



BIENVENIDOS

El Hotel Alhaurín Golf les da la más cordial bienvenida y les agradece el haber pensado en nosotros para la celebración de su próxima reunión, banquete o evento tan especial.

Ponemos a su disposición nuestras magníficas instalaciones y un completo equipo de profesionales para que su evento sea todo un éxito.

En el Hotel Alhaurín Golf cuidamos todos los detalles, y lo más importante cuidamos de usted, nuestro Cliente.

Hemos preparado una variada y estudiada selección de Menús, y además le ofrecemos la posibilidad de seleccionar y elaborar su propio menú con los consejos de nuestro personal especializado.

Adicionalmente a esto también le ofrecemos una serie de Servicios Especiales que usted podrá contratar para hacer de su evento todavía algo mucho más especial, y que sus invitados recordarán para siempre.

A continuación le presentamos nuestra selección, con la confianza de que podamos servirle y atenderle y llegar a satisfacer por completo sus necesidades. Una vez hecha su elección con mucho gusto le elaboraremos un presupuesto en base a los precios marcados y a los servicios seleccionados.

Gracias nuevamente por su confianza.

LA DIRECCION

*INFORMACION Y RESERVAS:
Sr. Antonio Incógnito (Maitre)
Tlf. 620. 25 07 24*





BODAS & EVENTOS:

Hemos preparado una cuidada selección de Platos para hacer de su boda, evento o celebración un día muy especial. Estamos a su disposición para asesorarle si usted lo desea.

MENU Nº1

- Chupitos de Gazpacho Andaluz
- Cucharita de Pipirrana
- Rollito de Bacon, Queso y Langostino
- Hojaldrito con Chistorra
- Croquetitas Caseras de Morcilla
- Jamón Ibérico al Tomaca
- Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo
- Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana

Sopa de Marisco perfumada al Pernod

☞ ☞ ☞ ☞

Medallones de Solomillo de Cerdo al Tomillo con Milhojas de Patata y Bastoncitos de Verdura Fresca

☞ ☞ ☞ ☞

Tarta Nupcial

☞ ☞ ☞ ☞

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)

Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)

Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos

Cafés o Infusiones

36,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido





MENU Nº2

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

*Dorada a la Crema con Nuez Moscada y Atadillo de Espárragos
con Bacon y Zanahorias Vichy*

☞ ☞ ☞ ☞

*Medallones de Solomillo de Cerdo al Tomillo con Milhojas de
Patata y Bastoncitos de Verdura Fresca*

☞ ☞ ☞ ☞

Tarta Nupcial

☞ ☞ ☞ ☞

Bodega

*Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)
Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)
Agua Mineral, Cervezas, Refrescos
Cafés o Infusiones*

39,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido



Bodas y Eventos 2010



MENU Nº3

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

*Suprema de Dorada al Azafrán, Pastel de Espinacas
y Pimiento del Piquillo relleno de Verduras*

☞ ☞ ☞ ☞

Sorbete al Gusto

☞ ☞ ☞ ☞

*Medallones de Solomillo de Cerdo con Milhojas de Patata y
Bastoncitos de Verduras Frescas*

☞ ☞ ☞ ☞

Tarta Nupcial

☞ ☞ ☞ ☞

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)

Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)

Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos

Cafés o Infusiones

42,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido





MENU Nº4

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

*Gratin de Lenguado con Langostinos, Cilindro de Calabacín
relleno y Col Lombarda Agridulce*

» » » »

*Entrecot De Ternera con Milhojas de Patata
y Terrina de Espinacas*

» » » »

Tarta Nupcial

» » » »

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)
Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)
Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos
Cafés o Infusiones

44,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido



Bodas y Eventos 2010



MENU Nº5

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

*Crema de Calabacín gratinada
con Crujiente de Queso Emmental*

en en en en

*Dorada a la Crema de Langostinos con Pastel de Puerros y
Bouquet de la Huerta*

en en en en

*Medallones de Solomillo de Cerdo, Milhojas de Patata y
Bastoncitos de Verduras Frescas*

en en en en

Tarta Nupcial

en en en en

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)

Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)

Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos

Cafés o Infusiones

46,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido





MENU Nº6

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

Porra Antequerana con Atún, Jamón Serrano y Aceitunas

☞ ☞ ☞ ☞

*Ensalada de Melón con Jamón de Pato
y Vinagreta de Frutos Rojos*

☞ ☞ ☞ ☞

*Entrecot de Ternera
con Cebollitas Caramelizadas y Patatas Dado*

☞ ☞ ☞ ☞

Tarta Nupcial

☞ ☞ ☞ ☞

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)

Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)

Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos

Cafés o Infusiones

50,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido





MENU Nº7

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

Milhojas De Marisco sobre Fritada de Hortalizas

en en en en

*Lomo de Bacalao al Ajillo, Pastel Tricolor
y Dados de Calabaza con Especias*

en en en en

*Medallones de Solomillo de Cerdo, Milhojas de Patata y
Bastoncitos de Verduras Frescas*

en en en en

Tarta Nupcial

en en en en

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)

Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)

Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos

Cafés o Infusiones

52,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido





MENU Nº8

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

Crema de Calabacín gratinada con Crujiente de Queso Emmental

☞ ☞ ☞ ☞

*Gratin de Lengüado con Langostinos, Cilindro de Calabacín
relleno y Col Lombarda Agridulce*

☞ ☞ ☞ ☞

*Solomillo de Ternera a la Broche,
Patatas a lo Pobre y Cebollitas Caramelizadas*

☞ ☞ ☞ ☞

Tarta Nupcial

☞ ☞ ☞ ☞

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)

Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)

Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos

Cafés o Infusiones

53,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido





MENU Nº9

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

Canoa de Piña rellena de Langostinos y Salsa Coral

en en en en

*Suprema de Salmón a la Naranja,
Col Blanca Marinada y Calabacín Relleno*

en en en en

*Medallón de Solomillo de Ternera con Patatas Aromatizadas al
Tomillo y Tímbal de Frutas Salteadas*

en en en en

Tarta Nupcial

en en en en

Bodega

*Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)
Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)
Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos
Cafés o Infusiones*

55,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido





MENU Nº10

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

Ensalada Especial del Chef con Fresas, Jamón Ibérico y Frutos Secos

en en en en

*Lubina al Hinojo Silvestre con Pastel de Espinacas
y Pimiento del Piquillo relleno de Verduras*

en en en en

*Medallones de Cordero a la Trufa,
Patatas al Romero y Brócoli Gratinado*

en en en en

Tarta Nupcial

en en en en

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)

Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)

Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos

Cafés o Infusiones

56,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido



Bodas y Eventos 2010



MENU Nº11

- *Chupitos de Gazpacho Andaluz*
- *Cucharita de Pipirrana*
- *Rollito de Bacon, Queso y Langostino*
- *Hojaldrito con Chistorra*
- *Croquetitas Caseras de Morcilla*
- *Jamón Ibérico al Tomaca*
- *Revuelto de Bacalao con Pimientos del Piquillo*
- *Tosta de Queso de Cabra con Puré de Manzana*

Ensalada "La Ventilla"
(Mezclum de Lechugas, Frutos Secos y Atado de Pasta Brick con Queso de Cabra)

» » » »
Suprema de Rodaballo al Cava,
Calabacín Relleno y Patatas Alemanas

» » » »
Tournedó Rossini con Patata Asada y Milhojas de Verduras Frescas

» » » »
Tarta Nupcial

Bodega

Vino Tinto Príncipe de Viana (D.O. Navarra)
Vino Blanco Añil (D.O. La Mancha)
Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos
Cafés o Infusiones

58,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido





MENU INFANTIL

*Surtido de Ibéricos
(para cada 4 personas)*

*Escalope de Cerdo o Pollo,
Croquetas Caseras, Pizza y Patatas Fritas*

Helado Especial

Refrescos y Aguas Minerales

20,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.



Bodas y Eventos 2010



Sorbetes

El perfecto complemento para cambiar los sabores y preparar el paladar para degustar el plato principal.

- *Sorbete de Limón al Cava con Hierbabuena*
- *Sorbete de Mandarina al Perfume de Coco*
- *Sorbete de Manzana Verde*
- *Sorbete de Piña al Cointreau*
- *Sorbete de Menta Fresca*
- *Sorbete de Frambuesa Salvaje*
- *Sorbete de Melón con Albahaca*
- *Sorbete de Mora Silvestre*
- *Sorbete de Mango a la Naranja*

3,00 €

Tartas de Celebración (incluido en el menú)

Elija el sabor de su tarta. Puede optar por otros sabores diferentes a los que le presentamos. Consulte con nuestro personal para asesorarle.

- *Tarta de Trufas al Chocolate Blanco*
- *Tarta de Chocolate Sacher*
- *Tarta de Marcona Suprema de Almendras*
- *Tarta de San Marcos (Yema Tostada)*
- *Tarta Primavera de Frutas Naturales*
- *Tarta Exquisitez de Fresas*
- *Repostería Francesa Surtida*





BODEGA

Ponemos a su disposición otras opciones de bebidas para su celebración. Si tiene alguna petición especial, no dude en consultarnos.

BODEGA REGIONAL

Suplemento: 5,00 €

- *Blanco Montespejo (Mollina)*
- *Tinto Crianza Cortijo Los Aguilares (Ronda)*
- *Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales*
- *Café o Té y Copa de Cava*

BODEGA RESERVA

Suplemento: 8,00 €

- *Blanco Enate Chardonnay 234 (Somontano)*
- *Tinto Reserva Museum (Cigales)*
- *Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales*
- *Café o Té y Copa de Cava*

Para una selección más personalizada consulte nuestra Carta de Vinos, donde podrá elegir entre una variedad muy amplia de vinos, añadas y denominaciones de origen.

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.





BARRA LIBRE (Precio Sobre Consumo)

- *El precio contratado se hará por botellas consumidas.*
- *En el precio se incluyen 12 refrescos por botella de Alcohol que sea combinable.*
- *Si desea algún producto que no esté reflejado en esta lista, no dude en consultarnos.*
 - *Licores: Cointreau, Baileys, Grand Marnier, Tía María, Licores de Frutas...*
 - *Ron: Bacardí, Cacique, Havana 3...*
 - *Vodka: Erstoff, Smirnoff, Stolichnaya ...*
 - *Ginebra: Laríos, Gordon´s y Beefeater ...*
 - *Whisky: J.B., Ballantine´s, Cutty Sark, J. Walker Red Label ...*

60,00 €/bot.*

** Este precio corresponde a bebidas de primeras marcas, a excepción de maltas, soleras, reservas y grandes reservas. Para estos productos, por favor consúltenos. Precio por botella 7% IVA incluido.*



EXTRAS

Gratuidades para Bodas: *(Para un mínimo de 100 personas invitadas)*

- Una prueba de menú para 6 personas.
- Minutas, modelo standard.
- Centro de flores, incluida la mesa presidencial, modelo standard.
- Suite Nupcial (una noche) en régimen de alojamiento y desayuno.
- Cena y Estancia de una noche en habitación doble, en régimen de alojamiento y desayuno con detalle de bienvenida, para celebrar el primer aniversario de boda (obsequio únicamente para los novios).
- Estas condiciones son válidas solamente para Bodas.

Reserva y Pago:

- Depósito de Reserva, a la firma del contrato: 1.000 euros
- Pago del resto, al día siguiente de la celebración.

Horario Salones:

- Almuerzos: hasta las 17:30 horas.
- Cenas: hasta las 03:00h en La Ventilla y las 05:00h en Casa Club

Música:

Para acompañar su Boda o Evento, y darle todavía más un carácter más distinguido le ofrecemos una amplia gama de posibilidades. Le presupuestaremos su solicitud:

- DJ'S
- SOLISTA
- DUO MUSICAL
- TRIO MUSICAL
- CUARTETO
- ORQUESTA



Flores:

Con todas las contrataciones incluimos centro de mesa Standard, si se desea algo más especial, le pondremos en contacto con nuestro florista para que le realice una cotización según su solicitud.

Transporte:

Ponemos a su disposición desde coches de lujo, hasta autocares y minibuses. Le haremos una cotización a la medida de sus necesidades.

Minutas:

Si desea una minuta más personalizada y lo solicita con anticipación, podemos cotizarle la misma a través de nuestra imprenta.

Audiovisual:

Ponemos a su disposición la posibilidad de alquilar equipos audiovisuales, iluminación, estructuras, etc

Pídanos lo que necesite y con mucho gusto le prepararemos una cotización.

Otros:

Además le podemos ofrecer cualquier tipo de servicio adicional como fuente de chocolate, animación infantil, servicio de guardarropa, servicio de baby-sitter, etc Consúltenos.

... Gracias por elegirnos

