

Port Jardín Milenio

TE AYUDAMOS A ORGANIZAR
LA BODA DE TUS SUEÑOS



BODAS 2024

huertodelcura.eventos@porthotels.es



PORT JARDÍN MILENIO

Vuestros sueños...

...En las mejores manos



Redactaremos el relato de vuestra boda a través de vuestras palabras.

Nuestro equipo de expertos estará a vuestro lado garantizando que cada detalle sea perfecto, ofreciendo un servicio de excelencia que, sin lugar a dudas, satisfará hasta los deseos más exigentes.

Nuestro Chef logra fusionar de manera magistral la cocina local de mercado con la alta gastronomía, creando menús diseñados para sorprender a enamorar a todos por igual.

Vuestros deseos son nuestra máxima prioridad y por ello gestionamos la búsqueda y contratación de cualquier servicio adicional sin restricciones.

El cóctel de bienvenida representa un momento excepcional en el que tendréis la oportunidad de intercambiar abrazos y recibir las felicitaciones de todos vuestros invitados.

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

La elección está en vuestra manos!

huertodelcura.eventos@porthotels.es





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.

1300€ IVA incluido. Para menos de 125 invitados adultos.

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





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



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.





CÓCTEL DE BIENVENIDA

VERMUTS, CERVEZAS, VINOS REFRESCOS, ZUMOS Y AGUAS
PERSONALIZA TU COCTELERÍA DESDE 9€

Opciones frías

Gazpachuelo de remolacha, crema de yogur y almendra crujiente	2.25€
Maki de atún y cangrejo	3.25€
Ceviche de corvina con leche de coco	3.75€
Marinera de cristal y anchoa del Cantábrico	3.25€
Daditos de queso con uvas	3.25€
Mini sandwich Club	2.75€
Pericana alicantina con habitas y berenjena	2.75€
Tartaleta de mousse de pato con gelée de fresa y polvo de almendras	3.75€
Tartaleta de pisto y atún mediterráneo	2.75€
Mini brioche de queso de cabra con mermelada de pimientos	3.75€
Blini de crema de queso, anchoas y gelée de tomate	2.75€

IVA INCLUIDO



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Opciones frías

Mini sandwich de pastrami con mostaza y pepinillos agridulces	3.25€
Tartar de atún con pan de gamba y alga nori	3.75€
Pan de cristal con jamón ibérico y mojama	3.25€
Degustación de quesos del mundo	12.00€
A partir de 120 invitados	
<i>Para menor número de invitados consultar</i>	
Jamón ibérico al corte	600€
Precio por pieza (incluye cortador de jamón)	

IVA INCLUIDO



Opciones calientes

Mini croquetas de ternera ahumada	2.75€
Mini croquetas de langostinos	2.75€
Langostinos crujientes con salsa de Martini blanco y canela	3.75€
Cigarritos de berenjena y provolone	3.75€
Cazuelita de risotto de calabaza, boletus y parmesano	2.25€
Brocheta de pollo a la barbacoa con salsa teriyaki	3.25€
Gyozas de gambas y verduras con tártara thai	3.25€
Gyoza vegetal con salsa de guindillas dulces	3.25€
Bao de cerdo ibérico mechado con miel y soja	3.75€
Bao de calamares con mayonesa de lima	3.25€
Bizcochito de sobrasada con huevo de codorniz	3.25€

IVA INCLUIDO





ENTRANTES A COMPARTIR

Opciones frías

Hummus de berenjena asada a la leña con crema de queso de cabra y anchoas	5.50€
Jamón ibérico y queso manchego	6.50€
Nuestra ensaladilla con salmón curado en remolacha, con piparras y pan de gambas	6.50€
Bombones de hígado de pato y manzana caramelizada con pan brioche y compota de calabaza	6.50€
Tartar de corvina, apionabo, aguacate y alga wakame con ajoblanco de pistachos	8.00€
Ensalada de perdiz en escabeche, apio nabo y emulsión de piparras	8.00€



IVA INCLUIDO



ENTRANTES A COMPARTIR

Opciones calientes

Alcachofas a la brasa con panceta confitada y salsa romescu	6.50€
Fartón de Cochinita Pibill con crema, aguacate y lima	4.50€
Dátil relleno de queso brie con chutney de tomate	4.50€
Gyoza de chistorra y dátil con salsa yasgua	5.50€
Raviolis de sepionets con habitas, alcachofas y all i oli de su tinta	7.00€
Canelón de rabo de toro al vino tinto con crema de setas	7.00€



IVA INCLUIDO



PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Se elegirá el mismo plato para todos los comensales

Pescado

Bacalao gratinado al all i oli de almendras con puré de guisantes y menta	17.00€
Corvina a la brasa con espuma de almendras, espárragos y crema de yogur especiado	20.00€
Rape marinado en kimchi, tartar de remolacha y crema ácida	20.00€
Lomo de merluza confitada en aceite de sarmientos con tartar de tomate y alcaparras	21.00€

Carnes

Pluma de cerdo ibérico a la brasa con pesto de avellanas, rúcula y cebolla encurtida	18.00€
Confit de pato con boniato al rescoldo con salsa de pistacho y naranja	19.00€
Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré al tartufo y boletus	23.00€
Solomillo de ternera a la brasa con pave de patata y salsa de vino amontillado	27.00€
Paletilla de cordero deshuesada con duxelle de champiñones y castañas y jugo de su cocción	28.00€

IVA INCLUIDO





POSTRES

Dúo de chocolate y vainilla bourbon con helado de avellanas	6.75€
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6.75€
Chiboust de fruta de la pasión con helado de chocolate	6.75€
Torrija caramelizada con helado de leche merengada	6.75€
Milhojas de dulce de leche, crema de plátano y merengue	6.75€

TARTAS

Tarta Nupcial



IVA INCLUIDO



BODEGA

Opción 1 18.00€

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

Tinto Ábalos. Tempranillo (D.O.C. Rioja)

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

Opción 2 21.00€

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

Tinto Almuvedre de Telmo Rodríguez (D.O. Alicante)

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

Opción 3 23.00€

Blanco Semsu2 . Monastrell (D.O.P. Alicante)

Tinto Marqués de Arienzo Crianza (D.O. Rioja)

Cava El Miracle. Brut Organic (D.O. Utiel Requena)

Todas las bodegas incluyen agua mineral, cervezas, refrescos, café e infusiones.







MENÚ MODELO OPCIÓN 1

81.75€

Cóctel de bienvenida

Gazpachuelo de remolacha, crema de yogurt y almendras crujientes

Marinera de cristal y anchoa del Cantábrico

Gyozas de gambas y verduras, con tártara thai y vegetal con salsa de guindillas dulces

Mini croquetas de ternera ahumada

Bodega: vermouths, cervezas, vinos, refrescos, zumos y agua

Entrantes a compartir

Jamón ibérico y queso manchego

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

Fartón de cochinita pibil con crema de aguacate y lima

Dátil relleno de queso brie, con chutney de tomate

Plato principal

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

Postre

Torrija caramelizada con helado de leche merengada

Bodega

Blanco Clamor de Raimat

Tinto Ábalos

Cava Roger de Flor

IVA INCLUIDO



MENÚ MODELO OPCIÓN 2

87.75€

Cóctel de bienvenida

Gazpachuelo de remolacha, crema de yogurt y almendras crujientes

Marinera de cristal y anchoa del Cantábrico

Gyozas de gambas y verduras, con tártara thai y vegetal con salsa de guindillas dulces

Mini croquetas de ternera ahumada

Bodega: vermouths, cervezas, vinos, refrescos, zumos y agua

Entrantes a compartir

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

Fartón de cochinita pibill, con crema de aguacate y lima

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

Coulant de chocolate, con helado de vainilla

Bodega

Blanco Clamor de Raimat

Tinto Ábalos

Cava Roger de Flor

IVA INCLUIDO



ALÉRGENOS

En el 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 de ellos y otros alérgenos definidos en el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones, presentes en el alimento por contaminación cruzada que haya 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

36€

Entrantes al Centro de Mesa

Almendras

Patatas fritas

Aceitunas rellenas

Jamón serrano

Queso manchego

Pops de pollo

Croquetas de jamón ibérico

Calamares a la romana

Plato principal (El mismo para todos los comensales)

Arroz a banda | Arroz de pollo

Hamburguesa de ternera Angus

Fingers de pollo

Postre

Tarta de chocolate

Bebidas

Agua y refrescos

IVA INCLUIDO





DISFRUTA DE TU FIESTA

BARRA LIBRE

Este servicio se debe solicitar para todos los invitados adultos.

3 horas de barra libre por persona 27.00€

Transcurrido este tiempo, el consumo continuará por copas.

Precio Refrescos 2.00€

Precio Cervezas 2.50€

Precio Combinados 7.00€

Consultar con el Departamento de Eventos si queréis hacerlo de diferente manera.

Música personalizada durante toda la celebración 630€

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

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

Barra de Bebidas Premium

**Solicitar información y horarios con
Departamento de Eventos**





OPCIONES DE RESOPÓN

Mini Pizzas

Chapatitas de jamón de cerdo asado

Mini hot dogs

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

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

Bao con chinita pibil

Vasito de chocolate con mini bollería, golosinas y brochetas de fruta

Consultar precios con el Departamento de Eventos

CANDY BAR

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





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 Port Jardín Milenio te quiere obsequiar, incluyendo en el precio todos estos detalles:

Consultar nuestras opciones para personalizar vuestro banquete

Decoración floral en las mesas del banquete

Dos noches con desayuno en nuestro Hotel Port Jardín Milenio (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



NUESTRA OFERTA HOTELERA



HUERTO DEL CURA



PORT JARDIN MILENIO



PORT ELCHE



PORT JARDÍN MILENIO

BODAS 2024