





DISFRUTE DEL DÍA MÁS IMPORTANTE DE SU VIDA.
UN ACONTECIMIENTO ÚNICO E INOLVIDABLE...

ALHAURÍN GOLF OFRECE UN MARCO INCOMPARABLE PARA LA CELEBRACIÓN DE BODAS JUNTO A SU FAMILIA Y AMIGOS. AQUÍ CADA DETALLE Y CADA MOMENTO ESTÁN LLENOS DE MAGIA E ILUSIÓN. NUESTROS ESPECTACULARES SALONES CUENTAN CON GRANDES VENTANALES CON SALIDA DIRECTA A LOS JARDINES DONDE PODRÁ DISFRUTAR DE UN ROMÁNTICO ATARDECER O UN INOLVIDABLE FIN DE FIESTA.

NUESTRO EQUIPO DE PROFESIONALES SE ENCARGARÁ DE HACER REALIDAD SUS SUEÑOS, DESDE LA MÁS INIMAGINABLE RECEPCIÓN HASTA UNA CENA ÍNTIMA.

TODAS SUS ILUSIONES SON REALIZABLES.



Propuestas de menú para Bodas

Menú Silver (ejemplo)

Salmorejo Cordobés con Crujiente de Jamón y Emulsión de Melva Canutera

Sorbete de limón

Suprema de Pularda Rellena de Foie y Cebollino con Patatas Panaderas y Pisto

Semifrío de Yogurt con Moras

Bodega nº 1

• Precio por persona: 47 €

Menú Gold (ejemplo)

Bogavante a la Parrilla con Mini Hortalizas Salteadas y sus Tres Salsas

Merluza en Salsa Verde, Almejas al Vapor y Tierra de Ibérico

Sorbete de Mandarina con Lágrimas de Vodka

Solomillo de Ternera Perfumado con Trufas, Queso Gorgonzola y Ñoquis de Patata

Sopa de Chocolate Blanco con Frutos Rojos y Helado de Leche Merengada

Bodega nº 3

• Precio por persona: 106 €

Todos los menús incluyen café e infusiones

(10% IVA incluido)



Aperitivos

Snacks

Tuber Chips, Almendras Tostadas con Curry, Pistachos en Tempura a la Rabiata, Nueces de Macadamia Fritas al Orégano

Sopas Frías

Salmorejo Suave Cordobés con Polvo de Jamón Ibérico, Sopa Fría de Melón al Aroma de Menta

Pequeños Bocados

Bocaditos de Mousse de Papas Bravas, Bocaditos con Crema de Atún, Bocaditos de Escalibada con Anchoas, Pan Tramezzini con Queso Fresco y Salmón

Pizarras

Quesos y Mermeladas

Mahón Curado, Grana Padano, Holandés con Comino, Torta de Casar, Manchego Curado, Gorgonzola, Picos, Regañás, Confitura de Pétalos de Rosa, Confitura de Tomate Verde, Gelé de Jengibre, Reducción de Módena, Brochetas de Membrillo

Ibéricos

Jamón, Chorizo, Salchichón, Caña de Lomo

Brochetas

Tortilla de Patatas, Chistorra, Langostinos Pasta Filo con Salsa de Soja, Mini Bocconcini con Sésamo y Mousse de Foie, Brochetitas de Ternera con Pimiento y Cebolla

Calientes

Croquetas Ibéricas, Croquetas de Cocido, Croquetas de Setas, Tiras de Pollo, Dátiles con Bacon, Mini Rollitos de Primavera con Salsa Agridulce, Cazón en Adobo al Orégano y Pimentón de la Vera

Precio por persona 12€

Vinos, Refrescos, Cerveza

(Cocktail de cortesía para bodas a partir de 100 comensales)

(10% IVA incluido)



Sopas, cremas y entrantes

Salmorejo Cordobés con Crujiente de Jamón y Emulsión de Melva Canutera	8,00 €
Sopa Fría de Almendras y Foie	9,00 €
Gazpachuelo de Cigalas con Patatitas al Vapor y Verduras Baby	13,00 €
Crema de Ave al Aroma de Hierbabuena y Virutas de Parmesano	8,00 €
Bisqué de Mariscos con Pan Tostado y Aroma de Brandy	14,00 €
Vichyssoise con Crujiente de Panceta Ahumada y Lágrimas de Piquillos	11,00 €
Espuma de Patatas, Cebolla Confitada, Gambas y Huevas de Trucha	11,00 €
Ensalada de Langostinos con Pasta Fresca y Setas Confitadas	14,00 €
Ensalada de Bacalao con Naranjas y aceitunas negras	11,00 €
Magret de Pato Confitado, Puerros Salteados y Mostaza a la Antigua con Cerezas	13,00 €
Bogavante a la Parrilla con Mini Hortalizas Salteadas y sus Tres Salsas	19,00 €
Canelones de Pollo y Boletus con Crema de Pimientos Asados	10,00 €
Pastel de Cabracho con Tostas de Pan, Brotes y Vinagreta de Orejones	11,00 €
Milhojas de Berenjenas, Queso de Cabra, Salmón Ahumado y Salsa de Gambas	14,00 €
Raviolis Artesanos Rellenos de Setas con Salsa Gorgonzola y Piñones	11,00 €
Terrina de Perdiz con Pan de Especies, Gelé de Jengibre y Reducción de Módena	12,00 €

(10% IVA incluido)



Pescados

Mero	20,00 €
Rape	18,00 €
Merluza de Pincho	17,00 €
Rodaballo	16,00 €
Lubina	16,00 €
Dorada	15,00 €
Bacalao	15,00 €
Salmón	15,00 €
Atún	20,00 €

Acompañantes:

Encebollado con Pistachos y Parmentier de Patatas

Salsa Ribereña (Cebolla Morada, Bacon, Jamón Serrano y Vino de Ribeiro)

Salsa Verde, Almejas al Vapor y Tierra de Ibérico

Salsa a la Sidra con Choco y Langostinos

Salsa Al-Andalus y Patatitas al Vapor con Eneldo Fresco

Crema de Pimientos Rojos, Ajetes Dorados y Espárragos Trigueros

Pisto de Calabacín y Salsa de Aceitunas Negra

Salsa Curry, Piña, Uvas Pasas y Pilaf de Arroz

Al Whisky, Nuez de Vieira, Carabinero y Patatas al Grill (suplemento de 3 € p/p)

Salsa de Azafrán y Gambas

(10% IVA incluido)



Carnes

Carré de Cordero Asado en su Jugo	17,00 €
Confit de Pato	17,00 €
Suprema de Pularda Rellena de Foie y Cebollino	15,00 €
Lomo de Ternera	18,00 €
Solomillo de Cerdo Ibérico	17,00 €
Cochinillo Confitado con su Jugo	17,00 €
Paletilla de Cordero Asada	16,00 €
Solomillo de Ternera	20,00 €
Solomillo de Jabalí	18,00 €

Acompañantes:

Con Salsa de Pomelo Rosa y Gambas

Con Jugo de Olorosos y Mousse de Foie

Perfumado con Trufas, Queso Gorgonzola y Ñoquis de Patata

Con Jugo de Carne, Refrito de Ibéricos y Ajo dorado

Al Vino Tinto con Patatas Salteadas

Salsa Chop Suey y Arroz Basmati

Cebolla Caramelizada, Parmentier y Salsa de Fruta de la Pasión

En su Jugo, Patatas Panaderas y Pisto

Salsa Ahumada y Verduras de Temporada

Cumberland (a elegir fría o caliente) y Plátano Frito

Al Aroma de Miel de Romero y Menta

(10% IVA incluido)



Sorbetes

Sorbete de Limón	4,00 €
Sorbete de Mandarina con Lágrimas de Vodka	5,00 €
Sorbete de Frambuesa	4,00 €
Sorbete de Melón al Cava	5,00 €
Sorbete de Mojito (sin alcohol)	4,00 €
Sorbete de Coco con Malibú	5,00 €
Sorbete de Albaricoque con Amaretto	5,00 €

Postres

Semifrío de Yogur con Moras	6,00 €
Semifrío de Arroz con Leche	6,00 €
Cubo Tres Chocolates	6,00 €
Pastel Tropical	6,00 €
Sopa de Chocolate Blanco con Frutos Rojos y Helado de Leche Merengada	6,00 €
Soufflé de Chocolate con Helado de turrón de Jijona	6,00 €
Tarta de Manzana templada con Helado de vainilla Bourbon	6,00 €
Tiramisú Suave	6,00 €

Menú de niños

Pasta Salteada con su Salsa
Escalopines de Pollo Empanados con Patatas Fritas
Helado

♦ Precio por niño: 23,00 €

(10% IVA incluido)

Bodega:

Opción bodega 1

*Viña Lisonja, D.O. Rueda
Vallemayor Crianza, D.O. Rioja
Freixenet Brut Barroco*

♦ *Precio por persona: 18,00 €*

Opción bodega 2

*Viñas del Vero, D.O. Somontano
Arzuaga Crianza, D.O. Ribera del Duero
Segura Viudas Brut Vintage*

Precio por persona: 23,00 €

Opción bodega 3

*Gran Viña Sol, D.O. Penedés
Marqués de Riscal Reserva, D.O. Rioja
Moët & Chandon Brut*

♦ *Precio por persona: 36,00 €*

Barra Libre

Hora(*) 6,00 €

() La primera hora se contarán todos los comensales adultos. A partir de la segunda hora sólo cuentan las personas que quedan en la fiesta*

Recena

Caldito con hierbabuena	1,00€
Sandwich jamón y queso	2,00 €
Chapatas ibéricas	3,00 €
Mini burgers	2,00 €
Patatas fritas	1,00 €
Brochetas de frutas	2,00 €
Fuente de chocolate	4,00 €

Precios por persona (10% IVA incluido)



Los Regalos para los novios:

Desde el Hotel Alhaurín Golf Resort queremos agradecerle su confianza, por ello, les ofrecemos una serie de regalos especiales para los novios que coronarán el día más importante de su vida.

Noche de bodas y tratamiento VIP en nuestra Suite Nupcial (sujeto a disponibilidad)

Prueba de menú de hasta 6 personas a partir de 100 comensales.

Protocolo y minutas personalizadas

Decoración floral en las mesas y un centro especial para la mesa nupcial

10% de descuento sobre el precio del menú (excluida la barra libre) celebrando su boda cualquier día de la semana exceptuando sábados

Precios especiales de habitaciones para todos los invitados



Si desea más información o un proyecto adecuado a su idea no dude en consultarnos. Estaremos encantados de poder atenderle.

Teléfono: 952 59 58 00 mail: comercial@alhauringolf.com

