

A detailed botanical illustration in a light beige tone, featuring a large, open flower with five petals and a textured center, and a long, serrated leaf extending upwards and to the left. The illustration is set against a solid dark red background.

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

BODAS & CEREMONIAS 2025

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



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

HOTEL HUERTO DEL CURA *****



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

HOTEL HUERTO DEL CURA ***

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*



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 vermouths 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.

Presa 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

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 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 Orgánic, 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

+34 966 613 418

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



HOTEL
HUERTO
DEL CURA

* * * *

BODAS & CEREMONIAS 2025

A detailed botanical illustration in a light red color, featuring a large, open flower with five petals and a prominent, textured center, and a long, serrated leaf extending upwards and to the left. The illustration is positioned on the left side of the image, partially overlapping the text.

HOTEL HUERTO DEL CURA



WEDDINGS & CEREMONIES 2025

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



ONE DAY

ONE STORY





AN ETERNAL LOVE





Since 1972, we have had the privilege of being part of countless love stories, each one unique and special.

Our passion for creating unforgettable moments is reflected in every wedding and event we organise. We are dedicated to getting to know each couple, understanding their dreams and turning them into reality with dedication and love.

Trust in our experience and commitment to make your day an eternal memory, full of love and happiness.





THE GASTRONOMIC PROPOSAL

NUMEN

HOTEL HUERTO DEL CURA *****



INSPIRATION AND CREATIVITY PLAY
A KEY ROLE IN GASTRONOMY

Menu suggestion

NUMEN · 1



COCKTAIL

*Estimated minimum service time 45'

3 Cold options

3 Hot options

BANQUET

*Estimated minimum service time 90'

1 Starter

1 Main course between meat or fish

1 Dessert

Wedding Cake

Wine cellar

*Included in the cocktail and the banquet

OPEN BAR

Standard 3 hours

For a value of 130€

*VAT included

Menu suggestion

NUMEN · 2



COCKTAIL

*Estimated minimum service time 60'

4 Cold options

4 Hot options

Cut of Iberian Ham **Piece per 120pax.*

BANQUET

*Estimated minimum service time 90'

1 Starter

1 Main course between meat or fish

1 Dessert

Wedding Cake

Wine cellar

*Included in the cocktail and the banquet

OPEN BAR

Standard 3 hours

For a value of 138€

*VAT included

Menu suggestion

NUMEN · 3



COCKTAIL

*Estimated minimum length of service 90'

3 Cold options
3 Hot options
2 Stations to choose from

BANQUET

*Estimated minimum length of service 90'

1 Starter
1 Sorbet
1 Main course between meat or fish
1 Dessert
Wedding Cake
Wine Cellar

*Included in the cocktail and the banquet

OPEN BAR

Standard 3 hours

For a value of 150€

*VAT included

Menu suggestion

NUMEN · 4



COCKTAIL

*Estimated minimum length of service 60'

4 Cold options

4 Hot options

BANQUET

*Estimated minimum length of service 120'

1 Starter

1 Main course of fish

1 Sorbet

1 Main course of meat

1 Dessert

Wedding Cake

Wine Cellar

*Included in the cocktail and the banquet

OPEN BAR

Standard 3 hours

For a value of 162€

*VAT included

Vegetarian/vegan menu

VEGUI NUMEN



COCKTAIL

**Estimated duration will depend on the chosen Numen*

2 Cold options

2 Hot options

BANQUET

**Estimated duration will depend on the chosen Numen*

Starters

White asparagus with orange mousseline

Hummus tile with beetroot gazpachuelo (a kind of beetroot gazpachuelo)

Vegetable tabbouleh

Main course

Sautéed heura with sun-dried tomato concasée and basil emulsion

Dessert

Symphony of sorbets

Wine cellar

Selected Numen wine cellar

OPEN BAR

Standard 3 hours

For a value of 130€

**VAT included*

Kids menu

MINI NUMEN



BANQUET

TABLE CENTER

Almonds, chips, stuffed olives
Serrano Ham
Manchego cheese
Calamares a la romana
Duo of salads
Iberian Ham croquettes

MAIN COURSE

*To choose

Rice with chicken (minimum 2 persons)
Hamburger with chips
Chicken breast with potatoes

DESSERT

Chocolate cake with vanilla ice cream

DRINKS

Mineral water and soft drinks

For a value of 39€

*VAT included

**Estimated duration will depend on the chosen Numen*



HOTEL HUERTO LILICHA

MAKE UP YOUR NUMEN

Make up your Numen
THE COCKTAIL

COLD OPTIONS

Small bites...



Small glasses of Melon Gazpacho with shavings of Iberian Ham
Spoonful of avocado and salmon marinated in sesame oil
Bread soufflé with roasted vegetables and anchovies
Selection of 'cocas ilicitanas' with escalivada with anchovies, mojama
and 'pincho donostiarra'
Mini corn tiles with hake salad and mullet roe
Glass bread with Iberian pork loin and Raf tomatoes
Blinis of smoked salmon with lime butter
Small cubes of Manchego cheese

Make up your Numen

THE COCKTAIL

HOT OPTIONS

...to welcome guests



Camembert and quince jelly bonbons
Crunchy lamb, dates and nougat sauce
Nest of Lobster croquettes with Tartar sauce
Iberian Ham Croquettes
Skewered Octopus in tempura with Mojo Picón sauce
Sobrasada and Quail Eggs Cake
Crunchy dates with bacon, mascarpone and roasted pepper jam
Crunchy prawn brochette with red curry

Make up your Numen
THE COCKTAIL

GASTRONOMIC STATIONS

Taste corners...



CORNER L'ALBUFERA

9€ / per person

A tribute to rice dishes. Choose between 2 of them. From the classics, such as Arroz a Banda and Arroz de Verduras, to the traditional Arroz con Costra or the house special, such as Arroz de Delicias Ibéricas. We also offer Fideuá de Marisco to complete this experience.

THE ANDALUSIAN CORNER

12€ / per person

With fried fish and baby squid, shrimp pancakes, marinated dogfish and Andalusian Gazpacho.

FLAVOURS OF MEXICO

13€ / per person

Tacos de Prawn tacos with guacamole, chicken burritos with jalapeños and Iberian pork enchiladas. Accompanied by our Margarita Cocktails.

Make up your Numen

THE COCKTAIL

GASTRONOMIC STATIONS

...with a surprising flavour



GALICIAN DELICACIES

15€ / per person

With Octopus A Feira with cachelos, tuna empanadas, xouvas, smoked pork shoulder with EVOO and Padrón peppers.

THE VERMUTERY

14€ / per person

Tuna roe, mojama, anchovies in vinegar, capellanes with tomato from the garden, gildas and split olives. All accompanied by our regional vermouth.

SUSHI STATION

14€ / por persona

With prawn and salmon Makis, tuna and salmon Sashimi, sea bass and prawn Niguiris, salmon and avocado tartar Temaki and prawn Uramaki.

CORNER ALICANTINO

10€ / por persona

Composed of Morcón, butifarrón, Easter sausage, cured sobrassada, dry blood sausage. Accompanied by fried almonds and broken olives.

Make up your Numen

THE COCKTAIL

EXTRA SERVICES

Details...



CHEESES OF THE WORLD

Between 80 to 120 pax. 13€ / per person

Between 120 to 180 pax. 12€ / per person

Between 180 to 250 pax. 10 € / per person

Selection of the best national and international cheeses.

BEER TROLLEY

3€ / per person

Welcome your guests with a trolley of cold beers.

Make up your Numen

THE COCKTAIL

EXTRA SERVICES

...that conquer



IBERIAN HAM SLICED ON THE SPOT

Includes ham cutter and service.

Recommended for a maximum of 120 pax. per piece.

Iberian ham from free-range pig fattening pigs.

650€ / piece

100% Iberian Ham D.O. Los Pedroche*.

850€ / piece

*Not included in Numen · 2

Make up your Numen
THE BANQUET

STARTERS

Individual and unique, just like you



Salmon tartar with avocado cream, wasabi ice cream and pickle mayonnaise.

Cod brandade coke with candied peppers and black olive cream.

Crunchy foie gras and corn with hazelnut cream and bergamot jam.

Hake, prawns and celeriac timbale with green apple coulis.

Courgette flower in tempura, with goat's cheese and spinach and tomato jam.

Gyozas of Iberian secret, with candied pears, sweet potato chips and truffle sauce.

Octopus fritters with piparras mousseline.

Elche flower confit with Iberian shavings and romesco sauce.

Warm salad of prawns and fried artichokes, with a Modena vinaigrette.

Make up your Numen

THE BANQUET

SORBETS

A soft and fresh interlude



Cantahueso

Thyme

Celery

Mint

Mojito

Marc de Champagne

Make up your Numen

THE BANQUET

MEAT MAIN COURSES

Arousing passions



Boneless shoulder of lamb with roasted onion cream, fondant potatoes and rosemary glaze.

Fillet of beef with sautéed spinach, shitake ravioli and red wine coulis*.

*Supplement of €15 per person.

Charcoal-grilled Iberian pork, parmesan crisp with honey sauce and mango cream.

Grilled Angus entrecôte with pepper chutney, camembert wonton in marrow sauce.

Make up your Numen

THE BANQUET

FISH MAIN COURSES

The sea at its best



Cod loin in a potato crust with sun-dried tomato concassé and basil aioli.

Grilled octopus with Rioja-style potato cream and chorizo chips.

Grilled sea bass back with artichoke purée, caper mousseline and anchovy cream*.

*Supplement of €2 per person.

Monkfish medallions, with ham and almonds, sautéed broad beans and sweet chilli sauce.

Make up your Numen

THE BANQUET

DESSERTS

Pure temptation



Limoncello with prepared milk tulip.

Chocolate coulant and raspberry sorbet.

Passion fruit and white chocolate crocanti with curry ice cream.

Cheese and date soufflé on biscuit soil with tropical sorbet.

Make up your Numen

THE WINE CELLAR

WHITE WINE

Refreshing and elegant, perfect for every occasion.



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

*Supplement of 1€ per person.

Jose Pariente, Verdejo, D.O. Rueda

*Supplement of 3,5€ per person.

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

*Supplement of 4,5€ per person.

Jean Leon 3055, Chardonay, D.O. Penedes

*Supplement of 5€ per person.

Make up your Numen
THE WINE CELLAR

RED WINE

The intensity of the vineyard in every glass



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

*Supplement of 1€ per person.

Izadi Crianza, Tempranillo, D.O. Rioja

*Supplement of 2€ per person.

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

*Supplement of 2,5€ per person.

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

*Supplement of 2,5€ per person.

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

*Supplement of 4,5€ per person.

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

*Supplement of 6€ per person.

Make up your Numen

THE WINE CELLAR

SPARKLING WINES

The magic of a toast



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

*Supplement of 7,5€ per person.

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

*Supplement of 7,5€ per person.

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

*Supplement of 20€ per person.

Make up your Numen
THE OPEN BAR

CLASSIC OPEN BAR

Consists of standard drinks of Rum, Gin, Vodka, Whiskies, liqueurs and soft drinks.

Standard duration of 3 hours for all Numen options.

Please ask for extension conditions

*The extra hour is 7€ per person.



COCKTAIL BAR

Make your open bar more fun, completing it with our cocktails.

Check available cocktails

*Supplement of 4€ per hour and per person.

*Includes 2 cocktails of your choice.



PREMIUM OPEN BAR

Consult the most select references included.

*Supplement of 20€ per person on the price of the chosen option.

*The extra hour is 10€ per hour and per person.





THE PARTY

Rhythms that make magic

THE MUSIC



DJ SERVICE

6 hours of DJ from the beginning of the cocktail * 630€

Extra hour DJ * 100€

6 hours of DJ and 2 mini light towers with 8 effects * 765€

6 hours DJ and 3 hours photobooth * 1145€

**Check conditions with the events department.*

Reinvent the end of the evening

THE LATE DINNER



*Duration of service 60'

Accompany the open bar with one of the Street Food options.

Italian	*	6€ per person
Spanish	*	6€ per person
American	*	6€ per person

**Check conditions with the events department.*



THE CEREMONY

The ceremony

HOTEL HUERTO DEL CURA

DURING THE CEREMONY

We give you these gifts



Floral decoration chosen by the bride and groom

Advice and coordination of the music for the ceremony with the
the DJ of Hotel Huerto del Cura (1 hour)

Master of ceremonies and protocol

CEREMONY IN JARDÍN ZEN OR JARDÍN INVERNADERO

For less than 125 adult guests * 1.300 € VAT included

For more than 125 adult guest * 1.550 € VAT included

The celebration

HOTEL HUERTO DEL CURA

DURING THE CELEBRATION WE WILL GIVE YOU THESE DETAILS

For weddings with more than 70 adult guests



Personalisation of the tables with table linen of your choice, including under including under plate and water glass

Floral decorations on the banquet tables provided by the exclusive florists of Hotel Huerto del Cura

Design of the menu minutes and printing.

Seating. Guest list

Wedding cake with a doll of the bride and groom.

Parking spaces for the bride, groom, parents and best man and groomsmen.

One night for the bride and groom with breakfast in our Hotel Huerto del Cura.

*Same night as the ceremony. Personal and non-transferable.

Supplement for banquet and celebration in the swimming pool



2.000 € VAT included

*For weddings with less than 70 guests, please consult with the Events Department.



IN OUR HOTELS,
THE EXPERIENCE CONTINUES

Your rest is our priority
HOST WITH US

WE OFFER YOU ACCOMMODATION

In our hotels in Elche



Accommodate your guests in any of our hotels in Elche

HOTEL HUERTO DEL CURA
HOTEL PORT JARDÍN MILENIO
HOTEL PORT ELCHE

Always with the best price guaranteed,
regardless of the date on which it is contracted.
The Hotel will give priority to guests at weddings at Hotel Huerto del Cura.

**Subject to availability. Check conditions.*

Celebrate your wedding at Hotel Huerto del Cura

RESERVE THE DATE



To **confirm the reservation** of the date of the event, a payment of 1.000€ must be made. Subsequently, **90 days before the date** of the event, a second payment of 2.000€ will be made. **After tasting the menu**, the remaining amount will be paid to complete 50% of the total cost of the event. Finally, **7 days before** the event, the outstanding amount must be paid to cover the total cost of the event.

The number of guests must be communicated to the hotel **7 days in advance**. This is the number that will be included in the final invoice, although there is the possibility of extending it at a later date. However, in the event that a guest does not attend, the cost will still be invoiced.

If the event is cancelled **between 10 and 30 calendar days** before the scheduled date, the hotel will offer a **50% credit**, which can be used for another event within a maximum period of **6 months from the date of cancellation**. If this credit is not used within this period, the hotel reserves the right to use the full amount of the credit.

Banquets held in the middle of the day that wish to extend the service until 00:00h, will require the hiring of the **late dinner** service for at least 80% of the diners and will incur a supplement of 225€ for additional staff.

The menu tasting will take place on a Sunday, on the day agreed between the events department and the bride and groom. The number of guests for the tasting will be as follows:

Weddings of 70 guests or more * 2 people

Weddings of 120 guests or more * 6 people

Once the menu has been chosen, it will be closed without the possibility of modifications at least **15 days** before the banquet.

The use of sparklers, synthetic petals, confetti and similar is not permitted.



EVENTS DEPARTMENT

huertodelcura.eventos@porthotels.es

+34 966 613 418

HOTEL
HUERTO
DEL CURA



HOTEL
HUERTO
DEL CURA

WEDDINGS & CEREMONIES 2025