora adicional: 20€/pax

Por botellas:

(incluidos refrescos)

Estándar: 90€

Premium (varía según marca): 120€

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
Decoración floral en las mesas y 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: 951 55 00 00

Mail: eventos@alhauringolf.com

Whatsapp: 744 712 613