



BODAS HOTEL ALAMEDA PALACE *****GL

Es un placer felicitarles por su futuro enlace matrimonial.

El Hotel Alameda Palace pone a su alcance una serie de instalaciones para hacer de su boda un día inolvidable, así mismo contamos con un departamento exclusivo para organizar una boda a la medida de cada persona, cuidando hasta el más mínimo detalle y asesorando al cliente en cada momento.

El hotel ocupa el antiguo Palacete de los Prada, conservando y restaurando la fachada original, y desarrollando en altura una obra de gran clasicismo y moderna elegancia.

Nuestros salones le transportan a otras épocas gracias a su cuidado ambiente, a sus cuadros Pre-Rafaelistas y Pompeyanos, a sus auténticas lámparas de cristal de Murano...

Época en la que las prisas no existían y el delicado sentido del lujo permitía apreciar los momentos irrepetibles de una vida, saboreando cada instante y guardándolo en el corazón.



INFORMACIÓN GENERAL:

El hotel se encarga de la decoración de los salones como de las minutas y adornos florales.

Les invitamos a pasar la noche de bodas en una de nuestras lujosas Suites y degustar por la mañana nuestro desayuno buffet.

Para los invitados que asistan a la boda ofrecemos precios especiales en las habitaciones del hotel.

El cocktail irá incluido en el precio del menú y su duración será de 45”

Descuento del 10% en el menú, para bodas celebradas en viernes no festivos y entre los meses de noviembre y febrero, ambos meses incluidos.

Se les ofrecerá una degustación para 6 personas, con dos opciones de cada plato, en bodas superiores a 100 comensales, y para 2, en bodas inferiores.

Les ayudaremos en todo momento con el protocolo de los invitados y su colocación en las mesas.

El número de invitados nos lo facilitarán 10 días antes del banquete.

El hotel asumirá un fallo no mayor a cinco personas del número definitivo firmado en el contrato.



Les ayudamos en la organización del baile:

Orquesta (Duo) 812€ iva incluido (Suplemento. hora adicional 174€ iva incluido)

Discoteca 580€ iva incluido (Suplemento hora adicional 116€ iva incluido)

En ambos casos la duración es de dos horas y media.

Hora máxima 03:45 a.m.

Modalidades de bebidas:

Barra libre 16,05€ por persona iva incluido (2h y 30")

(Suplemento hora adicional 3,21€ iva incluido por el total de los adultos invitados)

Barra según consumo (6,5€ combinados y 4,30€ refrescos iva incluido)

Los menús infantiles tendrán un precio de 27€ iva incluido

Forma de pago:

La reserva de nuestros salones se hace mediante un contrato firmado por ambas partes, el hotel y los novios y un depósito de 600€, cantidad que será descontada de la factura total de la boda.

El importe total se abonará en efectivo o por transferencia.

Departamento Comercial

Hotel Alameda Palace 5* GL



COCKTAIL DE BODAS

1 jamon cortado a mano por cada 100 comensales

Buffet de quesos

Crema cuajada de foie gras con gelee de Pedro Ximenez

Minestrone de fruta y verdura con anchoa en salazón

Galantina de queso fresco, tomate y albahaca

Sardina en semi-salazón con pan y tomate.

Cucharita de pulpo, patata y coco

Gazpacho de tomate y sandía.

Tartaleta rellena de centollo a la donostiarra.

Cuajado de parmesano con jugo emulsionado de trufa

Sashimi de salmón con salsa de soja y germen de alfalfa.

Tartaleta de perdiz roja escabechada y tomate seco

Tartaleta de mousse de anchoa y huevas de trucha

Snack crujientes de verduras

Croqueta casera de jamón ibérico.

Croqueta casera de chipirón

Brocheta de pollo y salsa agrídulce

Brik de langostinos y salsa de soja

Quiche de beicon, puerro y queso Idiazábal

Caramelos de faisán con chupito de manzana verde



Menú-1

Cocktail de bienvenida



Sopa de puerros ligeramente ahumada con taco de bacalao y mollejas salteadas



Lomo de bacalao sobre un pisto de verduras y su pil pil



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Pieza ibérica cocinada a baja temperatura sobre puré de patatas especial y salsa de hongos



Nuestro postre con su helado casero

87iva incluido



Menú-2

Cocktail de bienvenida



Ensalada de anchoas del Cantábrico marinadas con pisto de verduras, virutas de cogollo, vinagreta de tomate y lasca de paleta ibérica



Buey de mar cocinado a la donostiarra servido sobre su caparazón



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almibar de naranja con sorbete al gusto



Cochinillo asado al estilo tradicional con patatas panadera y ensalada verde



Nuestro postre con su helado casero

96€ iva incluido



Menú-5

Cocktail de bienvenida



Pastel frío de pichón con pistachos y foie gras, crema de manzana verde y vinagreta de trufa negra.



Rodaballo asado con cama de berza, crema de puerros y vizcaína de especias



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almibar de naranja con sorbete al gusto



Solomillo de buey asado en la sartén sobre morcilla de cerdo ibérico y trazo de manzana verde



Nuestro postre con su helado casero

103€ iva incluido



Menú-3

Cocktail de bienvenida



Raviolis relleno de hongos y setas de temporada con jugo emulsionado de bogavante y langostinos salteados



Lomo de merluza asada en plancha sobre un fondo de cebolleta trufada y salsa fina de almejas



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Cordero lechal asado al estilo de Aranda con patatas parisinas y ensalada verde



Nuestro postre con su helado casero

106€ iva incluido



Menú-4

Cocktail de bienvenida



Ensalada de langostinos sobre un tartare de aguacate y salmón ahumado, vinagreta de piñones tostados y mezlúm de lechugas



Rodaballo asado en el horno sobre una vinagreta tibia de cítricos y pistachos.



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Solomillo de buey asado con su jugo emulsionado, sémola de trigo blanco cocinado en puré suave de berenjenas



Nuestro postre con su helado casero

110 € iva incluido



Menú-6

Cocktail de bienvenida



Terrina fría de centollo con mezclúm de lechugas y hierbas frescas, salsa tapenade y vinagreta de frutos secos



Lomo de merluza asada en el horno sobre un guiso de patata y hongos y crema trufada de champiñones



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Pichón guisado en su propio jugo sobre un ragout de verduras y foie gras



Nuestro postre con su helado casero

117€ iva incluido



Menú-7

Cocktail de bienvenida



Terrina de foie gras de pato con crema de cebolleta, patatas confitadas en mantequilla fresca, vinagreta de habitas, cebollino y trufa negra.



Lubina salvaje a la plancha, sobre puré cremoso de cuscus y porrusalda, con salsa de módena y mojo de coriandro museo



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Solomillo de buey con jugo emulsionado al romero, raviolis de crema de levadura y ajo fresco



Nuestro postre con su helado casero

117€ iva incluido



Menú-8

Cocktail de bienvenida



Ensalada de bogavante con gajos de tomate confitado, crema dulce de cebolleta, virutas de cogollo y salsa emulsionada de su coral



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Solomillo de buey con jugo emulsionado con salvia, "aligot" de patata dulce, jamón y setas



Nuestro postre con su helado casero

121€ iva incluido



Menú-9

Cocktail de Bienvenida



Jamón ibérico de bellota cortado a mano por nuestros maestros cortadores



½ Bogavante al horno servido con un salteado de verduras de temporada y un consomé de bogavante, café y curry



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Solomillo de buey con puré especial de patatas y salsa de trufa



Nuestro postre con su helado casero

122€ iva incluido



Menú-10

Cocktail de bienvenida



Ensalada fría de láminas de bacalao con tartare de verduras de temporada, mezclúm de lechugas y salsa pilpil



Lubina salvaje con tarta de Cebolleta y Crema fina de Ajo



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Solomillo de ciervo sobre un estofado de bulbo de hinojo y tubérculos



Nuestro postre con su helado casero

126€ iva incluido



Menú-11

Cocktail de bienvenida



Bogavante del país laminado servido en su caparazón, vinagreta de tomate Raft, hojas, lechugas y brotes de ensalada



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Lomo de mero con cama de pencas trufadas y salsa de espinacas con almejas



Nuestro postre con su helado casero

133€ iva incluido



Menú-12

Cocktail de bienvenida



Ensalada de carabineros y cigala servida sobre un fondo de patatas aliñadas, hojas, brotes y flores en ensalada con vinagreta de leche ácida y trufa negra



Sorbete de limón al cava

o

Carpaccio de piña en almíbar de naranja con sorbete al gusto



Rape asado en el horno sobre un estofado de hongo pulpo y cebolleta. Teja crujiente de jamón ibérico



Nuestro postre con su helado casero

135€ iva incluido



Postres

Tarta San Marcos con helado de vainilla



Tarta Regina con helado de turrón



Mousse ligero de chocolate con leche, matices de café amargo, salsa de cacao y crema helada casera



Sobre un ligero bizcocho de yemas de huevo, mousse de albaricoque y almendra blanca, salsa de pera barlett y crema helada casera



Bocado cremoso y crujiente de chocolate y té verde, salsa de frutos secos y crema helada casera



Magdalena crujiente de almendra y toffe especiado, salsa de frutos rojos y crema helada casera



Mousse de chocolate y vainilla Bourbon, ligero bizcocho de cacao, salsa de moras y crema helada casera



Bocado cremoso de chocolate amargo, salsa de caramelo y crema helada casera



BODEGA

Bodega 1

17€ iva incluido/ por persona
Vino Blanco Fuentespina Verdejo* D.O. Rueda
Vino Tinto Montespina Reserva * DO. Ribera del Duero
Cava Brut Barroco de Freixenet

Bodega 2

19€ iva incluido/ por persona
Vino Blanco Fuentespina Verdejo * DO. Rueda
Vino Tinto Cune Reserva * DO. Rioja
Cava Brut Barroco de Freixenet

Bodega 3

19€ iva incluido/ por persona
Vino Fray Germán Verdejo * DO. Rueda
Vino Tinto Solar Viejo Reserva * DO. Rioja
Cava Lereu de Raventos & Blac

Bodega 4

22€ iva incluido/ por persona
Vino Blanco Fray Germán Verdejo * DO. Rueda
Vino Tinto Valduvon * DO. Ribera Duero
Cava Real de Freixent