



**BODAS & CEREMONIAS 2026**



**PORT JARDÍN MILENIO**

SHAPED BY YOU

Vuestros sueños  
en las mejores manos

En Port Jardín Milenio estaremos a vuestro lado para cuidar cada detalle y ofrecer un servicio impecable, a la altura de los deseos más exigentes.

La propuesta gastronómica, a cargo de nuestro Chef, combina cocina local y alta gastronomía para sorprender y enamorar a todos los paladares.

Además, gestionamos cualquier servicio adicional que imaginéis, sin límites ni complicaciones.

El Cóctel de Bienvenida será el primer gran momento, rodeados de abrazos, brindis y emociones compartidas.

Y para el banquete, podréis elegir entre nuestro salón con vistas al precioso jardín o una celebración al aire libre.



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



## LA CEREMONIA

*Un "Sí, quiero" entre palmeras*

El Hotel Port Jardín Milenio es el lugar perfecto para daros el "sí" en un entorno lleno de encanto y vegetación mediterránea.

Nos encargamos de todo para que solo os centréis en lo importante: disfrutar el momento.



### INCLUYE

Decoración personalizada (valorada hasta 290€)

DJ con música grabada y servicio de megafonía

Asesoramiento musical y coordinación de la ceremonia

Maestra de ceremonias y protocolo

Alquiler y montaje del espacio

### PRECIOS

1350€ IVA incluido. Para menos de 125 invitados adultos

1600€ IVA incluido. A partir de 125 invitados adultos



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



## PREPARAMOS ESE DÍA

*tan especial*

### 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

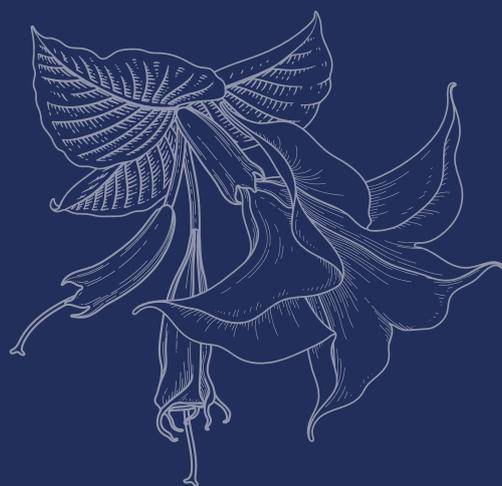
Para ayudaros a emocionar y sorprender a vuestros invitados, os ponemos en contacto con personas que recomendamos, especialmente por su larga trayectoria, buen hacer y trato otorgado a la parejas, obteniendo condiciones especiales solo para vosotros.



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU





*Nuestros menús*



*Menú*  
**SÍ QUIERO**

**Entrantes**

5 Opciones de Entrantes a elegir

**Principal**

1 Principal entre Pescado y Carne

**Postre**

1 Postre

Tarta nupcial

**Bodega**

Bodega incluida en el Banquete

Raimat Clamor, D.O. Costers del Segre

Abalos Crianza, D.O. Ca. Rioja

Roger de Flor, D.O. Cava

**Personalización floral de la mesa**

Decoración floral de la Casa

**58,00€**



**PORT JARDÍN MILENIO**

SHAPED BY YOU



*Mena*

## **Romance N°1**

### **Cocktail**

Duración mínima estimada del servicio 45'

3 opciones a elegir

### **Banquete**

5 Opciones de Entrantes a elegir

1 Principal entre Pescado y Carne

1 Postre

Tarta nupcial

### **Bodega**

Incluida en el Cocktail y en el Banquete a elegir

### **Personalización floral de la mesa**

Personalización de mesas con mantelería a vuestra elección,  
incluyendo bajo plato y vaso de agua

**82,00€**



**PORT JARDÍN MILENIO**

SHAPED BY YOU



*Mena*

## **Romance Nº2**

### **Cocktail**

Duración mínima estimada del servicio 45'

6 opciones a elegir entre frías y calientes, recomendamos 3 y 3

### **Banquete**

3 Opciones de Entrantes a elegir

1 Principal entre Pescado y Carne

1 Postre

Tarta nupcial

### **Bodega**

Incluida en el Cocktail y en el Banquete a elegir

### **Personalización floral de la mesa**

Personalización de mesas con mantelería a vuestra elección,  
incluyendo bajo plato y vaso de agua

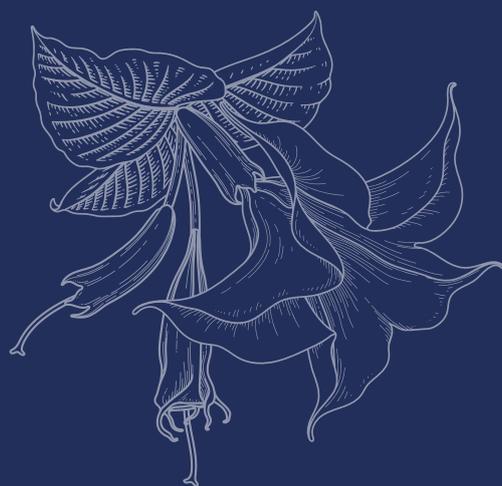
**84,00€**



**PORT JARDÍN MILENIO**

SHAPED BY YOU





*La propuesta gastronómica*



## COCKTAIL

*Un inicio delicioso para un día inolvidable*

### OPCIONES FRÍAS

Cucharita de tabulé y virutas de salmón ahumado

Mini blini con steak tartar

Gazpachuelo de pimientos verdes escabechados y sardina ahumada

Pan de cristal con Jamón Ibérico y Mojama

Pan de cristal con mojama y pipes y carasses

Mortadela, pesto de almendras y perlas de mozzarella

Brocheta de mojama con tomates semi deshidratados y albahaca

Chupa chups de paté de perdiz con chocolate y almendras

Brocheta de vittello tonnato con piparras +2,00€

Mini poket de salmón marinado, wakame y mango +3,00€

Niguiris y rolls variados con salsa de soja +3,00€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



## COCKTAIL

*Un inicio delicioso para un día inolvidable*

### OPCIONES CALIENTES

Mini gofres de patatas bravas

Mini tortilla de patata trufada con alioli de lima

Gyoza vegetal con salsa de guindillas dulces

Croquetas de “mac and cheese” dulce de jalapeño

Brocheta de pollo satay con salsa de cacahuete y coco

Buñuelo de brandada de atún con alioli de ajo negro

Mini croquetas de ternera ahumada

Mini mollete de papada ibérica confitada con pimientos asados

Gyozas de gambas y verduras con tártara thai

Fartons de morcilla y peras al vino tinto

Bao de calamares en su tinta con alioli de pimiento de piquillo +1,00€

Atún satay con emulsión de sésamo +1,00€

Bao de cerdo ibérico mechado con miel y soja +1,00€

Mini brioche con pulled pork barbacoa +1,00€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



## **COCKTAIL**

*Un inicio delicioso para un día inolvidable*

### **PARA REDONDEAR UN INICIO INOLVIDABLE**

#### **QUESOS DEL MUNDO**

Estación gastronómica con una selección de los mejores quesos nacionales e internacionales.

Entre 80 a 120 invitados: 13€ por persona

Entre 120 a 180 invitados: 12€ por persona

Entre 180 a 250 invitados: 10€ por persona

#### **JAMÓN IBÉRICO AL CORTE**

Incluye cortador de jamón y servicio.

Recomendamos una pieza para un máximo de 120 invitados.

Se abrirá una segunda pieza a partir de 150 invitados.

Jamón Ibérico de cebo de campo: 675€ la pieza

Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroche: 880€ la pieza



**PORT JARDÍN MILENIO**

SHAPED BY YOU



## ENTRANTES

*En el banquete la experiencia continúa*

### ENTRANTES FRÍOS

Mini ensalada de tomate, mozzarella y vinagreta de aceitunas y anchoas

Creoso de foie Grass con boletus y vinagreta de turrón, naranja y salvia

Rollito de guacamole y salmón ahumado con salsa de yogurt y almendras

Mousse de pistachos y merluza con sabayón de espirulina

Presa ibérica curada con escabeche de mango y berros +3,00€

Dúo de ibéricos y queso curado +3,00€

Coca de sardina ahumada con aguacate y sardinas ahumadas +3,00€



### ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de trufa y papada

Gyozas de sobrasada y queso de cabra con salsa teriyaki

Canelón de dátil, ricota y nueces con crema de rúcula y parmesano

Puerros a la llama, caldo de jamón y apio tostado

Alcachofas a la brasa con salsa gribiche +4,00€

Zamburiña, cigala, panceta confitada con ali oli de kimchi +5,00€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



## PRINCIPALES

*Platos que dan carácter al menú*

### PESCADOS

Lomo de bacalao confitado con chop-suey y salsa txacoli

Lomo de atún a la brasa con shitake salteados y emulsión de piparras

Corvina a la brasa, yemas de espárragos, seta shitake  
y salsa de pimientos tatemados +6,00€

Lomo de merluza con puerros a la brasa y jugo oscuro de jamón  
y apio nabo tostado +6,00€

Rodaballo a la brasa con trufa, espinaca y muselina de calabacín +11,00€



### CARNES

Magret de pato a la brasa con boniato en rescoldo y salsa de naranja y pistachos

Pluma ibérica a la brasa con crema de cacahuete y curry amarillo

Ojo de bife Angus a la brasa con pimientos del piquillo y ajos tiernos +6,00€

Presa ibérica a la brasa con verduras de raíz y salsa de membrillo +6,00€

Solomillo de ternera a la brasa con patata pave y salsa perigueux +16,00€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



## POSTRES

*Dulces recuerdos*

Chibousse de dulce de leche con helado de vainilla.

Dúo de cantueso y naranja con helado de leche merengada

Coulant de chocolate con sorbete de frambuesa.

Torrija de pan brioche con helado avellana



## RESOPÓN

*El cuerpo lo pide*

Surtido de chapatitas

(2 uds. de ensaladilla, jamón con tomate, queso con tomate o mojama)

Mini Pizzas

Mini hot dogs

Mini hamburguesa de ternera Black Angus  
con cebolla caramelizada, rúcula y queso de cabra

Bao con cochinita pibil

\*Consultar precios con el Departamento de Eventos



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



## BODEGA

*Brindis con alma*

### OPCIONES DE BODEGA INCLUIDA EN LOS MENÚS ROMANCE

#### VINOS BLANCOS

Dilema · Verdejo · D.O. Rueda  
Monovar · Riesling · D.O. Alicante  
Laudum · Chardonay "ecológico" · D.O.P Alicante

#### VINOS TINTOS

Laudum · Roble · D.O.P. Alicante  
Arienzo · Garciano-Tempranillo · D.O. Rioja  
Viña Pomal Crianza · Tempranillo · D.O. Rioja  
Legaris Roble · Tempranillo · D.O. Ribera del Duero



### OPCIONES DE BODEGA CON SUPLEMENTO

#### VINOS BLANCOS

Equilibrio · Sauvignon Blanc · D.O. Jumilla +1,50€  
Hacienda Sael · Godello · D.O. Bierzo +2.50€  
José Pariente · Verdejo D.O. Rueda +5.50€

#### VINOS TINTOS

El Pícaro · Tinta de Toro · D.O. Toro +1.00€  
Altos de Raiza Crianza · Tempranillo · D.O. Rioja +1.00€  
Pasión de Bobal · Bobal · D.O. Utiel Requena +1.50€  
Finca Resalso · Tempranillo · D.O. Ribera del Duero +4.00€



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU



## **BARRA LIBRE Y MÚSICA**

*La fiesta perfecta*

### **OPCIÓN DE BARRA LIBRE**

Se debe solicitar para todos los invitados adultos

3 Horas de barra libre por persona 22,00€

### **OPCIÓN POR COPAS**

Refrescos 2,00€

Cervezas 2,50€

Combinados 7,50€



### **MÚSICA DJ**

Personalizada durante toda la celebración

6 Horas desde el inicio del cocktail 630€

Hora extra DJ 100€

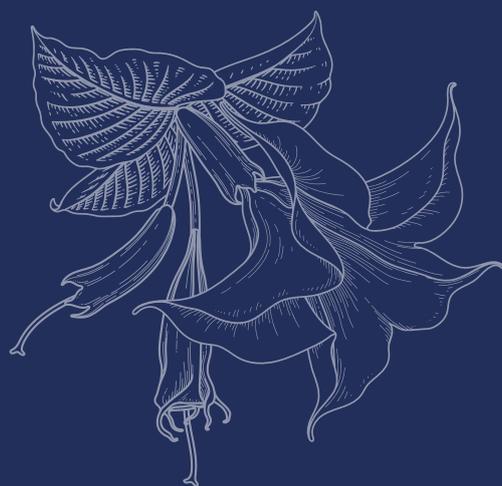
Horario de 14:00 a 20:00 y de 21:00 a 03:00



**PORT JARDÍN MILENIO**

SHAPED BY YOU





*Información y condiciones*



## **TE OBSEQUIAMOS**

*El día será perfecto*

**CON LOS MENÚS ROMANCE SE INCLUYE:  
PARA ENLACES A PARTIR DE 70 INVITADOS ADULTOS**

Decoración floral en las mesas del banquete

Una noche con desayuno en nuestro Hotel Port Jardín Milenio  
(es un obsequio intransferible, únicamente para los novios, para la noche de  
la boda)

Minutas (menú impreso)

Listado de invitados

Tarta Nupcial + Muñecos novios

**PARA ENLACES DE MENOS DE 70 INVITADOS ADULTOS**

Consultar con el Departamento de Eventos



**PORT JARDÍN MILENIO**

SHAPED BY YOU



## ALÓJATE

*Tu descanso nuestra prioridad*

**ALOJA A TUS INVITADOS EN NUESTROS HOTELES DE ELCHE**

HOTEL HUERTO DEL CURA  
HOTEL PORT JARDÍN MILENIO  
HOTEL PORT ELCHE

El Hotel dará prioridad a los invitados de las bodas del Hotel Port Jardín  
Milenio.

\*Sujeto a disponibilidad. Consultar condiciones



## RESERVA LA FECHA

*Celebra con nosotros*

Para confirmar la reserva de la fecha del evento se deberá abonar la cantidad de 1.000€.

Posteriormente, 90 días antes de la fecha del evento, se realizará un segundo pago de 2.000€. Tras la degustación del menú, se abonará la cantidad restante hasta completar el 50% del coste total del evento. Finalmente, 7 días antes de la celebración, se deberá liquidar el importe pendiente para cubrir la totalidad del coste del evento.

El número de comensales deberá comunicarse al hotel con una antelación de 7 días. Este será el número que se incluirá en la factura final, aunque existe la posibilidad de ampliarlo posteriormente. No obstante, en caso de que algún comensal no asista, su coste será igualmente facturado.

De producirse la cancelación del evento entre 10 y 30 días naturales antes de la fecha prevista, el hotel ofrecerá un crédito del 50%, que podrá utilizarse en otro evento en un plazo máximo de 6 meses desde la fecha de cancelación. Si este crédito no es utilizado dentro del plazo indicado, el hotel se reserva el derecho de disponer de la totalidad del importe del crédito.

Los banquetes celebrados a medio día que deseen ampliar el servicio hasta las 22:00h, supondrá la contratación del servicio de resopón para, mínimo, el 80% de los comensales y conllevarán un suplemento de 225€ en concepto de ampliación de personal.

La degustación del menú se realizará un domingo, el día acordado entre el departamento de eventos y los novios.

El número de comensales para la degustación será el siguiente:

Bodas a partir de 70 invitados: 2 personas

Bodas a partir de 120 invitados: 6 personas

Para probar en las degustaciones:

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

14 Platos elegidos para degustar (Recomendamos elegir: 1/2 entradas, 1/2 platos principales, 1/2 postres)

Una vez elegido, el menú quedará cerrado sin posibilidad de modificaciones con una antelación mínima de 20 días al banquete. No está permitido el uso de bengalas, pétalos sintéticos, confetis y similares.



PORT JARDÍN MILENIO

SHAPED BY YOU

Departamento de Eventos  
huertodelcura.eventos@porthotels.es

Carrer Curtidors, 17, 03203 Elx, Alicante  
+34 966 612 033 | jardinmilenio@porthotels.es



**BODAS & CEREMONIAS 2026**



**PORT JARDÍN MILENIO**

SHAPED BY YOU