

HOTEL
ABBA FONSECA



Bodas 2016

Hacemos de tu boda un momento único



Nuestro mayor deseo es que ese día tan especial se convierta en un día inolvidable

Nuestra gastronomía más que contrastada, basada en materias primas de primera calidad, unido a un esmerado servicio, y a la singularidad de nuestro establecimiento, hacen del Hotel Abba Fonseca uno de los mejores referentes para la celebración de su banquete de boda.

Aprovechamos la ocasión para darles nuestra más sincera enhorabuena.

Cortesía Abba Fonseca

Candy Bar gratuito

Para todas las bodas de más de 80 comensales, les ofrecemos el Candy Bar durante el baile.

Barra libre de Mojitos

Para todas las bodas de más de 100 comensales, contratando la barra libre os ofrecemos 1 hora de barra libre de mojitos

Decoración floral de las mesas

El precio de los menús incluye la decoración floral de las mesas del banquete y aperitivo, por cortesía del hotel, y en colaboración con la Floristería les ofrecemos un trato preferente y un descuento del 10%.

Prueba gratuita del menú

- ✓ Menos de 80 invitados: 2 personas.
- ✓ Entre 80 y 125 invitados: 4 personas.
- ✓ Más de 125 invitados: 6 personas



Suite Nupcial

Alojamiento de los novios en nuestra Suite Nupcial con el desayuno y 1 plaza de garaje

Minutas personalizadas

Tarifas especiales de alojamiento para invitados

Para los invitados de la boda que deseen alojarse en el hotel disfrutarán de una tarifa especial con un 15% sobre el precio de venta del hotel.

Promoción especial 5%

En las bodas de más de 70 comensales que se celebren en viernes y domingos durante todo el año y los meses de Enero, Febrero, Marzo, Noviembre y Diciembre, se hará un 5 % de descuento sobre el precio del menú elegido.



Aperitivos de Bienvenida

Daiquiris naturales y gazpachos de frutas	Croquetas caseras de jamón Ibérico
Surtido selecto de canapés en pan polar	Gamba y Pasta Filo
Tatami de salmón y cebolleta	Miniconos de foie y Manises
Insertada de Queso y tomate dry	Langostino en témpura de patata y ali-oli
Brocheta de pollo Taquiyori	Blinis de micuit y manzana
Envoltini crujiente de bacalao	Conos crujientes de mousse de Foie
Ñoquis de morcilla de Sayago	

Precio por persona: 14,00€ IVA incluido

Sugerencias Aperitivo

Jamón ibérico cortado a cuchillo:	220€ por jamón
Rincón Japonés: Sushis, makis y tempuras:	3,00€ por persona
Mesa temática de arroces:	1,50€ por persona
Street Food (Tacos, Mini kebabs, Hot Dogs)	2,00€ por persona

Precio IVA incluido

Menú Infantil

Calamares, croquetas caseras y embutidos o Ensalada de pasta italiana con tomate

Escalope milanesa con patatas o hamburguesa de atún con chips



Postre infantil con tulipa de helados

Agua y refrescos

Precio: 25,00 Euros IVA incluido



Menú Fonseca: 78,00€ IVA inc

(Entrante + Pescado + Sorbete + Carne + Postre + Bodega)

Entrantes a elegir

Pancake de foie con melocotón caramelizado y frutos del bosque
Blinis de queso de cabra, y reineta con lascas de cecina
Raviolis rellenos de cigalitas sobre jugo de carabineros
Timbal de atún macerado en soja con aguacate y ensalada de brotes

Pescados a Elegir

Merluza rellena de hongos, crujiente de trigo y emulsión de pimienta
Lomo de corvina asada sobre bearnesa y trigueros
Suprema de merluza con suave gratinado de shiitake
Merluza gratinada con holandesa y concassé de tomate

Carnes a elegir

Presa ibérica en adobo castellano con patata violet
Terrina de cordero lechal confitado con boniato y patata
Tostón asado al estilo tradicional
Centro de lomo de ternera roja a la parrilla con parmentier

Menú Abbadía: 94,00€ IVA inc

(Entrante + Pescado + Sorbete + Carne + Postre + Bodega)

Entrantes a elegir

Ensalada de vieiras confitadas y asadillo de verduras de la huerta
Carpaccio de rape alangostado con aliño
Milhojas de confit de pato y boletus sobre su demiglace
Ceviche de pulpo y salmón marinado en cítricos

Pescados a Elegir

Lomo de Merluza a la bilbaína con Almejas
Turbante de Lubina, con crudités y langostinos
Rodaballo a la parrilla con Ondarresa de gambas
Medallón de rape asado sobre salsa de marisco

Carnes a elegir

Solomillo ibérico de bellotas con cerezas al Pedro Ximenez
Lechazo asado al modo castellano
Solomillo de ternera con virutas de foie y uvas pasas
Cabrito asado con tomillo limonero



Incluido en todos nuestros menús

Sorbetes

Limón al cava
Piña Colada
Mojito

Frambuesa, naranja y Vodka
Manzana verde y sidra
Lima y té verde

Mandarina y Hierbabuena
Yuzu y regaliz

Tartas Nupciales

Bavaroise de Frambuesa y Limón
Cúpula de chocolate blanco y corazón de fresa
Lingote de chocolate, Frambuesa y Yogur
San Marcos tradicional o de Nata y trufa
Tarta de pistacho y chocolate banco

Bavaroise de 3 chocolates
lingote de Chocolate y caramelo
tarta de Moka y 2 chocolates
tarta Primavera
Tarta Regina

Bodega

Agua mineral
Blanco Azoe 100% Verdejo (D.O. Rueda)
Tintos Viña Mayor roble (D.O. Ribera de Duero), Cune (D.O. Rioja) o Peñamonte (D.O. Toro)
Cava "1551" Brut Nature Codorniu
Café e infusiones y licor

Sugerencias Bodega

Blancos

Palacio de Bornos Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	2,50€
Albariño Granbazán etiqueta Ámbar (D.O. Rías Baixas)	3,00€

Tintos

Viña Mayor Crianza (D.O. Ribera de Duero)	1,50€
Protos Crianza (D.O. Ribera del Duero)	3,50€
Viña Pedrosa Crianza (D.O. Ribera del Duero)	4,00€
Pesquera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	4,50€
Beronia Reserva (D.O. Rioja)	3,00€
Remelluri Reserva (D.O. Rioja)	3,75€

Suplementos por persona IVA incluido

Barra libre y Baile

Barra Libre Mojitos: 6,00€ por persona 2 horas

Barra libre 2 Horas

Barra Libre: 15,00€ por persona

Barra Libre Reservas: 18,00€ por persona

Barra libre 3 Horas

Barra Libre: 22,00€ por persona

Barra Libre Reservas: 26,00€ por persona



Barra libre: Bombay, Beefeater, Gordons, Larios, Martini Blanco, Barceló, Cacique, Bacardi Blanco, Ron Legendario, Eristoff, Malibu, Ponche Caballero, Licor 43, J&B, Ballantines y Cutty Sark

Barra Libre reservas: Bebidas barra Fonseca y Ron Brugal Havana, Eristoff Black, Vodka Absolut, Black Label Chivas, Johnnie Walker Black, Bombay Sapphire y Seagrams

Copas por consumición

Refrescos, cervezas y zumos: 3,00€ por persona

Combinados y licores: 6,50€ por persona

DJ para Baile:

Podemos ofrecerles 2 horas de discomóvil por 475,00€, con posibilidad de ampliar una hora por 175,00. En caso de querer contratar el servicio por cuenta ajena, el hotel factura 150,00€ debido a la legislación vigente en relación a los derechos de autor (SGAE)

Condiciones de reserva

La confirmación del número final de comensales y la composición del menú, se realizará al menos con 15 días de antelación. Asumiendo el hotel una variación de hasta 4 cubiertos máximo de no asistentes.

El IVA aplicado será el vigente en la fecha del banquete.



La contratación del banquete de boda implica la aceptación de responsabilidad de daños o desperfectos que por dolo o negligencia se pudieran producir en personas o cosas tanto por los novios como por los invitados.

RESERVA DE FECHA: Firmar las condiciones de contratación y hacer un depósito de 1000 € en concepto de garantía de reserva y anticipo a cuenta que se descontará del total de la factura final.

En caso de cancelación el hotel retendrá el mencionado depósito en concepto de indemnización.

PAGO FINAL: El último pago se realizará antes de tres días hábiles después del Evento, en efectivo o por transferencia bancaria.