

BODAS & CEREMONIAS 2025



A

A

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.



A

A

SHAPED BY YOU



LA CEREMONIA

Un "Si, 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 265€)

DJ con música grabada y servicio de megafonía

Asesoramiento musical y coordinación de la ceremonia

Protocolo durante la ceremonia

Apoyo online y telefónico durante los preparativos

Alquiler y montaje del espacio

PRECIOS

1300€ IVA incluido. Para menos de 125 invitados adultos

1550€ IVA incluido. A partir de 125 invitados adultos



A

A

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.



A

A

SHAPED BY YOU



Nuestros menús



Menú
SÍ QUIERO

5 Opciones de Entrantes a elegir

1 Principal entre Pescado y Carne

1 Postre

Tarta nupcial

Bodega incluida en el Banquete
Raimat Clamor, Abalos Crianza, Roger de Flor

Decoración floral de la Casa

55,00€



A

A

SHAPED BY YOU



Menú

Romance Nº1

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

78,00€



A

A

SHAPED BY YOU



Menú

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

80,00€



A

A

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 vittelo 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€



A

A

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 carta
- 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€



A

A

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.

Jamón Ibérico de cebo de campo: 650€ la pieza

Jamón 100% Ibérico D.O. Los Pedroche: 850€ la pieza



A

A

SHAPED BY YOU



ENTRANTES

En el banquete la experiencia continúa

ENTRANTES FRÍOS

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

Cremoso 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 dátíl, 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 +3,50€

Zamburiña, cigala, panceta confitada con ali oli de kimchi +4,50€



A

A

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 +15,00€



A

A

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



A

A

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 SOBRE COSTE

+6,00€ por persona

VINOS BLANCOS

Equilibrio · Sauvignon Blanc · D.O. Jumilla
Hacienda Sael · Godello · D.O. Bierzo
Tarima Mediterráneo · Merseguera-Moscatel · D.O. Alicante

VINOS TINTOS

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



A

A

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 7,00€



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: a 03:00



A

A

SHAPED BY YOU



Información y condiciones



TE OBSEQUIAMOS

El día será perfecto

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
antes y el día de la celebración)

Minutas (menú impreso)

Listado de invitados

Tarta Nupcial + Muñecos novios

PARA ENLACES DE MENOS DE 70 INVITADOS ADULTOS

Consultar con el Departamento de Eventos



A

A

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

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 Port Jardín
Milenio.

*Sujeto a disponibilidad. Consultar condiciones



A

A

SHAPED BY YOU



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 15 días al banquete. No está permitido el uso de bengalas, pétalos sintéticos, confetis y similares.



A

A

SHAPED BY YOU



BODAS & CEREMONIAS 2025



A

A

SHAPED BY YOU

Departamento de Eventos
huertodelcura.eventos@porthotels.es

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