

HOTEL ABBA FONSECA

Especial Bodas 2018



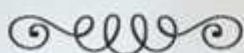
• Un lugar •

ÚNICO
para tu Boda



105 €

TODO
Incluido



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 gran equipo de profesionales, 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 bodas.

Cortesía Abba Fonseca

Para bodas de más de 100 invitados os ofrecemos durante el cocktail un rincón de cervezas artesanas



Y contratando la barra libre os ofrecemos 1 hora de barra de mojitos



Suite Nupcial

Alojamiento de los novios en nuestra Suite Nupcial con chocolates, cava, desayunos y parking.

Candy Bar gratuito

Para todas las bodas de más de 100 comensales, les ofrecemos el Candy Bar durante el baile.

Decoración floral de las mesas

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

Prueba gratuita del menú

- ✓ Entre 60 y 80 invitados: 2 personas.
- ✓ Entre 80 y 125 invitados: 4 personas.
- ✓ Más de 125 invitados: 6 personas
- ✓ Para una mejor atención se realizará de martes a jueves, y se concretará con 1 mes de antelación.

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 75 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.



Ceremonia Civil

El Hotel abba Fonseca ofrece la posibilidad de celebrar vuestra Boda Civil. Nuestro montaje de ceremonia para 50 personas, incluye decoración floral, música para vuestra entrada y alfombra roja en pasillo central.

Precio: 150€ IVA incluido

Aperitivo de Bienvenida duración 45 minutos

Nuestros canapés de pan italiano con foie y nueces

Pan de pistacho con cremoso de ahumados.

Mousse de queso de cabra con membrillo sobre tramezzini.

Aceituning de aliños gourmet.

Insertada de salmón marinado y queso semi curado con albahaca.

Smoothie de gazpacho de frutas con aceite arbequina.

Cucurucho de croquetas ibéricas.

Crujiente de verduritas y gambas con toque de wasabi.

Langostinos fritos en pan especiado.

Mesa de arroz de mar y montaña.

Kiosco de helados "especiales" con topping crujientes.

Precio por persona: 16,00€ IVA incluido

Sugerencias Aperitivo

Jamón ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo	350,00€
Rincón Japonés: Sushis, nigiris, makis y témpuras	2,75€ por persona
World Food Station (Tacos, Mini kebabs, Hot Dogs)	3,50€ por persona

Precio IVA incluido



Aperitivo duración 90 minutos

Incluye todas las deliciosas referencias de nuestro aperitivo habitual, y además

Mesa de arroces mixto, Vegetal, y arroz negro.

Bollitos al vapor de panceta ibérica y encurtidos

Mini kebab de ternera y pollo con mayonesa de yogurt especiado.

Surtido de mini hamburguesas en panes de colores.

Ceviches de pescado y moluscos con aliños de ají y lima.

Precio por persona: 32,00€ IVA incluido

Menú Infantil

Surtido de ibéricos, calamares y croquetas caseras ó Ensalada de pasta italiana con Atún

Escalope milanesa con patatas ó Pechuga de pollo empanada con chips vegetales



Postre nupcial con tulipa de helados

Agua y refrescos

Precio: 27,00€ IVA incluido

Menú Vegetariano / Vegano

Ravioli de boletus edulis sobre crema fina de espárragos

Timbal de calabacín asado con suave estofado de garbanzos y quinoa real

Medallón de seitán con cebolla caramelizada y mayonesa de soja

Sopa de mango y leche de coco con frutos rojos al chocolate

Precio: 67€ IVA incluido



Entrantes

Ensalada de rape alangostado con vinagreta ajo negro	21,25€
Ensalada de zamburiñas en escabeche de lima	17,25€
Suquet de bogavante y pescado blanco	26,40€
Raviolis de boletus y pato confitado con napolitana	15,40€
Pancake de foie y melocotón con frutos del bosque	13,55€
Blinis de queso de cabra y reineta con lascas de cecina	16,50€
Timbal de atún rojo en soja con ensalada de brotes	16,85€
Tataki de presa ibérica con ensalada	17,95€
Ceviche de pulpo y salmón marinados en cítricos	16,50€

Pescados

Solomillo de vieira tostado con holandesa	23,80€
Suprema de merluza con suave gratinado de shiitake	15,40€
Merluza rellena de hongos, crujiente de trigo y pimientos	15,40€
Merluza gratinada con holandesa y concassé de tomate	15,40€
Lomitos de besugo al horno sobre panadera	34,80€
Lomos de lubina, fritada de cebolla fresca y Ondarresa roja	23,80€
Lomo de merluza a la bilbaína con almejas	22,70€
Rodaballo a la parrilla con ajada de langostinos	27,85€
Tournedó de rape y panceta ibérica y crema fina de guisantes	31,15€

Carnes

Presa ibérica a la parrilla sobre patata y boniato	19,20€
Terrina de cordero lechal confitado con parmentier trufado	20,90€
Tostón asado al estilo tradicional	19,00€
Medallón de lomo de ternera a la brasa y cremosa de azafrán	26,00€
Solomillo de ternera charra con mermelada de cebolla y vino	26,75€
Solomillo ibérico en adobo castellano y panadera de jamón	20,15€
Lechazo asado al modo castellano	27,10€
Cabrito asado con tomillo limonero	27,10€



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

Precio: 4,50€ por persona IVA incluido

Postres Nupciales

Bavaroise de Frambuesa
Lingote de Yema Volcada
San Marcos tradicional o de Nata y trufa
Tarta de pistacho y chocolate banco
Postre especial celiacos:
Postre sin lactosa:

Bavaroise de tres chocolates
Bavaroise de avellana con fajín de dos chocolates
Tarta Primavera
Tarta Regina
Trufón de cacao de Guanaja, sobre galleta sable
Smoothie de melón con miscelánea de frutas

Precio: 10€ por persona IVA incluido

Bodega

Agua mineral

Blanco Ederra 100% Verdejo (D.O. Rueda) / Blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Tintos Viña Mayor roble (D.O. Ribera de Duero), Beronia Cr.(D.O. Rioja) o Peñamonte Cr.(D.O. Toro)

Cava "1551" Brut Nature Codorniu

Café, infusiones y licores

Precio: 12,00 € por persona IVA incluido

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, Eristoff, Malibú, 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 450,00€, con posibilidad de ampliar una hora por 125,00€

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). Además se solicitará la documentación de la empresa, así como su seguro de responsabilidad civil.

Condiciones de reserva

La confirmación del número final de comensales y la composición del menú, se realizará al menos con 10 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.



RESERVA DE FECHA: Firmar las condiciones de contratación y hacer un depósito de 1.200 € 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 el lunes o martes de la semana posterior, por transferencia bancaria.

- Para una información más amplia y personalizada, rogamos concierten cita con el Departamento de Banquetes: Miryam Rodríguez