



BODAS







El Hotel Alay ofrece una amplia gama de salones en los que podrá celebrar su evento.

Destaca por su especial ubicación a escasos metros del Puerto Deportivo de Benalmádena así como por su garantía de excelente gastronomía.







Para que vuestro evento sea todo un éxito ponemos a vuestra disposición un gran equipo de profesionales.

CONTACTO: comercial@hotelalay.com +0034 952 44 14 40







Para ayudaros en vuestra elección hemos elaborado diferentes menús basándonos en las especialidades de nuestro Chef.

Elabora el menú que mas se adapte a tus gustos, lo importante es que vuestra boda proyecte felicidad y amor a todos los invitados







¿Qué servicios incluye vuestra boda?

- Prueba de menú gratuita para 6 personas > mínimo de 100 invitados.
- Prueba de menú gratuita para 2 persona y 50% de descuento sobre el precio del menú para otros 4 comensales > mínimo 75 invitados.
- Menos de 75 invitados, 50% de descuento en la prueba de menú para 2 personas.
- Decoración de centro de mesa básico.
- Minutas y protocolo de mesas.
- Mantelería blanca.
- Noche de boda en Junior Suite en régimen de alojamiento y desayuno.







Cocktail de bienvenida

(Común para ambos menús)

Fríos

Selección de quesos (Curado / Semicurado / Cabra)

Tosta crujiente de pasas y paté de pato de la casa

Tartar de salmón fresco, aguacate y vinagreta de

limón

Porra con virutas de Jamón Ibérico

Ensalada de micro mezclum y atún confitado con

mahonesa

Surtido de sushi

Matrimonio de anchoas con boquerones

Calientes

Langostinos crujientes con salmorejo

Brochetas de pollo con salsa "teriyaki"

Chistorra crujiente con pimientos del padrón

Minihamburguesas de ternera con cebolla

caramelizada y queso de cabra

Croquetas de setas con ali-oli





Menú A

Entrantes (A elegir 1)

Tartar de corvina, micro mezclum y vinagreta de cítricos Ajo blanco de bogavante con huevas de trucha y manzana verde Ensalada de queso de cabra caramelizada con jamón de pato, nueces garrapiñadas y vinagreta balsámica de módena

> Concha peregrina y gambón rojo con setas Paté de pato con tostas y puré de menta

> > Sorbete (A elegir 1)

Sorbete de limón al cava Sorbete de mojito con brugal Sorbete de manzana verde Sorbete de piña colada

Principal (A elegir 1)

Brocheta de vieiras y gambón sobre arroz negro con frutos del mar y ali-oli especiado Suprema de merluza con salsa de gamba con menudillo de mar, espinacas y piñones Medallones de solomillo de cerdo en salsa con patatas al horno y juliana de judias verdes Dorada asada con cama de patatas al horno y salsa "roteña"

Cochinillo deshuesado al comino y puré de castañas con patatas ligeras Carrillada de cerdo confitada al vino tinto con milhoja de patata y bacon con judías Lomo de bacalao confitado al pil pil con puré de patatas y pisto suave con mojo picón





Menú B

Entrantes (A elegir 1)

Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula
Tartar de atún marinado y brotes de ensalada
Porra de bogavante con crujiente de jamón ibérico
Crema de vieiras con menudillo de gambón salteado con huevas de trucha
Ensalada templada de langostinos, gambón asado y verduras con soja
Ensalada de perdiz templada en escabeche y frutos secos

Sorbete (A elegir 1)

Sorbete de limón al cava Sorbete de mojito con brugal Sorbete de manzana verde Sorbete de piña colada

Principal (A elegir 1)

Solomillo de ternera con milhoja de patatas y bacon con jugo de setas
"Popiete" de salmón y vieiras con verduritas en salsa trufada y bearnesa gratinada
Lomo de entrecot a la parrilla, puré de patatas y trufas con verduritas al mojo picón
Presa ibérica adobada, con milhoja de verdura y puré trufado
Corvina a la parrilla sobre crema de mejillones y juliana de verduritas
Lomo de salmón con setas, salsa holandesa y ensalada de brotes con manzana a la vinagreta
Medallones de solomillo ibérico, milhoja de patatas gratinadas y salsa tartufada
Lenguado a la "meunière"





Menú Niño

Entrantes

Mini hamburguesas de ternera Calamares fritos Mini pizza de jamón y queso

Sorbete

Sorbete sin alcohol

Principal

Escalopín de pollo con patatas fritas

Postre

Postre de celebración

Agua y refrescos incluidos





Postre

(Común para ambos menús) (A elegir 1)

Redondo de mousse queso-mango con frutos rojos y base de galletas
Redondo de tres chocolates
Redondo de turrón y chocolate blanco
Cúpula de chocolate blanco-moka y base de bizcocho de chocolate
Explosión de chocolate con base de brownie y cobertura de brillo chocolate
Chocolate blanco, núcleo de mango y maracuyá con base de sable bretón
Cúpula de crema catalana con baño espejo brillo de caramelo y base de galleta de chocolate
Cúpula semifrío de yogur griego con miel y nueces
Tarta al gusto

Café, té e infusiones

Cualquier menú incluye vino de la casa (Tinto y blanco), refrescos, agua y cerveza de barril



