

Hotel Alameda Palace 2019



TU BODA PERFECTA





Es un placer felicitarles por su futuro enlace matrimonial.

El Hotel Alameda Palace pone a su alcance una amplia serie de instalaciones para hacer de su boda un día inolvidable. Contamos con un departamento exclusivo para organizar una boda a su medida, cuidando hasta el más mínimo detalle y asesorándoles 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.

Nuestra amplia opción de salones, con distintas capacidades y decoraciones variadas, se adaptará a la medida de su evento, convirtiéndolo en un recuerdo perfecto e imborrable tanto para usted, como para sus invitados.



Información

Degustación del Menú para bodas superiores a 80 personas, están invitadas 4 personas; para bodas superiores a 100 personas, la invitación será para 6 personas (de martes a viernes)

Decoración Floral de las mesas del banquete incluida en el precio del menú; se puede concertar una cita con la floristería con la que trabajamos en exclusiva, para poder elegir (dentro del presupuesto del hotel) diferentes opciones.

Protocolo El listado de invitados se facilitará con un mínimo de antelación de 7 días antes de la boda. El hotel asumirá un fallo no mayor a 4 personas del número definitivo entregado, siempre que la boda supere los 100 comensales. Cualquier número que sea inferior a 100, no excederá de 2 personas.

Confirmación de la fecha La reserva de los salones se formalizará mediante un contrato y un depósito de 700 €, cantidad que será descontada de la factura final.

Estancia en una de nuestras Suites con desayuno incluido (para bodas que superen los 80 comensales)

Precios especiales para invitados Sobre la tarifa en vigor en el momento de realizar la reserva, 10 % de descuento para estancias de una noche y 12 % de descuento para estancias de dos o más noches.

Bodas en fechas especiales descuento del 10 % aplicado al precio del menú, para bodas celebradas en viernes o domingos no festivos y en los meses de noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo y abril.

Opciones de música para el baile

Discoteca Móvil 450,00 € IVA incluido durante 2 horas (suplemento de hora adicional 100,00 €) Incluye tasas S.G.A.E. En el caso de no contratar los servicios directamente con el hotel, los clientes se harán cargo de la liquidación de las mismas que será facturada en la cuenta final del banquete. Hora máxima en los salones 22.30 p.m. para bodas de mañana, en salón diferente al banquete y 04.00 a.m. para bodas de tarde.

Modalidades de bebidas

Barra libre: Dos horas 15,00 € por persona. IVA incluido.

Tercera hora (para el 80 % de los invitados) 7,00 € por persona.

Cuarta hora (para el 60 % de los invitados) 7,00 € por persona.

Tickets: 6,00 € para las bebidas alcohólicas y 3,00 € para las bebidas sin alcohol.

Otros servicios

Obsequio de una tarta fondant para el corte

Candy bar consulte opciones

Posibilidad de bodas civiles en nuestros fantásticos salones

Proyector y pantalla para emisión de video o similar gratuito

Garaje gratuito para 3 vehículos durante la celebración

Descuento especial en el ramo de novia y decoraciones florales para la iglesia o ceremonia civil

Descuento especial en el viaje de novios

Fiesta previa a la boda

Tarifas 2018 – IVA actual vigente 10 %





Cócktail Incluido en los menús

(60 minutos)

Aperitivos:

Piruleta de bacon y dátil

Brick de langostinos servido con dos salsas

Galantina de queso fresco, tomate y albahaca

Cucharita mejillón con vinagreta

Brocheta de pollo y piña con salsa agridulce

Durum de perdiz escabechada con rúcula y manzana verde

Mini rollitos de primavera con salsa de soja

Croqueta de jamón ibérico

Croqueta de bacalao

Quiche de bacon, puerro y queso Idiazábal

Brocheta de pulpo a la gallega con cachelos

Cigarrillo de farinato con miel

Ravioli crujiente de marisco



Mesa de quesos:

Torta del Casar

Cheedar

Idiazábal

Semi curado

Queso de cabra

Membrillo, frutos secos y panes

Guijuelo al Corte:

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo

Picos, grisinis y regañás

Servicio de cortador incluido para bodas superiores a 80 comensales

Cortador de jamón 150 €



Mesa de cremas frías y gazpachos (a elegir dos):

Gazpacho de tomate y sandía

Crema fría de melón con toques de menta

Salmorejo

Crema de almendra tostada

Vichyssoise con manzana



Complementos

Mesa de Ibéricos

Lomo ibérico de bellota D.O. Guijuelo

Chorizo ibérico de bellota D.O. Guijuelo

Salchichón ibérico de bellota D.O. Guijuelo

Suplemento de 4 € por persona IVA incluido

Cocktelería

Barra de mojitos y vermouth durante el cocktail

Suplemento de 3 € por persona IVA incluido

Aperitivos Extras

Crema cuajada de foie gras con gelee de Pedro Ximénez

(1,50 € por persona)

Bombones de foie **(2 € por persona)**

Sashimi de salmón con salsa de soja y germen de alfalfa

(1,50 € por persona)

Patatas meneás **(1 € por persona)**

Ceviche de lubina con huevos de trucha **(1 € por persona)**

Entrantes:

Mousse de queso de mozzarella con gamba marcada a la plancha y suave de salmorejo

Crema de nécoras, cubito de txangurro, langostino crujiente y huevos de trucha

Canelón de buey de mar sobre nido de fettuccini fresco con albahaca, romesco y perlas de alioli

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

Ensalada fría de láminas de bacalao con tartar de verduras de temporada, mezclum de lechugas y pil pil

Tartar de aguacate, salmón ahumado y langostinos sobre una vinagreta de frutos secos

Falso tomatito de mousse de queso blanco, daditos de salmón ahumado y golosinas de frutos rojos sobre un trazo de guisantes y vinagreta de frutos secos

Musaka de centollo gratinada con confitura de tomate

Ensalada fresca de mejillón gallego aromatizado con vinagreta de tomate y tierra de coral

Milhojas de manzana y foie con mix de frutos secos, cebolla caramelizada y mostaza antigua

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

Cigala blanca con escolta de carabineros, servido en fondo de patatas aliñadas, hojas y brotes verdes con vinagreta de esencia de trufa negra



Pescados:

Lomo de bacalao sobre un pisto de verduras y su pilpil

Lomo de merluza a la plancha sobre un fondo de cebolleta trufada y salsa fina de almejas

Lomo de merluza asada al horno sobre gelatina de espinacas, dúo de pistos con rulo de calabacín y gamba y salsa verde de crustáceos

Rulo de merluza, frutos de mar, tierra de aceituna negra y salsa suave de gamba

Rodaballo asado al horno sobre una vinagreta tibia de cítricos y frutos secos

Lubina salvaje sobre un hojaldre fino de cebolleta confitada con crema suave de ajos y su crujiente

Lubina salvaje con tarta de cebolleta y crema fina de ajo

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



Sorbetes:

Limón al cava

Piña

Mandarina

Frambuesa

Mojito

Manzana verde

Piña colada

Gin Tonic

Carpaccio de piña en almíbar de
naranja con sorbete al gusto



Carnes:

Medallón de solomillo ibérico con perlas de Pedro Ximénez y delicias de patata confitada

Cochinillo asado al estilo tradicional con patatas panadera y ensalada verde

Tournedó de cochinillo confitado a baja temperatura con milhojas de patata y bacon

Presca de ibérico servida en su punto rosado sobre una cuna de calabacín, perlas de Oporto y puré especiado de patata

Lingote de cordero lechal asado al aroma de Tomillo con patatas parisinas y selección de hojas verdes

Paletilla de cordero asado al estilo tradicional con patatas parisinas

Solomillo de ternera con aroma de romero y trufa, pétalos de patata y ajo fresco

Solomillo de ternera con perlas de patata, cebolla caramelizada y salsa de trufa

Solomillo de ternera con jugo emulsionado y salvia, patata dulce, jamón y setas

Solomillo de ciervo sobre estofado de bulbo de hinojo y tubérculos



Postres:

“Sabor del Japón” – Bizcocho matcha, compota de coco y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado blanco

Mousse con infusión de café blanco, corazón de café y cobertura de chocolate negro crujiente, nata, cacao y trocitos de praliné

Pirámide de chocolate blanco y crema de caramelo

Milhoja de hojaldre caramelizada y crema de vainilla de infusión de vaina bourbon

Semi-esfera de chocolate con nata, frutos secos caramelizados, frutos rojos y enrejado de chocolate negro

Cúpula crujiente de mousse de chocolate con terciopelo de chocolate y hoja de oro

Escalera de ganache de chocolate blanco y chocolate negro

Bocado cremoso de mousse de chocolate con cobertura de cacao y fundido de chocolate con leche

Mousse de chocolate blanco “Alta costura”

Enrejado de chocolate blanco y negro, mousse de limón y almendras caramelizada



Todos nuestros postres van acompañados de crema helada al gusto

Menú 1

Cocktail de bienvenida

Mousse de queso de mozzarella con gamba marcada a la plancha y suave de salmorejo

Lomo de bacalao sobre un pisto de verduras y su pilpil

Sorbete de limón al cava

Medallón de solomillo ibérico con perlas de Pedro Ximénez y delicias de patata confitada

Alta costura de chocolate

Nuestra bodega incluida

Precio: 95 € IVA incluido

Menú 2

Cocktail de bienvenida

Musaka de centollo gratinada con confitura de tomate

Lomo de merluza a la plancha sobre un fondo de cebolleta trufada y salsa fina de almejas

Sorbete de mandarina

Cochinillo asado al estilo tradicional con patatas panadera y ensalada verde

"Sabor del Japón" – Bizcocho matcha, compota de coco y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado blanco

Nuestra bodega incluida

Precio: 104 IVA incluido

Menú 3

Cocktail de bienvenida

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

Rodaballo asado al horno sobre una vinagreta tibia de cítricos y pistachos

Sorbete de manzana verde

Tournedó de cochinillo confitado a baja temperatura con millojas de patata y bacon

Cúpula crujiente de mousse de chocolate con terciopelo de chocolate y hoja de oro

Nuestra bodega incluida

Precio: 110 IVA incluido

Menú 4

Cocktail de bienvenida

Tartar de aguacate, salmón ahumado y langostinos sobre una vinagreta de frutos secos

Lomo de merluza asada al horno sobre gelatina de espinacas, dúo de pistos con rulo de calabacín y gamba y salsa verde de crustáceos

Sorbete de frambuesa

Presas de ibérico servidas en su punto rosado sobre una cuna de calabacín, perlas de Oporto y puré especiado de patata

Mousse con infusión de café blanco, corazón de café y cobertura de chocolate negro crujiente, nata, cacao y trocitos de praliné

Nuestra bodega incluida

Precio: 116 IVA incluido

Menú 5

Cocktail de bienvenida

Falso tomatito de mousse de queso blanco, daditos de salmón ahumado y golosinas de frutos rojos sobre un trazo de guisantes y vinagreta de frutos secos

Rulo de merluza, frutos de mar, tierra de aceituna negra y salsa suave de gamba

Sorbete de piña

Lingote de cordero lechal asado al aroma de Tomillo con patatas parisinas y selección de hojas verdes

Escalera de ganache de chocolate blanco y chocolate negro

Nuestra bodega incluida

Precio: 122 IVA incluido

Menú 6

Cocktail de bienvenida

Ensalada fresca de mejillón gallego aromatizado con vinagreta de tomate y tierra de coral

Lubina salvaje con tarta de cebolleta y crema fina de ajo

Sorbete de piña colada

Solomillo de ternera con aroma de romero y trufa, pétalos de patata y ajo fresco

Bizcocho de ponche de chocolate, jalea de guindas y mousse de chantilly

Nuestra bodega incluida

Precio: 128 IVA incluido

Menú 7

Cocktail de bienvenida

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

Lubina salvaje sobre un hojaldre fino de cebolleta confitada con crema suave de ajos y su crujiente

Sorbete de mojito

Solomillo de ciervo sobre estofado de bulbo de hinojo y tubérculos

Milhoja de hojaldre caramelizada y crema de vainilla de infusión de vaina bourbon

Nuestra bodega incluida

Precio: 142 IVA incluido

Menú 8

Cocktail de bienvenida

Milhojas de manzana y foie con mix de frutos secos, cebolla caramelizada y mostaza antigua

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

Sorbete de frambuesa

Paletilla de cordero asado al estilo tradicional con patatas parisinas

Pirámide de chocolate blanco y crema de caramelo

Nuestra bodega incluida

Precio: 150 IVA incluido

Bodega 1 (incluida en todos los menús):

Vinos Blancos

Yllera Viña 65 Verdejo D.O. Rueda
Fray Germán Verdejo D.O. Rueda
Cune D.O. Rueda

Vinos Tintos

Cune Crianza D.O. Rioja
Fuentespina Reserva D.O. Ribera del Duero
Solar Viejo Reserva D.O. Rioja

Cavas

Brut Barroco Freixenet
Cinta Púrpura Juve & Camps

Bodega (suplemento por persona IVA incluido):

Vinos Blancos

José Pariente D.O. Rueda	1,50 €
Ramón Bilbao D.O. Rueda	2,00 €
Vionta D.O. Albariño	3,00 €
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc D.O. Rueda	3,50 €

Vinos Tintos

Carramimbre Crianza D.O. Ribera del Duero	3,50 €
Muruve Crianza D.O. Toro	3,00 €
Conde de Siruela Crianza D.O. Ribera del Duero	3,50 €
Elías Mora Crianza D.O. Toro	3,75 €
Ramón Bilbao Crianza Edición Limitada D.O. Rioja	3,75 €
Vivanco Crianza D.O. Rioja	3,00 €
Cune Reserva D.O. Rioja	3,50 €
Viña Real Reserva D.O. Rioja	3,80 €

Cavas

Meritum Brut Nature Gran Reserva de Freixenet	4,00 €
Gran Juve & Camps	6,00 €

Champagne

Möet Chandon	7,00 €
Henry Abele	7,00 €

En el precio de la bodega se incluyen bebidas servidas en el cóctel de bienvenida, así como el agua mineral, refrescos, cervezas, cafés e infusiones, y nuestra selección de licores servidos durante el banquete.





Otros Menús

Menú Infantil

Selección de ibéricos de la tierra con queso

o

Croquetas y calamares

o

Pizza de jamón york, bacon y queso

Nuggets de pollo empanados con patatas fritas

o

Filetes de lomo con patatas fritas

o

Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado

Agua y refrescos

Precio por menú: 30 euros

Menú Vegetariano

Mousse de queso de mozzarella con trigoero marcado a la plancha y suave de salmorejo

Falso tomatito de mousse de queso blanco y golosinas de frutos rojos sobre un trazo de guisantes y vinagreta de frutos secos

Sorbete al gusto

Musaka de cous-cous gratinada con confitura de tomate

Copa de fruta de temporada con crema helada batida

Precio por menú: 75 euros