

Las Palmeras

FUENGIROLA

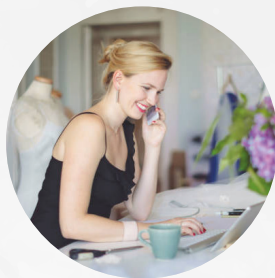
Celebraciones & eventos



*Queremos formar parte del día
más importante de tu vida*

Affiliated by
FERGUS

Haz realidad con nosotros la boda que siempre imaginaste



2

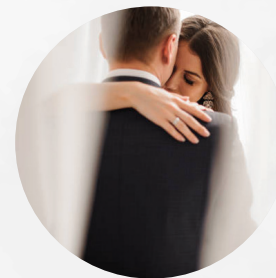
Nuestro equipo de trabajo

En nuestro establecimiento contamos con un equipo de profesionales especializados y dedicados en exclusiva a la organización de bodas. Desde el primer momento, el asesor encargado de tu enlace escuchará tus necesidades e intereses, intercambiará ideas contigo y te orientará a la hora de tomar las decisiones. Nuestra meta es siempre hacer realidad el sueño de los futuros novios. Planificamos, coordinamos y nos volcamos en cada aspecto: decoración, menús, toques especiales... para que el resultado sea el mejor.



Nuestros menús

Nuestros menús están diseñados para celebraciones en cualquier tipo de formato, teniendo en cuenta a todos los comensales. Han sido estudiados y creados minuciosamente por nuestro equipo de cocina para así obtener un resultado sobresaliente. Carnes, pescados y productos de calidad que combinados de forma equilibrada y al gusto de los novios conforman el menú perfecto para cada boda. Por ello también elaboramos especialmente para los niños y las personas vegetarianas o celiacas diferentes opciones de menú.



Un evento inolvidable

Dejate aconsejar por nuestra gran experiencia y conoce nuestros exclusivos toques especiales que harán una celebración única. Disfruta de un auténtico venenciador, un cortador especialista, un carrito dulce, una fuente de chocolate... muchas ideas para sorprender a tus invitados. Y no te olvides de la celebración tras la cena, tenemos muchas opciones para que sea toda una gran fiesta, música en vivo, dj's, karaoke, actuaciones... el recuerdo de tu boda perdurará para siempre.

Aperitivos para Bodas

Aperitivos fríos

01. Falso tomatito de queso de cabra, albahaca y nueces
02. Brochetitas de tomate seco, mozzarella y pesto.
03. Tartar de lubina y cítricos
04. Mini sándwich de roast beef, rúcula y salsa tártara
05. Gazpacho de sandía con virutas de queso de cabra
06. Ceviche de pescado
07. Berenjena asada, cebolla encurtida y crema de avellana
08. Tabla de quesos con membrillo y frutos rojos
09. Cucurucho de crema de foie y membrillo
10. Mini brioche de crema de queso trufada y salmón
11. Vasito de nuestra ensalada Capresse

En caso de que desee ampliar su selección de aperitivos, se aplicará un suplemento de 2.50€ por cada opción adicional de canapé, por persona

Aperitivos calientes

12. Croquetas de gamas al pil pil
13. Mini Foccacia con presa ibérica confitada al chimichurri
14. Brochetita de pulpo asado con crema de patata y aceite de pimentón
15. Crujiente de langostino y albahaca con salsa sweet chile
16. Buñuelos de bacalao con mahonesa cítrica
17. Brochetitas vegetales con salsa romescu
18. Mini pan bao relleno de ternera confitada y salsa Kimchi
19. Cucurucho de fritura malagueña
20. Mini rollito de primavera con soja
21. Patatas bravas
22. Gyozas vegetales con mahonesa de kimchi
23. Mini brioche de rabo de toro

Menú 1

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 4 aperitivos a elegir del listado

Primero

Tartar de langostino, aguacates y fruta tropical con vinagreta de cítricos

4

Sorbete

Sorbete de la fruta de la Pasión y Vodka

Segundo

Preso ibérica confitada con salsa chimichurri y verduritas asadas

ó

Salmon a la plancha, salsa de cava y quinoa con nueces

Postre

Bomba de frutos rojos con helado de vainilla
Tarta nupcial

Bodega

Vinos Espumosos.
Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda).
Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja).
Cerveza, refrescos y agua. Café y cava

52,00€ *

* Precio por persona
IVA incluido

Menú 2

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 5 aperitivos a elegir del listado

Primero

Carpaccio de ternera con rúcula, láminas de parmesano y reducción de balsámico

Sorbete

Sorbete de Mojito

Segundo

Solomillo de cerdo en salsa de oporto con parmentier de patatas, espárragos salteados y Cherrys
ó

Lomo de dorada sobre quinoa y picada cítrica de tomate con aguacate

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla.
Tarta nupcial

Bodega

Vinos Espumosos.
Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda).
Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja).
Cerveza, refrescos y agua. Café y cava

5

55,00€*

* Precio por persona
IVA incluido

Menú 3

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 6 aperitivos a elegir del listado

Primero

Tartar de salmón, tomate concasse, crema fría de almendras y tostitas

Sorbete

Sorbete de manzana de frambuesa, cava y aroma de pétalos de violeta

Segundo

Meloso de Ternera con crema de boniato asado, salteado setas y espárragos verdes

ó

Lomo de Lubina, salteado de verduritas de temporada y salsa de azafrán

Postre

Bombón tres chocolates.
Tarta nupcial

Bodega

Vinos Espumosos.
Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda).
Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja).
Cerveza, refrescos y agua. Café y cava

58,00€*

* Precio por persona
IVA incluido

Menú 4

Cocktail de bienvenida

Compuesto por 6 aperitivos a elegir del listado

Primero

Crema de marisco con alcachofas confitadas y gamas planchas

Sorbete

Sorbete de limón y Cava

Segundo

Solomillo de ternera con salsa Px, crema de patata trufada y escabeche de verduritas

ó

Rodaballo a la parrilla con verduritas de temporada y salsa de hinojo

Postre

Mousse de chocolate blanco, crema de Maracuyá y refrescante de chocolate.

Tarta nupcial

Bodega

Vinos Espumosos.

Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda).

Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja).

Cerveza, refrescos y agua. Café y cava

7

65,00€ *

* Precio por persona
IVA incluido

Finger buffet. Ideal Bodas

Fríos

- Mini ensalada de pimientos asados y atún
- Mini ensalada César
- Mini ensalada queso de cabra con vinagreta de mostaza
- Salpicón de marisco con langostinos
- Tartar de lubina y cítricos
- Mini sándwich de roast beef, rúcula y tártara
- Gazpacho de sandía con virutas de queso de cabra
- Mini brioche de crema de queso trufado y salmón
- Corner de quesos nacionales e ibéricos

Corner de postres y golosinas

- Mini tarta de chocolate
- Cheesecake con frutos rojos
- Brochetitas de fruta
- Mini brownies
- Vasitos de mousse de Nutella, nata y crocanti
- Surtido de golosinas

Calientes

- Mini burgers de ternera con cebolla caramelizada
- Surtido de croquetas variadas
- Brochetitas vegetales con salsa romescu
- Crujiente de langostino y albahaca con salsa sweet chile
- Mini rollitos de primaveras con salsa soja
- Cucurucho de fritura malagueña
- Patatas bravas
- Mini brioche de rabo de toro

Bodega

- Vinos Espumosos.
- Blanco Melior Verdejo de Matarromera (D.O. Rueda).
- Vino Tinto Alcorta Crianza (D.O. Rioja).
- Cerveza, refrescos y agua. Café y cava

30,00€*

* Precio por persona / por hora
Duración del servicio: 60 minutos
IVA incluido

Menús infantiles

Menú infantil A

Nuggets de pollo con salsa BBQ y patatas deluxe
Espirales boloñesa
Helado ó tarta
Cono chuches
Agua y refrescos

18,00€*

Menú infantil B

Baguepizza york-queso
Hamburguesa de ternera con patatas
Helado ó tarta
Cono chuches
Agua y refrescos

20,00€*

Menú infantil C

Croquetas de jamón
Escalope de pollo con patatas
Helado ó tarta
Cono chuches
Agua y refrescos

22,00€*

* Precio por persona
IVA incluido

Recenas

Recenas frías

Montaditos de jamón serrano & tumaca
Montaditos integrales de atún, ali-oli y rúcula
Chapatitas de zurrapa colorá
Nachos con guacamole, crema agria y cheddar
Golosinas y dulces

10

Bodega

Cerveza, refrescos y agua

9,00€ *

Recenas calientes

Mini-burger de ternera
Montadito serranito
Mini-pizzas

Bodega

Cerveza, refrescos y agua

10,00€ *

* Precio por persona
IVA incluido

Otras Bodegas

Si lo desea, puede sustituir los vinos de su menú por otros de nuestra bodega:

Bodega del Norte

Rosado Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Blanco Lisonja Lias Rueda (D.O. Rueda)
Tinto Ricardo Dumas Roble (D.O. Ribera del Duero)

Suplemento 4,00€ / persona

Bodega del Sur

Rosado La Depa (D.O. Sierras de Málaga)
Blanco Montespejo (D.O. Sierras de Málaga)
Tinto La Depa (D.O. Sierras de Málaga)

Suplemento 4,00€ / persona

Bodega de Autor

Rosado Quelias (D.O. Cigales)
Blanco Bicicletas y Peces (D.O. Rueda)
Tinto La Mateo Insolente (D.O. Rioja)

Suplemento 6,00€ / persona

Barra libre

Por copa

6,00€

Por botella

Incluye 12 refrescos **70,00€**

Por botella (Premium)

Incluye 12 refrescos **80,00€**

Por horas

2 horas	15,00€ / persona
3 horas	25,00€ / persona
4 horas	33,00€ / persona
5 horas	40,00€ / persona

IVA incluido

Gratuidades

Para un mínimo de 100 personas invitadas



Prueba de menú para 6 personas



Parking Invitados
(según disponibilidad)



Montaje de salón con protocolo de mesas*



Diseño e impresión de minuta personalizada



Decoración mesas con centros modelo estándar, incluida mesa nupcial



Precio especial para invitados alojados en el hotel



Equipo de sonido en el salón de celebración



Noche de boda en Junior Suite Nupcial en A/D con montaje VIP, cava y fruta



Regalo de boda**

12

* Protocolo de mesas, siempre que se facilite la lista de invitados 7 días antes del evento, por email o soporte informático.

** Regalo de 2 noches en A/D en nuestro establecimiento.



Reserva

Depósito de reserva 600€, que se deducirán del total de la factura. La cantidad restante se pagará el día del evento antes de que comience la barra libre o, si pernoctase en el hotel, antes de hacer el check out, previa firma de conformidad de la factura el día del evento.

Condiciones

*** Precios aplicables para un mínimo de 50 adultos:**

En caso de no llegar a la cantidad mínima, se aplicará un suplemento del 15% por persona sobre el precio del menú elegido.

*** Condiciones para confirmar la reserva:**

Entrega de depósito de 600€ (preferiblemente vía transferencia bancaria) en el momento de confirmación.
Pago del resto de la totalidad: 10 días antes del evento.
Cantidad máxima aceptada en efectivo: 990€.

*** Confirmación del menú elegido:**

30 días antes del evento.

*** Cierre número de comensales:**

10 días antes del evento.

*** Confirmación de cantidades de los segundos platos elegidos:**

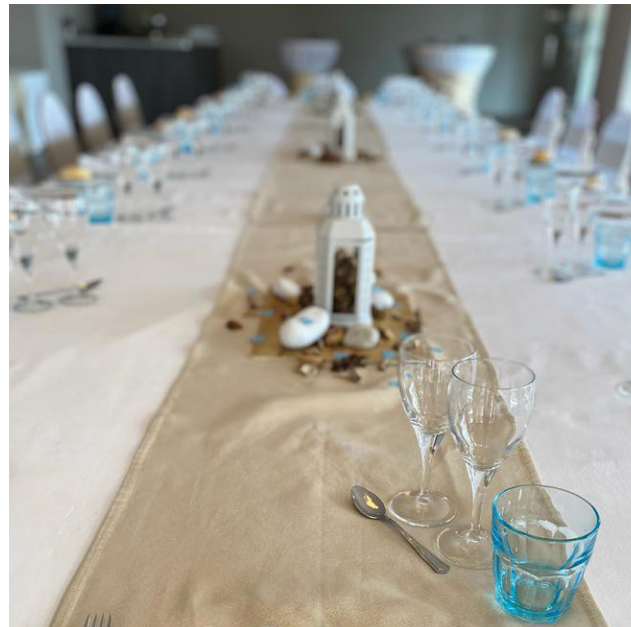
10 días antes del evento.

Contacto

📍 Martínez Catena, 6
29640 Fuengirola, Málaga

☎ (+34) 952 47 27 00


✉ eventos.fuengirola@fergusgroup.com



Las Palmeras

FUENGIROLA

 (+34) 952 47 27 00

 eventos.fuengirola@fergusgroup.com

Affiliated by
FERGUS