

A detailed botanical illustration in a light brown color, showing a large flower with a textured center and a long, pointed leaf with serrated edges. The illustration is positioned on the left side of the page, partially overlapping the text.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

BODAS & CEREMONIAS 2026

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



UN DÍA

UNA HISTORIA





UN AMOR ETERNO



HOTEL HYPERICO DEL



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

HOTEL HUERTO DEL CURA *****





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 135€

*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 *Se abrirá una segunda pieza a partir de 150pax.

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 143€

*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 155€

*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 168€

*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 135€

**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 40€

*IVA Incluido

**La duración estimada dependerá del Numen escogido*



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

10€ / 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

16€ / por persona

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

*Suplemento de 5€ por persona si se elige como opción en el Numen · 3

Confecciona tu Numen

EL COCKTAIL

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

...que sorprenden



DELICIAS GALLEGAS

18€ / por persona

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

*Suplemento de 5€ por persona si se elige como opción en el Numen · 3

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 vermouths regionales.

*Suplemento de 2€ por persona si se elige como opción en el Numen · 3

ESTACIÓN DE SUSHI

12€ / 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.

675€ / 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

4,5€ por persona

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 16€ por persona.

Preso Ibérico 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.

TARTA NUPCIAL

El fin de una comida mágica



Dos tartas artesanas elaboradas por nuestro equipo de repostería a su elección

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 3,5€ por persona.

Jose Pariente, Verdejo, D.O. Rueda

*Suplemento de 4€ 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

Almuvedre 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 3€ por persona.

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

*Suplemento de 3,5€ por persona.

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

*Suplemento de 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 Orgánic, D.O. Utiel y Requena

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

*Suplemento de 8€ por persona.

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

*Suplemento de 8€ por persona.

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

*Suplemento de 21€ 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.

Condiciones de ampliación

*La hora extra es de 7,5€ por hora/ persona. Aplicable al 70% de los invitados.

*La segunda hora extra es de 7,5€ por hora/ persona. Aplicable al 60% de los invitados.

*La tercera y más horas extra son de 7,5€ por hora/ persona. Aplicable al 50% de los invitados.

*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 contratación del personal.



COCTELERÍA

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

Consultar cócteles disponibles

*Suplemento de 5€ 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.

Dulce * 8€ por persona

Mini gofres de chocolate, Mini gofres de mermelada de fresa, Crêpes rellenos de nutela, Crêpes rellenos de crema con salsa de chocolate

Made in Spain * 9€ por persona

Pan de cristal con tortilla de patatas, Patatas bravas, Mini chapatas de Jamón Ibérico y tomate rallado

Sueño Americano * 12€ por persona

Mini burger de Angus con brioche de cereales, Mini hot dog

Bella Italia * 12€ por persona

Pizza al taglio, Mini focaccia de tomate y prosciutto al aceite de oliva, Mini focaccia de queso parmesano y crema tartufata



LA CEREMONIA

Vuestro momento

HOTEL HUERTO DEL CURA

DURANTE LA CEREMONIA TE OBSEQUIAMOS CON ESTOS DETALLES

Decoración floral por valor de 290€ elegida por los novios, para crear la decoración perfecta para vuestra ceremonia, fiel a vuestro estilo y esencia

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

Maestra de ceremonias y protocolo



DURANTE LA CELEBRACIÓN TE OBSEQUIAMOS CON 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 aportada por las floristerías exclusivas del hotel

Diseño de las minutas del menú, el seating (listado de invitados) y su impresión

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.

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

Vuestro momento

HOTEL HUERTO DEL CURA

CEREMONIA

EN JARDÍN ZEN O JARDÍN INVERNADERO

Para menos de 125 invitados adultos ✳ 1.350 € IVA incluido
A partir de 125 invitados adultos ✳ 1.600 € IVA incluido

Timing sugerido para bodas celebradas al **medio día**:
Ceremonia 12:30h - 13:30h | Cóctel 13:30h - 14:30h
Banquete 14:30h - 17:00h | Barra Libre 17:00h - 20:00h

Timing sugerido para bodas celebradas por la **tarde**:
Ceremonia 19:30h - 20:30h | Cóctel 20:30h - 21:30h
Banquete 21:30h - 00:00h | Barra Libre 00:00h - 03:00h



CÓCTEL Y BANQUETE

EN LA PISCINA

Suplemento para el cóctel en la piscina ✳ 600 € IVA incluido
Suplemento para el cóctel y el banquete en la piscina ✳ 2.000 € IVA incluido

EN INVERNADERO

A partir de 150 comensales ✳ Sin suplemento
Entre 120 y 149 comensales ✳ 1.500 € IVA incluido
Entre 90 y 119 comensales ✳ 3.000€ IVA incluido
Entre 60 y 89 comensales ✳ 4.500 € IVA incluido
Menos de 60 comensales ✳ 6.000 € IVA incluido



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

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€, importe **no reembolsable** en caso de cancelación por parte del cliente. Posteriormente, **90 días antes de la fecha del evento**, se realizará un segundo pago de 2.000€, importe **no reembolsable** en caso de cancelación. **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.

Hasta 7 días naturales antes del evento, el cliente podrá reducir el número de asistentes, con un **límite máximo del 10%** respecto al número concertado inicialmente. Si la reducción supera dicho porcentaje, el cliente deberá abonar igualmente el precio del menú por cada comensal cancelado.

El cliente deberá confirmar el **número final de asistentes con una antelación mínima de 7 días naturales antes del evento**. Hasta 48 horas antes, el cliente podrá únicamente aumentar el número de asistentes, pero en ningún caso se permitirá reducirlo. El número de asistentes comunicado por el cliente se considerará el definitivo y será el que se facture en su totalidad, incluso si el número real fuera inferior. No obstante, el número definitivo no podrá ser inferior al mínimo permitido tras aplicar la reducción máxima del 10% mencionada anteriormente.

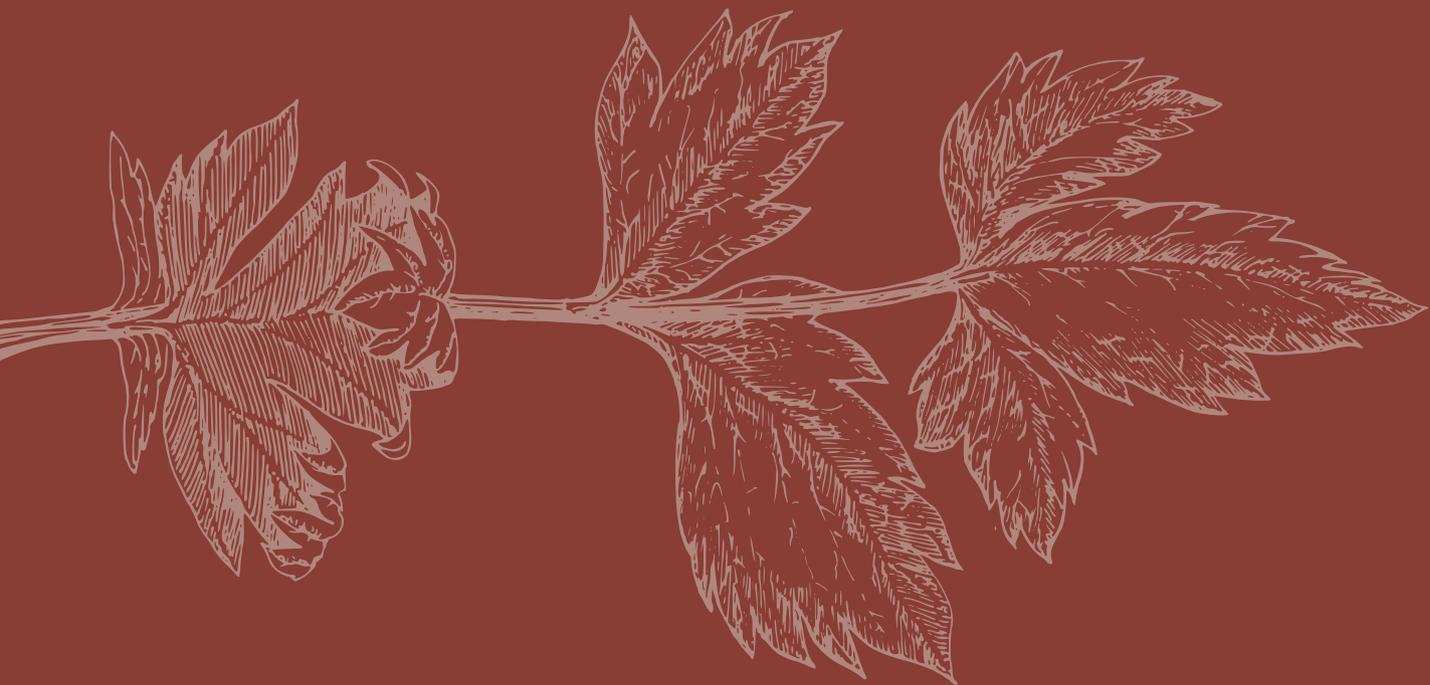
DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

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 90 invitados** ✳ 4 personas
- Bodas **a partir de 125 invitados** ✳ 6 personas

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.



DEPARTAMENTO DE EVENTOS

huertodelcura.eventos@porthotels.es

+34 966 613 418

HOTEL
HUERTO
DEL CURA





HOTEL
HUERTO
DEL CURA

BODAS & CEREMONIAS 2026