

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

BODAS & CEREMONIAS 2023

Departamento de Eventos

huertodelcura.eventos@porthotels.es

+96 661 34 18



CEREMONIAS

Cada pareja tiene un sueño, cada ilusión es única e irrepetible. Por eso el valor de un sueño reside en que sea auténtico.

Toda historia de amor comienza con un “Te Quiero” y desde Hotel Huerto del Cura os damos la mano y os ayudamos a que se consolide con un “Sí Quiero”, preparando una ceremonia especial para expresar el amor y los sentimientos que os unen tal y como lo habáis imaginado, en un entorno idílico e inigualable.

Si lo deseáis, nuestra maestra de ceremonias os guiará y ayudará durante la organización y celebración, creando una ceremonia única y exclusiva que refleje la esencia de cada pareja.

La ceremonia es personalizada e incluye:

- ✦ Espacio y montaje para la celebración de la ceremonia.
- ✦ Decoración elegida por los novios (hasta 265€)
- ✦ Asesoramiento y coordinación de música para la ceremonia con DJ
- ✦ Servicio de megafonía
- ✦ Protocolo durante la ceremonia
- ✦ Apoyo a familiares y amigos en la participación de la ceremonia
- ✦ Apoyo telefónico y on-line durante los preparativos de la ceremonia

Precio en Jardín Zen o Jardín Invernadero

- ✦ Para menos de 125 invitados adultos 1.150 € IVA incluido
- ✦ A partir de 125 invitados adultos 1.550 € IVA incluido



PREPAREMOS ESTE DÍA TAN ESPECIAL

Menú degustación

Para menos de 70 invitados adultos, consultar con el Departamento de Eventos

- ✦ De 70 a 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 realizada por el Jefe de Cocina
- ✦ Las entradas del concepto que hayáis elegido (a compartir o individual)
- ✦ Los platos principales
- ✦ Los postres
- ✦ Las bebidas

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.

** Datos de contacto en Anexo 1



CONFIGURA EL BANQUETE A TU MEDIDA

Cóctel

Coctelería (4 tipos) vermouths, cervezas, vinos, refrescos, zumos y aguas **6,50€** Barras temáticas: vermouths, champagne, cerveza artesana, coctelería premium...
Solicitar presupuesto

Todas nuestras opciones se servirán por separado y mínimo 2 unidades por cada referencia

Opciones frías

Jamón ibérico al corte (precio por pieza, incluye cortador)	600€	Mini tejas de maíz con ensaladilla de merluza y huevas de mújol	4.00€
Vasito de gazpacho de melón	3.00€	Pan de cristal con tomate y mojama	4.00€
Vasito de gazpacho andaluz	3.00€	Pan de cristal con lomo ibérico y tomate raf	4.00€
Daditos de queso manchego curado	3.00€	Macaron de boletus y foie con coulis de fresa y Módena	5.00€
Cucharitas de aguacate y salmón marinado	3.50€	Nuestra selección de canapés	5.00€
Blinis de salmón marinado con mantequilla de lima	3.50€	Selección de Sushi (makim sashimi, nigiri, temaki y uramaki,	7.00€
Blinis de huevo de mújol	3.50€	Degustación presentación de quesos del mundo	7.50€
Selección de cocas (escalivada con anchoas, tomate concasée con mojama, mousse de centollo	3.50€	Para 150 invitados (consultar para cantidad inferior)	
		Degustación Ostras (pedido minim 180 uds)	6.50€ unidad

Opciones calientes

Pan soufflé relleno de verduras escalivadas y sardina ahumada	3.00€	Pan soufflé relleno de tartar de tomate y mojama	3.50€
Mini croissant de dátil con bacon	3.00€	Brocheta de pulpo en tempura con mojo picón	4.00€
Bombones de queso camembert y membrillo con cebolla caramelizada	3.00€	Brocheta de langostino crujiente al curry rojo	4.00€
Crujientes de dátil con coulis de tomate	3.00€	Nido de patatas y croquetas de jamón ibérico	4.00€
Coca de sobrasada y huevos de codorniz	3.00€	Nido de patatas y croquetas de bogavante con salsa tártara	4.00€
Pan soufflé relleno de crema de queso y virutas de jamón	3.50€	Pulpo A'Feira (pulpo gallego y patata con aceite de oliva y pimentón	6.00€
Nuestro hojaldre con frutos del mar	3.00€		

Rincones temáticos (cocina en vivo durante el cóctel)

Servicio de personal extra especializado	2.50€ por persona	Debe solicitar para el total de invitados adultos
(mínimo 150€)		Consultar opciones al Departamento de Eventos

IVA incluido

Entrantes fríos a compartir

Timbal de buey de mar con aguacate, apio nabo y gazpachuelo de cítricos	6.50€
Tomate relleno de ensaladilla de merluza, con mahonesa de encurtidos y puré de aceitunas negras	6.50€
Corte de verduras escalivadas con anchoas del Cantábrico y ali-prebe de ñoras	7.00€
Tartar de atún con carpaccio de tomate Raff al aliño	8.00€
Canutillo de foie y turrón con coulis de albaricoque	8.00€
Nuestro salmón marinado con ensalada de mango y aguacate, helado de yogur y vinagreta de eneldo	9.00€

Entrantes calientes a compartir

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaina	5.00€
Crujientes de pulpo asado y alcachofas, con su reducción	6.00€
Brocheta de sepia adobada con ali-oli de perejil	6.00€
Gozas de secreto ibérico con peras confitadas y salsa de trufas	6.00€
Vieiras emparrilladas en camisa de ibéricos, con coca de cebolla y salsa Thai	10.00€
Raviolis de rabo de toro y foie con salsa de tonka	11.00€

Entrantes fríos individuales

Nuestro salmón marinado con ensalada de mango y aguacate, helado de yogur y vinagreta de eneldo	18.00€
Canutillo de foie y turrón con coulis de albaricoque	16.50€
Tomate relleno de ensaladilla de merluza, con mahonesa de encurtidos y puré de aceitunas negras	12.00€
Tartar de atún con carpaccio de tomate Raff al aliño	17.00€
Ensalada de cangrejo de caparazón blando con verduras de temporada	16.00€
Timbal de buey de mar con aguacate, apio nabo y gazpachuelo de cítricos	13.00€

Entrantes calientes individuales

Gyozas de secreto ibérico con peras confitadas y salsa de trufas	12.00€
Raviolis de rabo de toro y foie con salsa de tonka	22.00€
Vieiras emparrilladas en camisa de ibéricos, con coca de cebolla y salsa Thai	20.00€
Crujientes de pulpo asado y alcachofas, con su reducción	12.00€
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaina	11.00€
Brocheta de sepia adobada con ali-oli de perejil	12.00€
Ensalada templada de espárragos verdes , jamón ibérico y queso de cabra	12.50€

IVA incluido

Sorbetes

Cantueso, tomillo, apio, menta, mojito,
Marc de Champagne 4.00€

Pescados

Lomo de bacalao crujiente, salteado con judías
verdes y jugo cremoso de jamón 18.00€

Suprema de merluza, rellena de centollo
Gratinada, con muselina de yozu 23.00€

Espalda de corvina emparrillada con salteado de
habas y tomates secos, crema de ajo y azafrán 21.00€

Medallones de rape albardados con alcachofas,
boletus y langostinos 21.00€

Tallarines de calamar salteados con verduras
tiernas al curry rojo 20.00€

Pulpo a la brasa con crema de patatas riojanas y
chips de chorizo ibérico 23.00€

Carnes

Entrecot de Angus a la parrilla con chutney de pimientos, wantón de camembert y salsa de tuétano	26.00€
Presa ibérica con compota de manzanas ácidas, crumble de avellana y salsa marsala	20.00€
Pluma ibérica confitada con puré de chirivías, jugo de granada, buñuelo de dátil y bacon	19.00€
Chuleta de Ávila a la brasa con virutas de patata y pimientos de Padrón	36.00€
Paletilla de cordero deshuesada, asada con cous-cous de pasas y calabaza; salsa de turrón y curry amarillo	24.00€
Solomillo de ternera con sus mollejas, ajos tiernos y glaseado de romero	32.00€

Postres

Tarta de yogur y limón con tulipa de sorbete de fresas	7.00€
Dúo de café y avellana con tulipa de helado de canela	6.50€
Pastel de chocolate y azafrán con tulipa de helado de vainilla bourbon	6.50€
Coulant de chocolate con tulipa de sorbete de frambuesa	6.50€
Souflé de queso y dátil con tierra de galleta y sorbete de frutas tropicales	6.50€
Sablé de piña y crema tostada de ron con sorbete de coco	6.50€

IVA incluido



SUGERENCIAS DE BODEGA

Opción 1

17.00€

Cervezas - Refrescos - Aguas

Cafés - Infusiones

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

Vino Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja)

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

Opción 2

18.00€

Cervezas - Refrescos - Aguas

Cafés - Infusiones

Vino Blanco Ludum Chardonnay (D.O. Alicante)

Vino Tinto Hacienda Zorita (D.O. Arribes)

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

Opción 3

21.00€

Cervezas - Refrescos - Aguas

Cafés - Infusiones

Vino Blanco Fuente Elvira (D.O. Rueda)

Vino Tinto Ederra Reserva (D.O.C. Rioja)

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

Pidan presupuesto con vinos a su elección



SUGERENCIAS DE MENÚ

MENÚ 1

90.50€

MENÚ MODELO OPCIÓN ENTRADAS INDIVIDUALES

Cóctel de Bienvenida

Daditos de queso manchego curado
Cucharitas de aguacate y salmón marinado
Crujiente de dátil con coulis de tomate
Coca de sobrasada y huevos de codorniz

Bebidas coctelería (4 tipos) vermouths, cerveza, vinos, refrescos, zumos y aguas

Entrantes Individuales

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa vizcaína
Lomo de bacalao crujiente, con salteado de judías verdes y jugo cremoso de jamón

Plato Principal

Pluma ibérica confitada con puré de chirivías, jugo de granada y buñuelo de dátil y bacon

Postre

Pastel de chocolate y azafrán, con tulipa de helado de vainilla bourbon

Bodega

Blanco Clamor de Raimat (D.O.C. Costers del Segre 2020)

Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja 2018)

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

Cervezas, refrescos, aguas, cafés o infusiones

IVA incluido

SUGERENCIAS DE MENÚ

MENÚ 2

84.50€

MENÚ MODELO OPCIÓN ENTRADAS A COMPARTIR

Cóctel de Bienvenida

Daditos de queso manchego curado
Cucharitas de aguacate y salmón marinado
Crujiente de dátil con coulis de tomate
Coca de sobrasada y huevos de codorniz

Bebidas coctelería (4 tipos) vermouths, cerveza, vinos, refrescos, zumos y aguas

Entradas a compartir

Tomate relleno de ensaladilla de merluza, con mahonesa de encurtidos y puré de aceitunas negras
Timbal de buey de mar con aguacate, apio nabo y gazpachuelo de cítricos
Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con salsa vicaína
Gyozas de secreto ibérico, con peras confitadas y salsa de trufas

Plato Principal

Lomo de bacalao crujiente, con salteado de judías verdes y jugo cremoso de jamón

Postre

Dúo de café y avellana, con tulipa de helado de canela

Bodega

Blanco Clamor de Raimat (D.O.C. Costers del Segre 2020)
Tinto Viña Pomal (D.O.C. Rioja 2018)
Cava Roger de Flor (Brut Nature D.O. Cava)
Cervezas, refrescos, aguas, cafés o infusiones

IVA incluido

MENÚ VEGETARIANO / VEGANO **81.50€**

3 opciones de cóctel + Menú vegetariano/vegano
+ Opción de bodega 1

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

En 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 ellos y otros alérgenos definidos en el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones, presentes en el alimento por contaminaciones cruzadas que hayan 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 **39.00€**

Se debe elegir el mismo plato principal para todos los niños

Almendras, patatas fritas
y aceitunas rellenas

Jamón serrano

Queso manchego

Dúo de ensaladillas

Croquetas de jamón ibérico

Calamares a la romana

A escoger entre:

- ◆ Arroz a con pollo
(mínimo 2 personas)
- ◆ Hamburguesa con patatas
- ◆ Pechuga de pollo con patatas

Tarta de chocolate con helado
de vainilla

Bebidas: agua mineral y refrescos

IVA incluido

RINCONES TEMÁTICOS

El día más especial de vuestras vidas requiere de un toque muy personal. Sorprended a vuestros invitados con un rincón de sushi, ostras frescas abiertas en directo, un carrito de vermouths o una barra de Moët & Chandon.

Consultar opciones con nuestro Departamento de Eventos





OPCIONES PARA RECENA

Podéis elegir el número de personas que deseéis, nosotros os aconsejamos un máximo del 60% de los invitados

Bella Italia **10.00€**

Pizza Al Taglio
2 unidades por persona

Made in Spain **13.00€**

Mini chapatitas ibéricas ((jamón, queso y lomo)
3 unidades por persona

Rustic Sweet Bar **10.00€**

Showcooking de creps, gofres y
tortitas de masa caseras con toppings

Sueño Americano **12.00€**

Mini hamburguesas y perritos calientes
2 hamburguesas y 1 perrito por persona



DISFRUTA DE TU FIESTA

Por copas

Desde el Departamento de Eventos, os aconsejamos un mínimo de 2 copas por invitado.

El número inicial se podrá cambiar en cualquier momento y sólo se abonarán las copas consumidas. Independientemente de las contratadas.

Si queréis hacerlo de otro modo, comentarlo con el Departamento de Eventos y se ajustarán a vuestras preferencias.

PVP combinados 6.50 €

PVP refrescos 2.50 €

Servicio de música personalizado durante toda la celebración.

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

580.00€

Hora Extra DJ: 100€

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

Barra de Gin Tonic Premium

Solicitar información

Consultar horarios con nuestro Departamento de Eventos

CANDY BAR

Personalizamos mesas divertidas, clásicas, de colores... con todo tipo de dulces... (chocolates, gominolas, piruletas, pastelitos, macarrons, repostería)

Consultar Anexo 1



Huerto del Cura



Port Jardín Milenio



Port Elche

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 Huerto del Cura te quiere obsequiar, incluyendo en el precio todos estos detalles:

- ✦ Decoración floral en las mesas del banquete
- ✦ Dos noches con desayuno en nuestro Hotel Huerto del Cura (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
- ✦ Tarifas con descuentos especiales para el alojamiento
- ✦ Plazas de parking para padres y padrinos

ANEXO 1

Otros servicios

Maestra de Ceremonias

Lourdes	627 861 559
Eva Reyes	697 689 878

Espacios Únicos (decoración)

Floristería Ángela	965 427 107
Floristería Cadafal	966 613 451

El Guateque (bailar, cantar y reír)

Valcres Media	965 655 744
Lightshock	657 133912

Dulces Caprichos personalizados

Los Eventos de Nana	965 421 543
Canelita's Cake Shop	681 631 270
Sweetland	717 714 007

Brilla por todo lo alto

Pirotécnia La Dama	686 073 286
--------------------	-------------

Joyas eternas

Mazarino Joyería	965 432 577
------------------	-------------

Los más guapos

Vitorio Cataldo & Carlo Pignatelli	965 209 929
NK Novios - Grupo Novo Zenter	965 456 173

Mesas temáticas

La Despensa de Andrés (quesos)	657 087 878
Campoluz	647 860 049
Coctelería	

Peluquería y Estética

E & M	965 450 521
José Juan y Noemí	966 610 309
Beauty Corner	649 036 870

Alquiler Coche Clásico

674 302 766

Tu luna de miel (Agencia de viajes)

Koko Travel	966 613 477
Nautalia	965 085 642

Diseños Exclusivos y Regalos Personalizados

Dolça	966 222 015
-------	-------------

Imágenes Inolvidables (fotografía y video)

Claro-Oscuro	965 452 203
Carmelo Aledo	684 410 129

HOTEL
HUERTO
DEL CURA

Porta de la Morera, 14, 03203 Elche (Alicante)
huertodelcura.eventos@porthotels.es
+34 96 661 3418