

Bodas y Ceremonias 2023



Port Jardín Milenio

+34 96 661 34 18

huertodelcura.eventos@porthotels.es



PORT JARDÍN MILENIO

Vuestros sueños...

Escribiremos la historia de vuestra boda con vuestras propias palabras. Nuestras especialistas os asesorarán en el día más especial de vuestras vidas para que todo sea perfecto.

Esta colaboración, basada en la confianza, nos permite dar un servicio de excelencia que sin duda colmará vuestros deseos más exigentes.

Nuestro Chef consigue crear el binomio perfecto entre la cocina local de mercado y la alta gastronomía en menús creados para sorprender y enamorar a partes iguales.

...En las mejores manos

Vuestros deseos más especiales son nuestra prioridad, y por ello gestionamos la búsqueda y contratación de cualquier servicio extra sin poner límites a vuestra imaginación.

El cóctel de bienvenida alrededor de nuestra piscina es un momento privilegiado en el que vais a poder intercambiar abrazos y recibir las felicitaciones de todos vuestros invitados, disfrutando plenamente de su presencia.

El banquete se puede servir en nuestro salón con vistas a los jardines o en el exterior si las condiciones meteorológicas lo permiten.

¡Vosotros elegís!





PORT JARDÍN MILENIO

LA CEREMONIA

El Hotel Port Jardín Milenio es un espacio idílico para las parejas que quieren celebrar su amor en un entorno único.

Incluye

Decoración elegida por los novios (hasta 265€)

Servicio de música grabada con DJ

Servicio de megafonía

Asesoramiento y coordinación de música

Protocolo durante la ceremonia

Apoyo telefónico y online durante los preparativos

Alquiler de espacio y montaje para la ceremonia.

1150€ IVA incluido. Para menos de 125 invitados adultos.

1550€ IVA incluido. A partir de 125 invitados adultos.

Maestra de Ceremonias

Lourdes 627 861 559

Eva Reyes 697 689 878





COCTEL DE BIENVENIDA

COCTELERÍA (4 TIPOS). VERMUTS, CERVEZAS, VINOS
REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS

5,00€

Opciones frías

Maki de atún y cangrejo	2,00€
Salmorejo con jamón y huevo	2,00€
Marinera de cristal y anchoa del Cantábrico	2,00€
Daditos de queso con uvas	2,50€
Mini sandwich Club	2,50€
Pericana alicantina con habitas y berenjena	2,50€
Tartaleta de mousse de pato con gelée de fresa y polvo de almendras	2,50€
Tartaleta de pisto y atún mediterráneo	2,50€
Mini brioche de queso de cabra con mermelada de pimientos	2,50€
Blini de crema de queso, anchoas y gelée de tomate	3,00€
Mini sandwich de pastrami con mostaza y pepinillos agridulces	3,00€

Opciones calientes

Mini croquetas de cocido y jamón ibérico	2,00€
Mini croquetas de langostinos	2,00€
Cigarritos de lacón y champiñones	2,00€
Cigarritos de berenjena y provolone	2,00€
Cazuelita de risotto de calabaza, boletus y parmesano	2,50€
Brocheta de pollo a la barbacoa con salsa teriyaki	2,50€
Gyozas de gambas y verduras con tártara thai	2,50€
Gyoza vegetal con salsa de guindillas dulces	2,50€
Bao de cerdo ibérico mechado con miel y soja	3,00€
Bao de calamares con mayonesa de lima	3,00€
Bizcochito de sobrasada con huevo de codorniz	3,00€



PREPARAMOS ESE DÍA TAN ESPECIAL

Menú degustación

Para menos de 70 invitados adultos, consultar con el Departamento de Eventos

Hasta 90 invitados, menú degustación para 2 personas

De 90 a 125 invitados, menú degustación para 4 personas

A partir de 125 invitados, menú degustación para 6 personas

Para probar en las degustaciones

Selección de aperitivos del Cóctel de Bienvenida (elegidas por nuestro Jefe de Cocina)

14 PLATOS ELEGIDOS A DEGUSTAR

Recomendamos elegir:

1/2 entradas

1/2 platos principales

1/2 postres

Decoración floral

Los centros de flores que elegiréis para las mesas del banquete, son cortesía del Hotel. Para cualquier decoración adicional, por favor consultad con nuestros decoradores

Otros servicios

Para ayudaros a emocionar y sorprender a vuestros invitados, os ponemos en contacto con personas que recomendamos, especialmente por su larga trayectoria, buen hacer y trato otorgado a la parejas, obteniendo condiciones especiales solo para vosotros.

** Datos de contacto en Anexo 1





ENTRANTES A COMPARTIR

Opciones frías

Hummus de berenjena asada a la leña con crema de queso de Cabra y anchoas 4,50€

Lomo ibérico y queso curado con sus picos 5,00€

Nuestra ensaladilla con salmón curado en remolacha, con piparras y pan de gambas 5,00€

Bombones de hígado de pato y manzana caramelizada con pan brioche y compota de calabaza 6,00€

Tartar de corvina, apionabo, aguacate y alga wakame con ajo blanco de pistachos 7,00€

Ensalada de perdiz en escabeche, apio nabo y emulsión de piparras 7,00€

Opciones calientes

Buñuelos de bacalao sobre torta de maíz con espuma de parmesano y torreznos 3,50€

Fartón de cochinita Pibill con crema, aguacate y lima 3,50€

Dátil relleno de queso brie con chutney de tomate 4,00€

Gyoza de chistorra y dátil con salsa yasgua 5,00€

Raviolis de sepionets con habitas, alcachofas y all i oli de su tinta 5,00€

Canelón de rabo de toro al vino tinto con crema de setas 6,00€



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pescado

Bacalao gratinado al all i oli de almendras con puré de guisantes y menta	16,50€
Corvina a la brasa con espuma de almendras, espárragos y crema de yogur especiado	17,00€
Rape marinado en kimchi, tartar de remolacha y crema ácida	18,00€
Suprema de lubina con holandesa de yuzu en espuma y verduras	22,00€

Carnes

Pluma de cerdo ibérico a la brasa con pesto de avellanas, rúcula y cebolla encurtida	17,00€
Magret de pato a la brasa con boniato al rescoldo con salsa de pistacho y naranja	18,00€
Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré tartufo y boletus	18,00€
Solomillo de ternera a la brasa con pave de patata y salsa de vino amontillado	24,00€
Paletilla de cordero con duxelle de champiñones y castañas y jugo de su cocción	25,00€





POSTRES

Dúo de chocolate y vainilla bourbon con helado de avellanas	5,50€
Coulant de chocolate con sorbete de vainilla	5,50€
Nuestra tarta de 4 quesos con helado de fresa	5,50€
Torrija caramelizada con helado de leche merengada	5,50€
Milhojas de dulce de leche, crema de plátano y merengue	5,50€

TARTAS

Tarta Nupcial

BODEGA

Opción 1 17.00€

Cervezas - Refrescos - Aguas

Cafés - Infusiones

Vino Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre)

Vino Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja)

Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)

Opción 2 18.00€

Cervezas - Refrescos - Aguas

Cafés - Infusiones

Vino Blanco Ludum Chardonnay (D.O. Alicante)

Vino Tinto Hacienda Zorita (D.O. Arribes)

Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. Cava)





MENÚ MODELO OPCIÓN 1

70,00€

Cóctel de bienvenida

Daditos de queso con uvas

Marinera de cristal y anchoa del Cantábrico

Brocheta de pollo a la barbacoa con salsa teriyaki

Mini croquetas de cocido y jamón ibérico

Coctelería (4 tipos) vermouths, cervezas, vinos, refrescos, zumos y aguas

Entrantes a compartir fríos y calientes

Hummus de berenjena asada a la leña con crema de queso de cabra y anchoas

Buñuelos de bacalao sobre torta de maíz con espuma de parmesano y torreznos

Fartón de cochinita pibil con crema de aguacate y lima

Gyoza de chistorra y dátil con salsa yasgua

Plato principal

Pluma de cerdo ibérico a la brasa con pesto de avellanas, rúcula y cebolla encurtida

Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Tarta Nupcial

Bodega

Cervezas, refrescos, aguas, cafés o infusiones

Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre 2020)

Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja 2018)

Cava Roger de Flor (Brut Nature D.O. Cava)



MENÚ MODELO OPCIÓN 2

76,00€

Cóctel de bienvenida

Salmorejo con jamón y huevo

Mini croquetas de cocido y jamón ibérico

Coctelería (4 tipos) vermouths, cervezas, vinos, refrescos, zumos y aguas

Entrantes a compartir

Nuestra ensaladilla con salmón curado en remolacha, con piparras y pan de gamba

Canelón de rabo de toro al vino tinto con crema de setas

Pescado

Bacalao gratinado al all i oli de almendras con puré de guisantes y menta

Carne

Pluma de cerdo ibérico a la brasa con pesto de avellanas, rúcula y cebolla encurtida

Postre

Milhojas de dulce de leche, crema de plátano y merengue
Tarta Nupcial

Bodega

Cervezas, refrescos, aguas, cafés o infusiones

Blanco Clamor de Raimat (D.O. Costers del Segre 2020)

Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja 2018)

Cava Roger de Flor (Brut Nature D.O. Cava)



MENÚ INFANTIL

36,00€

Entrantes al Centro de Mesa

Almendras

Patatas fritas

Aceitunas rellenas

Jamón serrano

Queso manchego

Ensaladilla rusa

Croquetas de jamón ibérico

Calamares a la romana

Plato principal (El mismo para todos los comensales)

Arroz a banda

Hamburguesa de ternera Angus

Wrapp de pollo y bacon con mozzarella

Postre

Tarta de chocolate

Bebidas

Agua y refrescos





DISFRUTA DE TU FIESTA

Por Copas

Establecéis un número inicial que se podrá ampliar en cualquier momento.

Sólo se abonarán las copas consumidas, independientemente de las contratadas

PVP combinados
6,50€

PVP refrescos
2,50€

Música personalizada durante toda la celebración 580,00€

El horario es de 6 horas desde el inicio del cóctel.

Hora extra DJ: 100€

Horario de 14:00 a 20:00 y de 21: a 03:00

Barra de Gin Tonic Premium

Solicitar información y horarios con Departamento de Eventos

CANDY BAR

Personalizamos mesas divertidas, clásicas, de colores... con todo tipo de dulces

Consultar Anexo 1





OPCIONES DE RESOPÓN

Mini Pizzas	5,00€
Chapatitas de jamón de cerdo asado	5,00€
Mini hot dogs	6,00€
Mini hamburguesa de ternera Black Angus con cebolla caramelizada, rúcula y queso de cabra	6,00€
Surtido de chapatitas (2 uds. de ensaladilla, jamón con tomate, queso con tomate o mojama)	7,00€
Fuente de chocolate con mini bollería, golosinas y brochetas de fruta	7,00€





EN NUESTROS HOTELES... LA EXPERIENCIA CONTINÚA

Os ofrecemos alojamiento para vuestros invitados en cualquiera de nuestros hoteles: Hotel Huerto del Cura, Port Jardín Milenio y Port Elche.

Siempre con el mejor precio garantizado independientemente de la fecha en la que se contrate y pudiendo confirmar o anular hasta 48 horas antes.

(Sujeto a disponibilidad)

Mail: reservas.laural@porthotels.es

Tlf: +34 966 612 050

TE OBSEQUIAMOS

Para enlaces de menos de 70 invitados adultos, consultar con el Departamento de Eventos.

Para enlaces a partir de 70 invitados adultos, el Hotel Huerto del Cura te quiere obsequiar, incluyendo en el precio todos estos detalles:

- ✦ Decoración floral en las mesas del banquete
- ✦ Dos noches con desayuno en nuestro Hotel Huerto del Cura (es un obsequio intransferible, únicamente para los novios, para la noche antes y el día de la celebración)
- ✦ Minutas (menú impreso)
- ✦ Listado de invitados
- ✦ Tarta Nupcial + Muñecos novios
- ✦ Tarifas con descuentos especiales para el alojamiento
- ✦ Plazas de parking para padres y padrinos



NUESTRA OFERTA HOTELERA



Port Jardín Milenio

Para reservar y poder obtener la mejor tarifa posible, aconsejamos que una vez formalizada la reserva de la boda, os pongáis en contacto con la mayor antelación posible con nuestro Departamento de Reservas:



Port Eliche

reservas.laural@porthotels.es
Tfno. 96 661 2050



Huerto del Cura

Ofreciéndoles siempre el mejor precio garantizado, independientemente de la fecha en la que se contrate y pudiendo confirmar o anular hasta 48 horas antes del evento.



EMPRESAS COLABORADORAS

Maestra de Ceremonias

Lourdes, 627 861 559
Eva Reyes, 697 689 878

El Guateque

Valcres, 965 655 744
Lightshock, 657 133 912

Brilla por todo lo alto

La Dama 9686 073 286
(pirotécnia)

Luna de Miel (viajes)

Koko Travel, 966 613 477
Nautalia, 965 085 642

Regalos Personalizados

Dolça, 966 222 015

Espacios Únicos (decoración)

Floristería Ángela, 965 427 107
Floristería Cadafal, 966 613 451

Dulces Caprichos

Los Eventos de Nana, 965 421 543
Canelita's Cake, 681 631 270
Sweetland, 717 714 007

Alquiler de Coche Clásico

674 302 766

Mesas Temáticas

La Despensa de Andrés (quesos), 657 087 878
Campoluz (cócteles) 647 860 049

Los más Guapos

Vittorio Cataldo, 965 209 929
& Carlo Pignatelli

NK, novios 965 456 173

Fotografía y Vídeo

Claro Oscuro, 965 452 203
Carmelo Aledo, 684 410 129

Peluquería - Estética

E & M, 965 450 521
José Juan y Noemí, 966 610 309
Beauty Corner, 649 036 870

