

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

BODAS & CEREMONIAS 2024

Departamento de Eventos

huertodelcura.eventos@porthotels.es
+96 661 34 18



CEREMONIAS

Cada pareja guarda un sueño propio, una ilusión única e irrepetible. Por esta razón, el verdadero valor de un sueño reside en que sea auténtico.

Toda historia de amor se inicia con un emotivo "TE QUIERO" y desde el Hotel Huerto del Cura extendemos nuestra mano para colaborar en hacer realidad el siguiente paso, el "SÍ QUIERO".

Estamos aquí para orquestar una ceremonia especial, que capture y transmita el amor y los sentimientos que os unen, de acuerdo con vuestros deseos en un entorno idílico y único.

Si así lo deseáis, nuestra experta maestra de ceremonias estará a vuestro lado ofreciendo orientación y apoyo durante la planificación y ejecución de vuestro evento. Trabajaremos juntos para diseñar una ceremonia única y exclusiva que refleje la esencia de vuestra relación.

La ceremonia es personalizada e incluye:

Espacio y montaje para la celebración de la ceremonia.

Decoración elegida por los novios (hasta 265€)

Asesoramiento y coordinación de música para la ceremonia con DJ

Servicio de megafonía

Protocolo durante la ceremonia

Apoyo a familiares y amigos en la participación de la ceremonia

Apoyo telefónico y on-line durante los preparativos de la ceremonia

Precio en Jardín Zen o Jardín Invernadero

Para menos de 125 invitados adultos 1.300 € IVA incluido

A partir de 125 invitados adultos 1.550 € IVA incluido



PREPAREMOS ESTE DÍA TAN ESPECIAL

Menú degustación

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

De 70 a 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 realizada por el Jefe de Cocina

Las entradas del concepto que hayáis elegido (a compartir o individual)

Los platos principales

Las bebidas

Los 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.



CONFIGURA EL BANQUETE A TU MEDIDA

Cóctel

Vermuts, cervezas, vinos, refrescos, zumos y aguas 6.50€

Personaliza tu coctelería desde de 9.00€

Todas nuestras opciones se servirán por separado y mínimo 2 unidades por cada referencia

Opciones frías

Vasito de gazpacho de melón 3.25€

Vasito de gazpacho andaluz 3.25€

Daditos de queso manchego curado 3.25€

Cucharitas de aguacate y salmón marinado 3.75€

Blinis de salmón marinado con mantequilla de lima 3.75€

Blinis de hueva de mújol 3.75€

Selección de cocas (escalivada con anchoas, tomate concasée con mojama, mousse de centollo) 3.75€

Mini tejas de maíz con ensaladilla de merluza y huevas de mújol 4.25€

Pan de cristal con tomate y mojama 4.25€

Opciones frías

Pan de cristal con lomo ibérico y tomate raf	4.25€
Macaron de boletus y foie con coulis de fresa y Módena	5.25€
Nuestra selección de canapés	5.25€
Selección de Sushi (makim sashimi, nigiri, temaki y uramaki,	7.25€
Degustación de quesos del mundo	12.00€
A partir de 120 invitados	
Para menor número de invitados consultar	
Jamón ibérico al corte	600€
Precio por pieza (incluye cortador de jamón)	

Duración estimada entre 45' y 1 h

Suplemento en la bebida si se excede este tiempo marcado

Opciones calientes

Pan soufflé relleno de verduras escalivadas y sardina ahumada	3.25€
Mini croissant de dátil con bacon	3.25€
Bombones de queso camembert y membrillo con cebolla caramelizada	3.25€
Crujientes de dátil con coulis de tomate	3.25€
Coca de sobrasada y huevos de codorniz	3.25€
Pan soufflé relleno de crema de queso y virutas de jamón	3.75€
Nuestro hojaldre con frutos del mar	3.25€
Pan soufflé relleno de tartar de tomate y mojama	3.75€
Brocheta de pulpo en tempura con mojo picón	4.25€
Brocheta de langostino crujiente al curry rojo	4.25€
Nido de patatas y croquetas de jamón ibérico	3.75€
Nido de patatas y croquetas de bogavante con salsa tártara	3.75€
Pulpo A'Feira (pulpo gallego y patata con aceite de oliva y pimentón	7.25€

Corner

Gildas	5.50€
Arroces	6.00€
Rincón Illicitano	8.00€

RINCONES TEMÁTICOS

Corner

Gildas	5.50€
Arroces	6.00€
Rincón Ilicitano	8.00€

Debe solicitar para el total de invitados adultos
Consultar opciones al Departamento de Eventos



Entrantes fríos a compartir

Tartar de salmón con crema de aguacate, helado de washabi y mahonesa de encurtidos	9.50€
Bombón de foie y chocolate, con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias	11.50€
Carpaccio de pulpo, con ensalada de rúcula al aliño de pico de gallo	10.50€
Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza, con muselina de naranja	7.50€
Tejas de hummus, con langostinos y anguila ahumada y gazpachuelo de remolacha	9.50€
Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados, con mahonesa de aceitunas negras	7.50€

Entrantes calientes a compartir

Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas	6.00€
Flor de calabacín en tempura rellenos de queso de cabra y espinacas, con mermelada de tomate	9.00€
Buñuelos de pulpo, con mahonesa de piparras	6.00€
Crujientes de cordero y dátiles con salsa de turrón	7.50€
Flor de Elche confitada, con virutas de jamón y salsa romescu	9.00€
Raviolis de cigalas y cebolla caramelizada, con secreto ibérico a la brasa y salsa Thai	8.50€



Entrantes individuales

Ensalada templada de espárragos verdes, queso de cabra y virutas de jamón ibérico	16.50€
Tartar de salmón con crema de aguacate, helado de washabi y mahonesa de encurtidos	14.50€
Bombón de foie y chocolate, con coulis de mandarina imperial y crumble de pan de especias	20.00€
Carpaccio de pulpo, con ensalada de rúcula al aliño de pico de gallo	17.00€
Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza, con muselina de naranja	10.50€
Tejas de hummus con langostinos y anguila ahumada y gazpachuelo de remolacha	14.50€
Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados, con mahonesa de aceitunas negras	10.50€
Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas	11.50€
Flor de calabacín en tempura rellenos de queso de cabra y espinacas, con mermelada de tomate	16.50€
Buñuelos de pulpo, con mahonesa de piparras	11.50€
Crujientes de cordero y dátiles con salsa de turrón	12.50€
Flor de Elche confitada, con virutas de jamón y salsa romescu	16.50€
Raviolis de cigalas y cebolla caramelizada, con secreto ibérico a la brasa y salsa Thai	16.50€

Sorbetes

Cantueso, tomillo, apio, menta, mojito, Marc de Champagne	4.00€
---	-------

ELEGIR EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES

PESCADOS

Lomo de bacalao en costra de patata, concassé de tomates secos y alioli de albahaca	17.00€
Medallones de rape, con alcachofas, boletus y langostinos	23.00€
Filetes de salmonete con ragût de puerros a la crema de romero	22.00€
Suprema de merluza, con cremoso de pimientos verdes y pil-pil de azafrán	23.00€
Espalda de corvina emparrillada, con puré de apio nabo, muselina de estragón y chips de alcachofa	23.00€
Pulpo a la brasa, con crema de patatas riojanas y chips de chorizo ibérico	26.00€

CARNES

Entrecote de Angus a la parrilla, con chutney de pimientos, wantón de camembert y salsa de tuétano	25.00€
Presa ibérica al carbón, con compota de pera, streusel de cacao y salsa de miso	21.00€
Pluma ibérica confitada con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon	21.00€
Chuleta de Ávila a la brasa, con virutas de patata y pimientos de Padrón	37.00€
Paletilla de cordero deshuesada, con crema de cebollas asadas, patatas foundant y glaseado de romero	27.00€
Solomillo de ternera, con salteado de espárragos verdes y patatas soufflé con reducción de vino viejo	33.00€

ELEGIR EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES

POSTRES

Limoncello con tulipa de helado de leche preparada	7.50€
Pastel de chocolate y baileys con tulipa de helado de moka	7.50€
Crème Brûlée de café con tulipa de helado de ron	7.50€
Coulant de chocolate con tulipa de sorbete de fresa	7.50€
Souflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales	7.50€
Crujiente de pera y chocolate con helado de vainilla bourbon	7.50€

SUGERENCIAS DE BODEGA

OPCIÓN 1

21.00€

Vino Blanco Laudum (D.O.P. Alicante Moscatel Seco)
Vino Tinto Almuvedre de Telmo Rodríguez (D.O.P. Alicante Monastrel)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. San Sadurni D'Anoia Cava)

OPCIÓN 2

23.00€

Vino Blanco Semsum2 (D.O.P. Alicante Sauvignon)
Vino Tinto Marques de Arienzo Crianza (D.O. Rioja Tempranillo)
Cava El Miracle Nature Brut Organic (D.O. Utiel Requena)

OPCIÓN 3

26.50€

Vino Blanco Rafael Cañizares (D.O.P. Alicante Sauvignon)
Vino Tinto Izadi (D.O. Rioja Tempranillo)
Cava Roger de Flor Brut Nature (D.O. San Sadurni D'Anoia Cava)

OPCIÓN 4

30.00€

Vino Blanco José Pariente (D.O. Rueda Verdejo)
Vino Tinto Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero Tempranillo)
Cava El Miracle Nature Brut Organic (D.O. Utiel Requena)

Todas las bodegas incluyen cervezas, refrescos aguas, cafés e infusiones



SUGERENCIAS DE MENÚ

MENÚ 1 MODELO OPCIÓN ENTRADAS INDIVIDUALES 92.50€

Cóctel de Bienvenida

Bebidas: vermut, cerveza, vinos, refrescos, zumos y aguas

Daditos de queso manchego curado

Cucharitas de aguacate y salmón marinado

Crujiente de dátil con coulis de tomate

Brocheta de langostino crujiente al curry rojo

Entrantes Individuales

Coca de brandada de bacalao y pimientos confitados, con mahonesa de aceitunas negras

Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas

Plato Principal

Pluma ibérica confitada con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon

Postre

Coulant de chocolate, con tulipa de sorbete de frambuesa

Bodega

Blanco Laudum (D.O.P. Alicante. Moscatel seco)

Tinto Almuedre de Telmo Rodríguez (D.O.P. Alicante Monastrel)

Cava Roger de Flor Sant Sadurní Anoia Brut Nature

SUGERENCIAS DE MENÚ

MENÚ 2 MODELO OPCIÓN ENTRADAS A COMPARTIR 93.00€

Cóctel de Bienvenida

Bebidas: vermut, cerveza, vinos, refrescos, zumos y aguas

Daditos de queso manchego curado

Vasito de gazpacho andaluz

Cucharitas de aguacate y salmón marinado

Mini croissant de dátil con bacon

Nido de patatas y croquetas de jamón ibérico

Brocheta de langostino crujiente al curry rojo

Entrantes a Compartir

Buñuelos de pulpo, con mahonesa de piparras

Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza, con muselina de naranja

Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas

Plato Principal

Lomo de bacalao en costra de patata, con concassé de tomates secos y alioli de albahaca

Postre

Soufflé de queso y dátil, con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales

Bodega

Blanco Laudum (D.O.P. Alicante. Moscatel seco)

Tinto Almuedre de Telmo Rodríguez (D.O.P. Alicante Monastrel)

Cava Roger de Flor Sant Sadurní Anoia Brut Nature

SUGERENCIAS DE MENÚ

MENÚ 3 MODELO OPCIÓN ENTRADAS A COMPARTIR 104.00€

Cóctel de Bienvenida

Bebidas: vermut, cerveza, vinos, refrescos, zumos y aguas

Daditos de queso manchego curado

Vasito de gazpacho andaluz

Cucharitas de aguacate y salmón marinado

Coca de sobrasada y huevos de codorniz

Mini croissant de dátil con bacon

Nido de patatas y croquetas de jamón ibérico

Entrantes Individual

Espárragos blancos rellenos de ensaladilla de merluza, con muselina de naranja

Plato Principal

Lomo de bacalao en costra de patata, con concassé de tomates secos y alioli de albahaca

Plato Principal

Presa ibérica al carbón, con compota de peras, streusel de cacao y salsa de miso

Postre

Limoncello, con tulipa de helado de leche preparada

Bodega

Blanco Laudum (D.O.P. Alicante. Moscatel seco)

Tinto Almuedre de Telmo Rodríguez (D.O.P. Alicante Monastrel)

Cava Roger de Flor Sant Sadurní Anoia Brut Nature



MENÚ VEGETARIANO | MENÚ VEGANO

3 opciones de cóctel + Menú vegetariano/vegano 81.50€
+ Opción de bodega

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

En caso de alergias se debe tener en cuenta la siguiente Información obligatoria: Serviremos un menú que no incluya los ingredientes indicados, por lo que se advierte que podría detectarse la presencia ellos y otros alérgenos definidos en el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones, presentes en el alimento por contaminaciones cruzadas que hayan podido producirse por la idiosincrasia de los trabajos efectuados en cocina o fuera de ella. El hotel no se hace responsable de cualquier daño o perjuicio que este hecho pudiera causar.

MENÚ INFANTIL 39.00€

Se debe elegir el mismo plato principal para todos los niños

Centro de Mesa

Almendras, patatas fritas, y aceitunas rellenas

Jamón serrano Queso manchego Calamares romana

Dúo de ensaladillas Croquetas de jamón ibérico

Plato Principal para escoger entre:

Arroz con pollo (mínimo 2 personas)

Hamburguesa con patatas

Pechuga de pollo con patatas

Postre

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Bebidas

Agua mineral y refrescos

OPCIONES PARA RECENA

Pizza Al Taglio (2 unidades por persona)	3.00€
Mini chapatitas ibéricas (jamón, queso y lomo) (3 unidades por persona)	5.00€
Mini hamburguesas (2 unidades)	5.00€

CANDY BAR

Personalizamos mesas divertidas, clásicas, de colores... con todo tipo de dulces... (chocolates, gominolas, piruletas, pastelitos, macarrons, repostería)

DISFRUTA DE TU FIESTA

BARRA LIBRE **22.00€**

(Este servicio se debe solicitar para todos los invitados adultos)

3 horas de barra libre por persona.

Transcurrido este tiempo, el consumo continuará por copas.

Combinados **7.50€**

Cervezas **3.00€**

Refrescos **2.50€**

Consultar con Departamento de Eventos otras opciones.

Servicio de música personalizado durante toda la celebración.

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

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

Barra de Bebidas Premium

Solicitar información

**Consultar horarios con nuestro Departamento de
Eventos**

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 **Con ...**

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:

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

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

Plazas de parking para padres y padrinos



HUERTO DEL CURA



PORT JARDIN MILENIO



PORT ELCHE



HOTEL
HUERTO
DEL CURA

huertodelcura.eventos@porthotels.es
+96 661 34 18