



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 para lograr un equilibrio en el mismo.

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



COFFEE BREAKS (30 minutos)

"AMANECER" 8,00 €

- Infusiones
- Cafés
- Leche
- Zumo de Naranja
- Aguas Minerales
- Bollería Surtida

"ENTREACTO" 12,00 €

- Cafés
- Leche
- Zumo de Naranja
- Aguas Minerales
- Refrescos
- Bollería Surtida
- Minisandwiches Variados

"VESPERTINO" 15,00 €

- Infusiones
- Cafés
- Leche
- Zumo de Naranja
- Aguas Minerales
- Refrescos
- Bollería Surtida
- Minisandwiches Variados
- Pastelería Francesa

"EXTRAS"

- Pastelería francesa 2,50€
- Canapés Variados 3,00€
- Trufas de Chocolate 2,00€
- Pastas de Té 2,00€
- Minisandwiches 3,00€
- Cerveza 2,50€

Le ofrecemos la opción de modificar el contenido de estos Coffee Breaks a su gusto. Por favor, consúltenos y le cotizaremos cualquier cambio.

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.



MENUS DE TRABAJO

Ponemos a su disposición una serie de menús para sus reuniones de trabajo.

MENU Nº1

*(Entradas a compartir por cada 4 personas,
1 Plato Principal a elegir y 1 Postre)*

Entradas:

*Ensalada Escándalo
(Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, salmón y salsa rosa)*

Nuestro Revuelto especial de la casa

Croquetas Caseras con salsa Ali-Oli

Morcilla de Burgos frita sobre Tosta de Chistorra al Ajillo

☞ ☞ ☞ ☞

Platos Principales:

Solomillo de Cerdo a la Pimienta

Ó

Suprema de Salmón a la Parrilla y escamas de Sal

☞ ☞ ☞ ☞

Postres:

Surtido de Postres Caseros

☞ ☞ ☞ ☞

Bodega

*Vino Tinto o Blanco de la Casa
Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos
Cafés o Infusiones*

33,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.





MENU Nº 2

*(Entradas a compartir por cada 4 personas,
1 Plato Principal a elegir y 1 Postre)*

Entradas:

*Ensalada Bon Chef
(Lechuga, zanahoria, apio, pollo, jamón cocido, queso y salsa de mostaza)
Buñuelos de Bacalao en daditos, con Miel de Caña
Pimientos del Piquillo rellenos
Cazuela del Chef con Langostinos, Gulas, Setas y Palmitos al Ajillo*

en en en en

Platos Principales:

*Presa Ibérica a la Parrilla con su guarnición
Ó
Dorada "a la espalda"*

en en en en

Postres:

Surtido de Postres Caseros

en en en en

Bodega:

*Vino Tinto o Blanco de la Casa
Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos
Cafés o Infusiones*

35,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.





MENU Nº 3

*(Entradas a compartir por cada 4 personas,
1 Plato Principal a elegir y 1 Postre)*

Entradas:

*Cogollos de Lechuga al Ajillo con Ventresca de Atún,
Anchoas y Pimientos
Jamón Ibérico al Tomaca
Berenjenas tintadas con Miel de Caña
Cazuelita de Langostinos al Ajillo*

☞ ☞ ☞ ☞

Platos Principales

Lomo de Bacalao con Ajo confitado y virutitas de Jamón

Ó

Entrecot de Ternera a la Parrilla con guarnición

☞ ☞ ☞ ☞

Postres:

Surtido de Postres Caseros

☞ ☞ ☞ ☞

Bodega:

*Vino Tinto o Blanco de la Casa
Aguas Minerales, Cervezas, Refrescos
Cafés o Infusiones*

38,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.



COCKTAILS (40 minutos)

Nuestro Chef ha preparado una selección de Aperitivos que podrá degustar en nuestros salones, restaurantes o al aire libre dependiendo de la época del año.

Cocktail Nº 1 13,00 €

- Chupitos de Gazpacho Andalúz
- Cucharita de Pipirrana
- Rollito de Bacon, Queso y Langostino
- Hojaldrito con Chistorra
- Croquetitas Caseras de Morcilla
- Mini Tostas de Jamón Ibérico
- Brocheta de Ave con Ciruelas
- Bocado de Rosada y Gulas con Salsa Tártara

Bebidas: Cerveza, Refrescos y Vino de la Casa

Cocktail Nº2 20,00 €

- Chupitos de Gazpacho Andalúz
- Cucharita de Pipirrana
- Rollito de Bacon, Queso y Langostino
- Brocheta de Solomillo Ibérico con Salsa Málaga
- Brocheta de Pulpo con Melón
- Canoa de Piña y Salmón Ahumado
- Surtido Ibérico con Picos
- Revuelto de Bacalao y Pimientos del Piquillo
- Rollito de Salmón y Espárragos Verdes
- Buchones de Rosada
- Tostas de Guacamole
- Montaditos de Lomo con Pimientos
- Surtido de Saladitos

Bebidas: Cerveza, Refrescos, y Vino de la Casa

Cocktail Nº3 23,00 €

- Chupitos de Gazpacho Andalúz
- Cucharita de Pipirrana
- Rollito de Bacon, Queso y Langostino
- Setas empanadas con salsa Ali-Oli
- Pechuguitas de Codorniz con salsa de Chocolate
- Brocheta de Solomillo de Ternera con Sésamo
- Langostinos al Coco
- Tosta de Sobrasada y Huevo de Codorniz
- Rissotto Marinero
- Brocheta de Queso, Anchoa y Tomate Cherry
- Vol au Vent de crema de Marisco
- Variado de Ahumados con Tomate
- Tosta de Queso de Cabra y Puré de Manzana
- Albóndigas de Marisco con Salsa de Almendra
- Tartaleta de Porra Antequerana con Virutas de Jamón
- Cucharita de Jamón de Pato con Perla de Melón

Bebidas: Cerveza, Refrescos y Vino de la Casa

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.

BODAS & BANQUETES:

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

El precio mínimo por menú y persona es de 45,00 €.

Aperitivos

Grupo Nº1	8,00 €	Grupo Nº2	15,00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Chupitos de Gazpacho Andaluz • Cucharita de Pipirrana • Rollito de Bacon, Queso y Langostino • Hojaldrito con Chistorra • Croquetitas Caseras de Morcilla • Mini Tostas de Jamón Ibérico • Brocheta de Ave con Ciruelas • Bocado de Rosada y Gulas con Salsa Tártara 		<ul style="list-style-type: none"> • Chupitos de Gazpacho Andaluz • Cucharita de Pipirrana • Rollito de Bacon, Queso y Langostino • Brocheta de Solomillo Ibérico con salsa Málaga • Brocheta de Pulpo con Melón • Canoa de Piña y Salmón Ahumado • Surtido Ibérico con Picos • Revuelto de Bacalao y Pimientos del Piquillo 	

Grupo Nº3	18,00 €
<ul style="list-style-type: none"> • Chupitos de Gazpacho Andaluz • Cucharita de Pipirrana • Rollito de Bacon, Queso y Langostino • Setas empanadas con salsa Ali-Oli • Pechuguitas de Codorniz con salsa de Chocolate • Brocheta de Solomillo de Ternera con Sésamo • Langostinos al Coco • Tosta de Sobrasada y Huevo de Codorniz 	

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.

Entradas en Mesa

1. *Ensalada de Melón y Jamón de Pato con Vinagreta de Frutos Rojos*12,00 €
2. *Milhojas de Marisco con fritada de Verduras Frescas*12,00 €
3. *Canoa de Piña con Langostinos*.....12,00 €
4. *Cazuela de Hojaldre con Gulas, Setas y Palmitos al Vino Blanco*.....13,00 €
5. *Porra Antequerana con Ventresca de Bonito, Jamón Serrano y Aceitunas*10,00 €
6. *Sopa de Marisco perfumada al Pernod* 10,00 €
7. *Crema de Calabacín gratinada con Crujiente de Queso* 9,00 €
8. *Ensalada Mezclum Lechugas con Frutos Secos, Queso de Cabra y Puré de Manzana*..... 11,00 €

Pescados y Mariscos

1. *Bacalao confitado con Ajo y Perejil*..... 14,00 €
2. *Gratin de Lengüado relleno de Langostinos*.....12,00 €
3. *Suprema de Lubina al Hinojo Silvestre* 14,00 €
4. *Dorada a la Crema con Nuez Moscada* 11,00 €
5. *Rodaballo al Azafrán en hebras*..... 15,50 €
6. *Brocheta de Rape a la Marinera* 15,50 €
7. *Suprema de Salmón a la Naranja*..... 11,00 €

Carnes

1. *Medallones de Solomillo de Cerdo al Tomillo*.....13,00 €
2. *Entrecot de Ternera con Milhojas de Patata y Terrina de Espinacas.* 16,00 €
3. *Solomillo Ternera a la Broche con Patatas Parisien y Cebollitas Glaseadas.*19,50 €
4. *Tournedó Rossinni con Patatas al Romero y Pimientos del Piquillo*20,00 €
5. *Confit de Pato Braseado a la Miel con Salteado de Frutas*..... 14,00 €
6. *Paletilla de Cordero Asado con Atadillo de Espárragos y Bacon* 22,00 €
7. *Entrecot de Buey con Patatas Puente Nuevo y Verduras Salteadas*.....21,00 €

Precios por persona y servicio. 7% IVA incluido.

Sorbetes

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

También como opción de postre ligero y refrescante antes de degustar la Tarta Nupcial

- *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

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

5,00 €

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.





BODEGA

BODEGA ALHAURIN GOLF 5,00 €

- *Vino Blanco y Tinto de la Casa*
- *Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales*
- *Café o Té y Copa de Cava*

BODEGA REGIONAL 9,00 €

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

BODEGA RESERVA 13,00 €

- *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 ponemos a su disposición 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: Eristoff, 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:

- Depósito de Reserva: 1.000 euros
- Entrega del 50% adicional a la prueba del Menú.
- Pago del resto, al día siguiente de la celebración.

Horario Salones y Extra Montaje:

- 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.

**Servicio:**

Si desea aumentar el personal de Servicio esta tendrá un coste de 22,00€ la hora, con un recargo de un 25% a partir de las 12 de la noche.

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.

... Gracias por elegirnos

