



HOTEL  
HUERTO  
DEL CURA



BODAS & CEREMONIAS 2025

UN DÍA

UNA HISTORIA



UN AMOR ETERNO



Desde 1972, hemos tenido el privilegio de ser parte de innumerables historias de amor, cada una única y especial.

Nuestra pasión por crear momentos inolvidables se refleja en cada boda y evento que organizamos. Nos dedicamos a conocer a cada pareja, entender sus sueños y convertirlos en realidad con dedicación y cariño.

Confía en nuestra experiencia y compromiso para hacer de tu día un recuerdo eterno, lleno de amor y felicidad.





LA PROPUESTA GASTRONÓMICA

# NUMEN

LA INSPIRACIÓN Y LA CREATIVIDAD  
JUEGAN UN PAPEL FUNDAMENTAL  
EN LA GASTRONOMÍA

Sugerencia de menú

**NUMEN · 1**

\*

**COCKTAIL**

\*Duración mínima estimada del servicio 45'

3 Opciones frías  
3 Opciones calientes

**BANQUETE**

\*Duración mínima estimada del servicio 90'

1 Entrante  
1 Principal entre carne o pescado  
1 Postre  
Tarta Nupcial  
Bodega

\*Incluida en el cocktail y el banquete

**BARRA LIBRE**

Estándar de 3 horas

**Por un valor de 130€**

\*IVA Incluido

Sugerencia de menú

**NUMEN · 2**

\*

**COCKTAIL**

\*Duración mínima estimada del servicio 60'

4 Opciones frías  
4 Opciones calientes  
Corte de Jamón Ibérico de cebo *\*Pieza por cada 120pax.*

**BANQUETE**

\*Duración mínima estimada del servicio 90'

1 Entrante  
1 Principal entre carne o pescado  
1 Postre  
Tarta Nupcial  
Bodega

\*Incluida en el cocktail y el banquete

**BARRA LIBRE**

Estándar de 3 horas

**Por un valor de 138€**

\*IVA Incluido

Sugerencia de menú

## NUMEN · 3



### COCKTAIL

\*Duración mínima estimada del servicio 90'

- 3 Opciones frías
- 3 Opciones calientes
- 2 Estaciones a elegir

### BANQUETE

\*Duración mínima estimada del servicio 90'

- 1 Entrante
- 1 Sorbete
- 1 Principal entre carne o pescado
- 1 Postre
- Tarta Nupcial
- Bodega

\*Incluida en el cocktail y el banquete

### BARRA LIBRE

Estándar de 3 horas

Por un valor de 150€

\*IVA Incluido

Sugerencia de menú

## NUMEN · 4



### COCKTAIL

\*Duración mínima estimada del servicio 60'

- 4 Opciones frías
- 4 Opciones calientes

### BANQUETE

\*Duración mínima estimada del servicio 120'

- 1 Entrante
- 1 Principal de pescado
- 1 Sorbete
- 1 Principal de carne
- 1 Postre
- Tarta Nupcial
- Bodega

\*Incluida en el cocktail y el banquete

### BARRA LIBRE

Estándar de 3 horas

Por un valor de 162€

\*IVA Incluido

Menú vegetariano / vegano

## VEGUI NUMEN



### COCKTAIL

*\*La duración estimada dependerá del Numen escogido*

2 Opciones frías  
2 Opciones calientes

### BANQUETE

*\*La duración estimada dependerá del Numen escogido*

#### Entrantes

Espárragos blancos con muselina de naranja  
Teja de hummus con gazpachuelo de remolacha  
Tabulé de verduras

#### Plato principal

Heura salteada con concasée de tomates secos emulsión de albahaca

#### Postre

Sinfonía de sorbetes

#### Bodega

Bodega del Numen escogido

#### BARRA LIBRE

Estándar de 3 horas

**Por un valor de 130€**

*\*IVA Incluido*

Menú infantil

## MINI NUMEN



### BANQUETE

#### CENTRO DE MESA

Almendras, Chips, Aceitunas rellenas  
Jamón Serrano  
Queso Manchego  
Calamares a la Romana  
Dúo de ensaladillas  
Croquetas de Jamón Ibérico

#### PLATO PRICIPAL

*\*A elegir*

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

**Por un valor de 39€**

*\*IVA Incluido*

*La duración estimada dependerá del Numen escogido*



HOTEL HUERTO DEL CURA

## CONFECCIONA TU NUMEN

Confecciona tu Numen

## EL COCKTAIL

### OPCIONES FRÍAS

Pequeños bocados...



- Vasitos de Gazpacho de Melón con virutas de Jamón Ibérico
- Cucharita de aguacate y salmón marinado en aceite de sésamo
- Pan soufflé de verduras escalivadas y anchoa
- Selección de cocas ilicitanas con escalivada con anchoa, mojama y pincho donostiarra
- Mini tejas de maíz con ensaladilla de merluza y huevas de mújol
- Pan de cristal con lomo Ibérico y tomate Raf
- Blinis de Salmón ahumado con mantequilla de lima
- Daditos de queso Manchego

Confecciona tu Numen

## EL COCKTAIL

### OPCIONES CALIENTES

...para recibir a los invitados



- Bombones de Camembert y membrillo
- Crujiente de Cordero, dátil y salsa de Turrón
- Nido de croquetas de Bogavante con salsa Tártara
- Croquetas Ibéricas de Jamón
- Brocheta de Pulpo en tempura con salsa Mojo Picón
- Coca de sobrasada y huevos de Codorniz
- Crujiente de dátiles con bacón, mascarpone y mermelada de pimientos asados
- Brocheta crujiente de langostinos, al curry rojo

Confecciona tu Numen

## EL COCKTAIL

### ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Rincones de sabor...



#### CORNER L'ALBUFERA

9€ / por persona

Un homenaje a los arroces. A elegir entre 2 de ellos. Desde los clásicos, como el Arroz a Banda y el Arroz de Verduras, pasando por el tradicional Arroz con Costra o el especial de la casa, como el Arroz de Delicias Ibéricas. También ofrecemos Fideuá de Marisco para completar esta experiencia.

#### EL RINCÓN ANDALUZ

12€ / por persona

Con pescadito y chopitos fritos, tortitas de camarón, cazón en adobo y Gazpacho andaluz.

#### SABORES DE MÉXICO

13€ / por persona

Tacos de langostinos con guacamole, burritos de pollo mechado con jalapeños y enchiladas de cerdo ibérico. Acompañados por nuestros Margaritas Cocktails.

Confecciona tu Numen

## EL COCKTAIL

### ESTACIONES GASTRONÓMICAS

...que sorprenden



#### DELICIAS GALLEGAS

15€ / por persona

Con Pulpo A Feira con cachelos, empanadas de atún, de xouvas, lacón ahumado al AOVE y pimientos de Padrón.

#### LA VERMUTERIA

14€ / por persona

Hueva de atún, mojama, boquerón en Vinagre, capellanes con tomate de la huerta, gildas y aceitunas partidas. Todo acompañado de nuestros vermutos regionales.

#### ESTACIÓN DE SUSHI

14€ / por persona

Con Makis de langostinos y de salmón, Sashimi de atún y salmón, Niguiris de corvina y langostinos, Temaki de tartar de salmón y aguacate y Uramaki de langostinos.

#### ESTACIÓN ALICANTINA

10€ / por persona

Compuesta por Morcón, butifarrón, longaniza de Pascua, sobrasada curada, morcilla seca. Acompañada de almendras fritas y aceitunas partidas.

Confecciona tu Numen

## EL COCKTAIL

### SERVICIOS EXTRA

Detalles...



### QUESOS DEL MUNDO

Entre 80 a 120 pax. 13€ / por persona  
 Entre 120 a 180 pax. 12€ / por persona  
 Entre 180 a 250 pax. 10€ / por persona

Selección de los mejores quesos nacionales e internacionales.

### CARRITO DE CERVEZAS

3€ / por persona

Recibe a tus invitados con un carro de cervezas frías.

Confecciona tu Numen

## EL COCKTAIL

### SERVICIOS EXTRA

...que conquistan



### JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

Incluye cortador de jamón y servicio.  
 Recomendable para máximo 120pax. por pieza.

Jamón Ibérico de cebo de campo.

**650€ / pieza**

Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroche\*.

**850€ / pieza**

\*No incluido en Numen · 2

Confecciona tu Numen

## EL BANQUETE

### ENTRANTES

Individuales y únicos, como tú



Tartar de salmón con crema de aguacate, helado de wasabi y mahonesa de encurtidos.

Coca de brandada de bacalao con pimientos confitados y crema de aceitunas negras.

Crujiente de Foie y maíz, con crema de avellanas y mermelada de bergamota.

Timbal de merluza, langostinos y apio nabo, con coulis de manzana verde.

Flor de calabacín en tempura, con queso de cabra y espinacas y mermelada de tomate.

Gyozas de secreto Ibérico, con peras confitadas, chips de boniato y salsa de Trufa.

Buñuelos de pulpo con muselina de piparras.

Flor de Elche confitada con virutas de ibérico y salsa romescu.

Ensalada templada de langostinos y alcachofas fritas, con una vinagreta de Módena.

Confecciona tu Numen

## EL BANQUETE

### SORBETES

Un interludio suave y fresco



Cantahueso

Tomillo

Apio

Menta

Mojito

Marc de Champagne

Confecciona tu Numen  
**EL BANQUETE**

**PRINCIPALES DE CARNE**  
 Despertando las pasiones



Paletilla de cordero deshuesada, con crema de cebolla asada, patatas fondant y glaseado de romero.

Solomillo de ternera con salteado de espinacas, raviolis de shitake y coulis de vino tinto\*.

\*Suplemento de 15€ por persona.

Preso Ibérica al carbón, crujiente de parmesano en salsa de miel y cremoso de mango.

Entrecote de Angus a la parrilla con chutney de pimientos, wantón de camembert en salsa de tuétano.

Confecciona tu Numen  
**EL BANQUETE**

**PRINCIPALES DE PESCADO**  
 El mar en su máxima expresión



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

Pulpo a la brasa con crema de patatas a la riojana y chips de chorizo.

Espalda de corvina emparrillada con puré de alcachofas, muselina de alcaparras y crema de anchoas\*.

\*Suplemento de 2€ por persona.

Medallones de rape, con mechado de jamón y almendras, habitas salteadas y salsa de dulce Chili.

Confecciona tu Numen  
**EL BANQUETE**

**POSTRES**

Pura tentación



Limoncello con tulipa de leche preparada.

Coulant de chocolate y sorbete de frambuesas.

Crocanti de fruta de la pasión y chocolate blanco con helado de curry.

Souflé de queso y dátil en tierra de galleta y con sorbete tropical.

Confecciona tu Numen  
**LA BODEGA**

**VINO BLANCO**

Refrescantes y elegantes, perfectos para cada ocasión



Laudum, chardonnay, D.O. Alicante

Galeam, Monastrell, D.O. Alicante

Semsum2, Moscatel-Macabeo, D.O. Alicante

Hacienda Sael, Godello, D.O. Bierzo

Rafael Cañizares, Sauvignon Blanc, D.O. Alicante

\*Suplemento de 1€ por persona.

Jose Pariente, Verdejo, D.O. Rueda

\*Suplemento de 3,5€ por persona.

O Luar Do Sil, un Godello, D.O. Valdeorras

\*Suplemento de 4,5€ por persona.

Jean Leon 3055, Chardonay, D.O. Penedes

\*Suplemento de 5€ por persona.

Confecciona tu Numen

## LA BODEGA

### VINO TINTO

La intensidad del viñedo en cada copa



Arienzo Crianza, Tempranillo, D.O. Rioja

Almuedre de Telmo Rodriguez, Monastrell, D.O.P. Alicante

Petit Pittacum Terras Gaudas, Mencia, D.O. Bierzo

El Pícaro de Bodegas Matsu, Tinta de Toro, D.O. Toro

Serisis Cepas Viejas, Monastrell, D.O. Alicante

\*Suplemento de 1€ por persona.

Izadi Crianza, Tempranillo, D.O. Rioja

\*Suplemento de 2€ por persona.

Enrique Mendoza, Cabernet-Sauvignon, D.O. Alicante

\*Suplemento de 2,5€ por persona.

Finca Resalso Roble, Tinta del país, D.O. Ribera del Duero

\*Suplemento de 2,5€ por persona.

GR-174, Garnacha Tinta-Samso, D.O. Priorat

\*Suplemento de 4,5€ por persona.

Juan Gil Etq. Plata, Monastrell, D.O. Jumilla

\*Suplemento de 6€ por persona.

Confecciona tu Numen

## LA BODEGA

### ESPUMOSOS

La magia del brindis



Roger de Flor, Brut Nature, Sant Sadurní D'Anoia

El Miracle, Brut Orgánico, D.O. Utiel y Requena

Ars Collecta Blanc de Blancs, Chardonay-Xarel·lo-Parellada, D.O.Penedés

\*Suplemento de 7,5€ por persona.

Ars Collecta Rose, Pinot Noir-Xarel·lo-Trepat, D.O.Penedés

\*Suplemento de 7,5€ por persona.

Nicolas Feuillatte Brut Reserva con Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonay,  
D.O. Champagne

\*Suplemento de 20€ por persona.

Confecciona tu Numen  
**LA BARRA LIBRE**

**BARRA LIBRE CLÁSICA**

Está compuesta por bebidas estándar de Ron, Ginebra, Vodka, Whiskys, licores y refrescos.

Duración estándar de 3 horas para todas las opciones Numen.

Consultar condiciones de ampliación

\*La hora extra es de 7€ por persona.



**COCTELERÍA**

Haz que tu barra libre sea más divertida, completándola con nuestros cócteles.

Consultar cócteles disponibles

\*Suplemento de 4€ por hora y por persona

\*Incluye 2 cócteles a elegir



**BARRA LIBRE PREMIUM**

Consulta las referencias incluidas más selectas.

\*Suplemento de 20€ por persona sobre el precio de la opción elegida

\*La hora extra es de 10€ por hora y por persona





LA FIESTA

Ritmos que hacen magia

## LA MÚSICA



### SERVICIO DJ

6 Horas de DJ desde el comienzo del cocktail \* 630€

Hora extra DJ \* 100€

6 Horas de DJ y 2 mini torres de luz con 8 efectos \* 765€

6 Horas de DJ y 3 horas de fotomatón \* 1145€

*\*Consultar más opciones con el departamento de eventos.*

Reinventa el final de la velada

## EL RESOPÓN



\*Duración del servicio 60'

Acompañad la barra libre con una de las opciones Street Food.

Italiana \* 6€ por persona

Española \* 6€ por persona

Americana \* 6€ por persona

*\*Consultar las condiciones con el departamento de eventos.*



LA CEREMONIA

La ceremonia

## HOTEL HUERTO DEL CURA

### DURANTE LA CEREMONIA

Te obsequiamos con estos detalles



Decoración floral elegida por los novios

Asesoramiento y coordinación de música para la ceremonia con el DJ de Hotel Huerto del Cura (1 hora)

Maestra de ceremonias y protocolo

### CEREMONIA 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

La celebración

## HOTEL HUERTO DEL CURA

### DURANTE LA CELEBRACIÓN TE OBSEQUIAMOS CON ESTOS DETALLES

Para enlaces a partir de 70 invitados adultos



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

Decoración floral en las mesas del banquete aportada por las floristerías exclusivas de Hotel Huerto del Cura

Diseño de las minutas del menú y su impresión

El Seating. Listado de invitados

Tarta Nupcial con muñeco de los novios

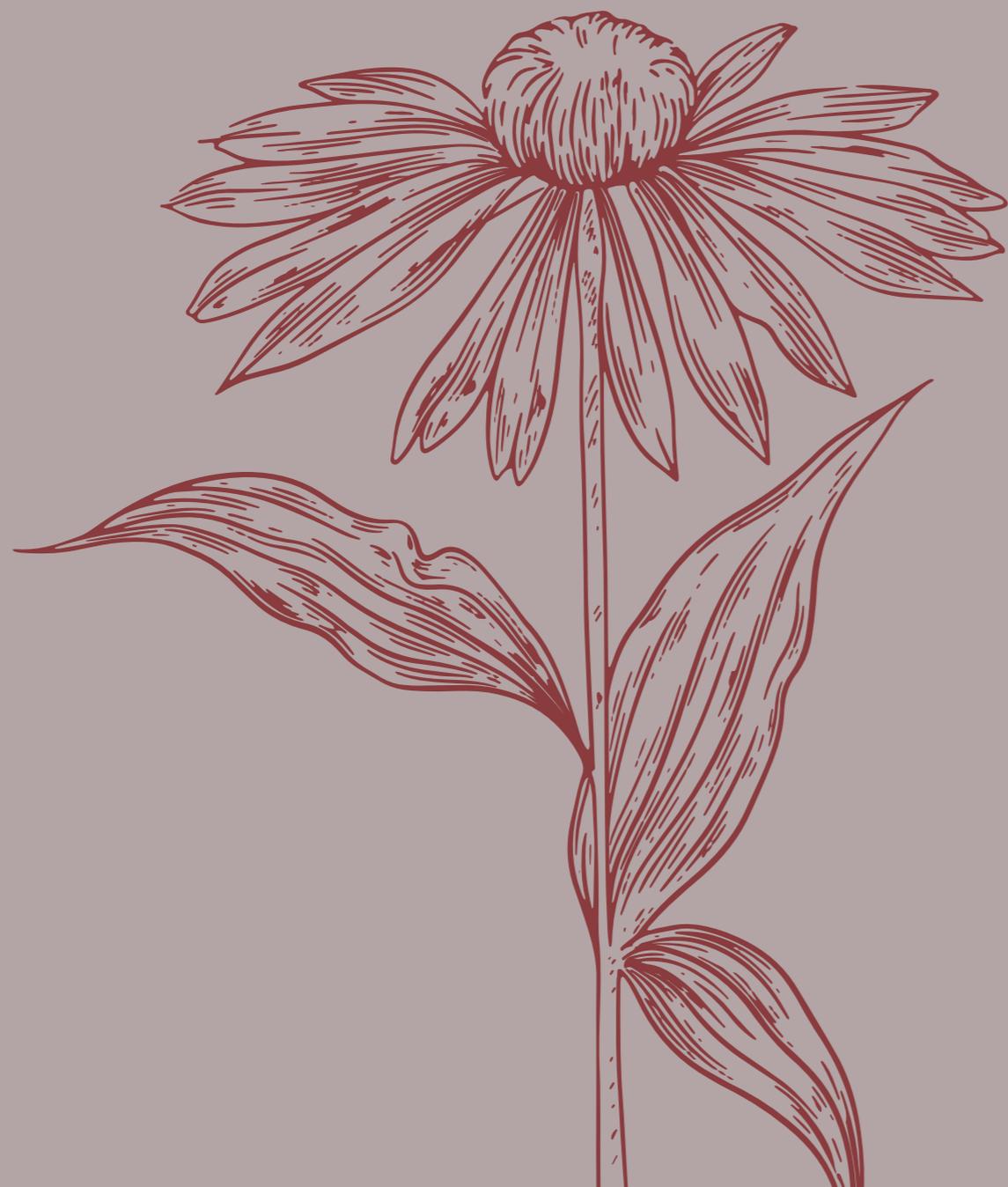
Plazas de parking para los novios, padres y padrinos

Una noche para los novios con desayuno en nuestro Hotel Huerto del Cura

\*Misma noche de la ceremonia. Personal e intransferible.

Suplemento para el banquete y la celebración en la piscina \* 2.000 € IVA incluido

\*Para enlaces con menos de 70 invitados consultar con el Departamento de Eventos



EN NUESTROS HOTELES,  
LA EXPERIENCIA CONTINÚA

Tu descanso es nuestra prioridad

## ALÓJATE

### TE OFRECEMOS ALOJAMIENTO

En nuestros hoteles de Elche



Aloja a tus invitados en cualquiera de nuestros hoteles de Elche

HOTEL HUERTO DEL CURA  
HOTEL PORT JARDÍN MILENIO  
HOTEL PORT ELCHE

Siempre con el mejor precio garantizado,  
independientemente de la fecha en la que se contrate.  
El Hotel dará prioridad a los invitados de las bodas del Hotel Huerto del Cura.

*\*Sujeto a disponibilidad. Consultar condiciones.*



Celebra tu boda en el Hotel Huerto del Cura

## RESERVA LA FECHA



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 00:00h, 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

Una vez elegido, el menú quedará cerrado sin posibilidad de modificaciones con una antelación mínima de **15 días** al banquete.

No está permitido el uso de bengalas, pétalos sintéticos, confetis y similares.



DEPARTAMENTO DE EVENTOS

[huertodelcura.eventos@porthotels.es](mailto:huertodelcura.eventos@porthotels.es)

+34 966 613 418



HOTEL  
HUERTO  
DEL CURA

\*\*\*\*

BODAS & CEREMONIAS 2025