lu boda, tu sueño











CINCO ENCLAVES DIFERENTES DONDE CELEBRAR TU EVENTO A LA CARTA



Luna Green, celebraciones sobre el césped y rodeados de lagos, fuentes y montaña. Tu evento sobre un campo de golf en plena naturaleza.



¡Celebra tu boda con nosotros!

El Grupo Antequera Golf se complace en presentaros sus instalaciones y servicios, que harán de vuestra celebración en este marco incomparable un momento inolvidable.

Desde una celebración para más de 600 invitados en la que se mima hasta el último de los detalles, hasta un banquete íntimo a los pies de El Torcal, con las vistas a la Vega de Antequera pasando por el claustro de un convento del siglo XVI, tienen cabida en los mágicos y diversos enclaves de Antequera Golf.

La atención personalizada desde el primer momento y unos menús dónde vosotros sois los protagonistas son la garantía de que vuestra celebración sea diferente a las demás.

Nuestros años organizando eventos nos permite aconsejaros y ofreceros una amplia gama de posibilidades para que vuestra celebración sea exactamente como queréis. Estamos seguros de que tenemos un montón de razones para celebrar el día más importante de vuestra vida con nosotros, entre ellas la mejor calidad con un precio inmejorable.

¿Por qué Antequera Golf?

O Porque os queremos mimar con todo nuestro cariño

Os obsequiamos con:

Degustación del menú de boda para 6 personas.

Minutas personalizadas para vuestro evento.

Parking gratuito en el hotel para vosotros y vuestros padres.

Una de nuestras mejores suites para la noche de bodas

Botella de cava y el desayuno en vuestra habitación a la mañana siguiente.

Celebración de vuestro primer aniversario con una cena para dos en el

Restaurante 5* del Hotel Convento La Magdalena.

Dos tratamientos corporales para que os relajéis antes del gran día.

Circuito de SPA con piscina climatizada, jacuzzi, sauna y baño turco.

Precios especiales en despedidas de soltero.









Porque vuestros invitados se sentirán como en vuestra casa.

Precios especiales en la reserva de habitaciones, circuito de SPA y Parking.

Posibilidad de dejar la habitación a las 18.00h. (sujeto a disponibilidad) Precios especiales en actividades de ocio y aventura (paintball, golf, fútbol, padel, bicicletas, etc.)

Servicio de peluquería.

Servicio de guardería.

Porque conseguimos que los pequeños detalles marquen la diferencia.

Contratación de:

Desplazamientos, autocares, minibuses, servicio de vehículos con chofer, limousines, coches de época, carruajes.

Decoración floral. Uso del buggy limousine gratuito.

Amenities en los aseos.

Todo tipo de espectáculos y actuaciones: DJ, orquestas, dúos, pianistas, etc.

Barras de coctelería (mojiteros y maestros cocteleros)

Reportajes fotográficos.

Animación infantil.

Cortador de jamón y venenciador.

Equipos de sonido, luces y audiovisuales.

Porque pase lo que pase tu evento saldrá como siempre has soñado.

Enclaves diferentes cubiertos o al aire libre para la celebración de una boda civil.

Nos comprometemos con "un plan B". Siempre tendréis una segunda opción de espacio para la celebración de vuestra boda.

Vosotros elegís lo que queráis. Nosotros nos encargamos de que salga perfecto.



















Comodidades para vosotros y vuestros invitados

El Hotel Antequera os ofrece magníficos salones de hasta 1000 personas, además de espacios singulares como la terraza de la piscina para una mágica copa de bienvenida, o la bodeguita y discoteca para celebrar vuestro gran día por todo lo alto.

Además, para vuestros invitados, cuenta con 182 habitaciones, 11 suites y un relajante SPA, incluyendo sala de masajes, belleza y peluquería.



Campo de Golf





Celebraciones en plena naturaleza

En el campo de golf de Antequera Golf podréis celebrar vuestra boda sobre el césped o en amplios salones con vistas inmejorables al Campo de golf, Peña de los Enamorados, El Torcal de Antequera y su Vega. Todo ellos conseguirá un ambiente espectacular que dejará con la boca abierta a vuestros invitados.







Tu boda, tu sueño Hotel Antequera y Campo de Golf

MUCHO MÁS QUE COCINA.

Nuestro equipo de innovación gastronómica trabaja bajo la dirección de David Muñoz, chef de la Escuela de Ferrán Adriá. Contamos con grandes cocineros y la mejor materia prima además de las últimas innovaciones culinarias para garantizaros el mejor resultado en vuestro

MENÚS "a la carta"





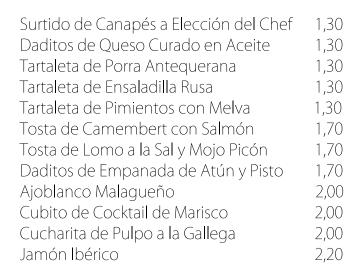


Composición de vuestro menú con...

Un Mínimo de 7 Aperitivos Primer Plato Sorbete Segundo Plato Postre Bebida Vino Blanco, Vino Tinto, Refrescos y Cava Tarta simbólica para el corte

Café / Infusiones

APERITIVOS FRÍOS





Croquetas Caseras Variadas	1,50
Tortillita de Camarones	1,50
Berenjenas con Miel	1,50
Dátiles con Bacon	1,50
Bolitas de Flamenquín	1,50
Rosada al Limón	1,70
Adobo de Cazón	1,70
Pincho Moruno de Pollo	1,70
Langostino en Pasta Filo	1,90
Langostino y Patata	1,90
Saquitos de Morcilla con Miel de Caña	2,00
Bolsitas Crujientes de Marisco	2,00





ENTRANTES EN MESA (1 Plato cada 5 personas) Opcional

Dueto de Jamón Ibérico y Queso Curado	2,25
Surtido de Patés a las Finas Hierbas y Pimienta Verde	2,50
Fritura de Mar y Montaña	3,00
Surtido de Ibéricos de Guijuelo	3,50
Abanico de Gambas y Langostinos Cocidos	3,75

ENTRANTES INDIVIDUALES (Opcional)

Sopa de Melón a la Hierbabuena con Juliana de Jamón Ibérico	8,00
Ajo Blanco Malagueño con Manzana, Uvas y Pasas	8,00
Sopa de Marisco con Rape, Gambas y Crujientes de Pan	8,00
Pío Antequerano con Bacalao, Naranja y Cebolleta	10,00
Cocktail de Marisco, Frutas Tropicales y Salsa Rosa	11,00

PRIMEROS

Pez Espada Relleno de Langostinos con Patata Cocida al Azafrán y Zanahoria Baby	10,00
Mero al Horno en Salsa Marinera con Patata Lionesa y Pisto de Berenjena	10,00
Suspiros de Rosada con Langostinos Dos Salsas, Milhojas de Calabacín y Tomatito al Horno	10,50
Salmón a la Naranja con Risotto de Setas y Verduras Crujientes	10,50
Lomo de Lubina a la Espalda con Patatas Encebolladas y Verduritas	12,00
Bacalao a la Vizcaína sobre Cama de Patatas Pochas y Brócolis	12,00
Merluza a la Vasca con Espárrago y Patatas Torneadas	13,20

SORBETES

Espumoso de Kiwi al Limón	2,50€
Espumoso de Limón	2,50€
Sorbete de Manzana Verde	2,50€
Sorbete de Fruta de la Pasión	2,50€
Sorbete de Hierbabuena	2,50€
Sorbete al Perfume de Azahar	2,50€
Sorbete de Mandarina	2,50€
Sorbete de Mandarina al Ron	3,00€
Espumoso de Piña al Ron Oscuro	3,00€
Sorbete de Mojito	3,00€



Hotel Antequera y Campo de Golf

SEGUNDOS

Carrillada Ibérica a la Cordobesa con Patata al Mortero y Lombarda Salteada	9,00
Medallones de Solomillo Ibérico en Salsa Serrana con Patatas Panaderas	
y Champiñones a la Crema	10,00
Tronco de Solomillo al Pedro Ximénez con Patatas Gratinadas y Pimientos del Piquillo	11,00
Muslo de Pato a la Naranja con Patata a la Pera Almendrada y Timbal de Berenjena	11,00
Timbal de Secreto Ibérico y Jamón con Patatas Camperas y Verduras a la Plancha	12,00
Milhojas de Presa Ibérica al Foie con Patatas Puente Nuevo y Verduras Naturales	14,00
Entrecôtte de Ternera Blanca a las Tres Pimientas con Terrina de Patata y Bacon	
y Setas al Ajo Perejil	14,00
Solomillo de Buey con Salsa Perigordini, Boletus y Volcán de Patata Paja	19,00



POSTRES

Tarta Nupcial de Chocolate y Trufa con Crema Helada	3,00€
Tarta Nupcial de Crema Tostada con Crema Helada	3,00€
Tarta Nupcial de Turrón con Crema Helada	3,00€
Tarta Nupcial de Fresa con Crema Helada	3,00€
Tarta Nupcial de Café con Crema Helada	3,00€
Tarta de Nata y Crema de Canela	3,00€
Tarta Nupcial de Yema Confitada con Almendras Caramelizadas	3,00 €
Pastel de Caramelo	3,50€
Pastel de Tiramisú	3,50€
Bienmesabe Antequerano	3,50€
Semifrío de Tres Chocolates	3,50€
Semifrío de Frambuesa	3,50€
Milhojas de Nata y Crema Glaseada	3,50€
Brownie de Chocolate	3,50 €



LEN LA BODEGA

BODEGA 1

Cerveza de Barril
Cerveza sin Alcohol
Refrescos y Zumos
Vino Fino y Manzanilla
Agua Mineral
Vino Blanco Nuviana Chardonnay (D.O. Valle del Cinca)
Vino Tinto Ederra Crianza (D.O. Rioja)
Cava
12,10€

BODEGA 2

Cerveza de Barril
Cerveza sin Alcohol
Refrescos y Zumos
Vino Fino y Manzanilla
Agua Mineral
Vino Blanco Nuviana (D.O. Valle del Cinca).
Vino Tinto Sonsierra Crianza (D.O. Rioja)
Cava
13.75€

BODEGA 3

Cerveza de Barril
Cerveza sin Alcohol
Refrescos y Zumos
Vino Fino y Manzanilla
Agua Mineral
Vino Blanco Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre)
Vino Tinto Fuentespina (D.O. Ribera del Duero)
Cava
15,40 €



Hotel Convento La Magdalena





Celebraciones con historia

El Hotel Convento La Magdalena, antiguo edificio del siglo XVI, os cautivará por sus magníficas pinturas y vistas a las faldas de El Torcal. La antigua iglesia, el patio principal o sus terrazas y salones y bodegas conseguirán que vuestro evento sea único. Para vosotros y vuestros invitados este hotel cuenta con 21 románticas habitaciones y un magnífico Spa acristalado para conseguirel relax deseado.

















Composición de vuestro menú con...

Aperitivos Fríos y Calientes (Un mínimo de 8) Primer Plato (Selección de Pescados) Sorbete Segundo Plato (Selección de Carnes) Postre

<u>Bodega</u>

Cerveza, Refrescos, Agua mineral
Vino Blanco, Vino Tinto
Cava

Tarta simbólica
Café/ o infusión

<u>APERITI</u>VOS FRÍOS

Surtido de Quesos con Orejones Nueces, Uvas y Membrillo	2,20
Jamón Ibérico Valle de los Pedroches	2,60

Servido en Vasitos

Porra Antequerana con Melva y Huevo de Codorniz	2,20
Mazamorra con Manzana Ácida, Pasas y Piñones	2,20
Pío Antequerano con Bacalao, Naranja y Cebolleta	2,20
Gazpacho de Fresas y Pimienta Rosa	2,20
Ensaladilla Rusa de Gamba Blanca y Mahonesa de Caviar de Erizo	2,20
Pipirrana con Pulpo y Langostino	2,40
Guacamole con Tartar de Salmón y Huevas de Trucha	2,40
Tomate Kumato Aliñao con Ceviche de Vieira y Albahaca	2,40



En Tostas

Macarons de Foie	2,20
Lomo de Orza en Pan Cateto y Ali Oli	2,20
Anchoa y Boqueron en Tosta de Mollete con Tomate	2,20
Queso de Cabra en Pan Negro con Cebolla Caramelizada	2,20
Salmon Ahumado en Pan Polar con Queso Crema y Eneldo	2,20
Foie sobre Pan de Especias y Confitura de Violeta	2,40
Steak Tartar en Pan Tramezino de Tomate	2,60

En Cucharitas

Cucharita de Anchoa y Mousse de Salmón	2,00
Cucharita de Melón con Jamón	2,00
Cucharita de Pionono de Piña Salmón y Piñones	2,20
Cucharita de Bombón de Foie Queso de Cabra y Peta Zetas	2,20



APERITIVOS CALIENTES

2,20
2,20
2,20
2,40

Brochetitas:

2,40
2,40
2,40
2,40
2,60
2,70



<u>Crujientes:</u>

Bolita de Flamenquín Ibérico	2,20
Berenjena Rebozada	2,20
Saquito Crujiente de Morcilla con Miel de Caña	2,40
Rollito de Queso y Tomate	2,40
Bolsita de Gambas y Verduritas	2,40
Buñuelo de Calamar	2,40

$\underline{Fritos\, a\, La\, Andaluza\, y\, servidos\, en\, Cartuchitos:}$

Adobo de Pez Espada	2,40
Rosada al Limón	2,40
Bacalao	2,40
Boquerones Vitorianos	2,60
Gambita Blanca	2,60
Puntillitas	2.60

ENTRANTES EN MESA (1 plato cada 5 personas) Opcional

Esferas de Paté (Perdiz, Pato y Cabracho) con Tostaditas	3,20
Surtido de Chacinas Ibéricas Valle de lo Pedroches	3,40
Ahumados con sus Huevas y Mantequilla de Especias	3,40
Pulpo a la Brasa sobre Patata Pisada al Pimentón	4,70
Gamba Blanca de Huelva Cocidas	6,50
Langostino de Sanlúcar a la Sal	7,50
Milhojas de Foie con Queso de Ronda y Manzana Caramelizada	8,00



O Hotel Convento La Magdalena

PRIMEROS	
Ensalada de Perdiz en Escabeche Mezclun de Hojas y Vinagreta de Frutos Secos Ensalada de Langostinos y Tabule y Ceviche de Champiñón Ensalada de Bacalao y Naranja sobre Lágrima de Porra Antequera Arroz Caldoso de Rape y Langostinos Merluza de Pincho en Salsa Verde con Almejas de Carril y sus Cocochas Bacalao Confitado con Fideuá de Calamaritos y su Pil-Pil a la Albahaca Taco de Atún Rojo sobre Pisto Espinacas y Albahaca Langostino Yumbo Asado sobre Arroz Cremoso de Boletus y Polvo de Parmesano Lubina Salvaje sobre Arroz Negro Royal de Azafrán en Hebra Ensalada de Bogavante y Vieira con Pipirrana de Aguacate	12,00 12,00 12,00 12,00 14,00 14,00 14,50 15,00 15,50 20,00
SORBETES	
Granizado de Piña y Coco Sorbete de Frutas Rojas Espumoso de Melocotón y Champagne Sorbete de Naranja Sanguínea y Vodka Espumoso de Mojito Sorbete de Gin Tonic	3,20 3,20 3,20 3,20 4,00 4,00
SEGUNDO	
Carrillada de Ibérico Confitadas al Pedro Ximénez con Patatas al Mortero Solomillo Ibérico Albardado con Manzana Asada y Salsa de Mostaza Milhojas de Presa Ibérica y Piquillos sobre Hummus de Garbanzo y Salsa de Setas Meloso de Ternera sobre Cremoso de Patatas y Chip de Vegetales Lomo de Buey Asado con Patatas Punte Nuevo y Pimientos del Padrón Cochinillo Crujiente Patata Revolconas y Alcachofas a la Montillana Cordero Lechal a la Miel de Romero, Parmetier de Calabaza y Cous Cous Solomillo de Ternera con Trancha de Foie Graten de Patata, Bacon y Espárrago	12,00 14,00 15,00 16,00 17,00 18,00 18,00 21,00
POSTRES	
Bienmesabe Antequerano Semifrío de Maracuyáy Mango	3,70 3.70

Bienmesabe Antequerano	3,70
Semifrío de Maracuyá y Mango	3,70
Semifrío de Tres Chocolates con Helado de Piña	3,70
Semifrío de Ferrero Roche con Helado de Fresa	3,70
Tarta de Tocino de Cielo y Helado de Yogurt Griego	3,70
Tarta del Convento con Crema Inglesa, Chocolate Caliente y Helado de Turrón	3,70
Torrija de Ron Miel con Sopa de Choco y Helado de Leche Merengada	4,70
Brownie de Chocolate, Helado de Pistacho y Crema de Naranja	4,70
Fina Tarta de Manzana al Calvados con Helado de Vainilla	4,70
Coulan de Chocolate Negro con Helado de Mango	4,70



IEN LA BODEGA

BODEGA 1

Cerveza de Barril Cerveza sin Alcohol Refrescos y Zumos Vino Fino y Manzanilla Agua Mineral Vino Blanco Raimat Blanco Fresco (D.O. Costers del Segre) Vino Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Rioja) Cava Cordorniu 1551 Brut Nature 12.30€

BODEGA 2

Cerveza de Barril

Cerveza sin Alcohol Refrescos y Zumos Vino Fino y Manzanilla Agua Mineral Vino Blanco Coto de Hayas Chardonnay (D.O. Campo de Borja) Vino Tinto Campillos Crianza (D.O. Rioja) Cava Anna de Codorniu Brut Nature

Cerveza de Barril Cerveza sin Alcohol Refrescos y Zumos Vino Fino y Manzanilla Agua Mineral Vino Blanco Prado Rey Verdejo (D.O. Rueda) Vino Tinto Viña Pomal Reserva Centenario (D.O. Rioja) Cava Raimat Chardonnay 16.80 €



PARA LOS NIÑOS! MENÚ INFANTIL

18€.

(hasta 12 años)



Filete Empanado Croquetas de Jamón Patatas Fritas Tarta de Chocolate y Nata









MENÚ 2

Mini hamburguesa Mini pizza Patatas Deluxe Brownie de Chocolate con Helado de Vainilla 20€

MENÚ 3

Lasaña Nuggets Nachos con Oueso Helado de KitKat con Topping

22€

Refrescos incluídos en todos los menús.



Un merecido detalle más para que vuestros invitados repongan fuerzas después de horas de baile y que no decaiga la fiesta...

TRADICIONAL

Molletitos rellenos Caldito del Puchero 4,00€

DULCE

Minipastelería Bola de helado Brocheta de fruta 5,00€

AMERICANO

Mini hamburguesitas Mini perritos Mini pizzas Patas Fritas 6,00€

DE TODO UN POCO

LA RECENA

Composición como vosotros queráis entre 5 platos de las diferentes recenas. 7,50€

BUFFET DE IBÉRICOS Y QUESOS

Acompañado de surtido de panes, picos y "regañás" 7,50€



BARRALIBRE





Cerveza Nacional	2,20
Red Bull	3,20
	*
Refrescos	2,20
Agua mineral	2,20
Botellas con Alcohol	46,00
Botella sin Alcohol	25.00

Consulta nuestros precios especiales en etiquetas, reservas y grandes reservas.

Posibilidad de contratar a mojiteros y maestros cocteleros.

La facturación final se realizará por botellas abiertas. Los precios de las botellas incluyen hasta un máximo de 12 refrescos por botellas excepto las bebidas energéticas, como el Red Bull que se facturará a parte. Los precios indicados como refrescos son sólo para consumiciones individuales.

En caso de terminarse algunas de las bebidas contratadas se solicitará autorización de la persona responsable para su reposición.



Grupo Antequera Golf





Enclaves Singulares donde celebrar una mágica CEREMONIA CIVIL

El Grupo Antequera Golf cuenta con múltiples espacios donde celebrar ceremonias civiles en el interior o al aire libre, como la terraza de la piscina, múltiples salones de diferentes estilos, sobre el césped del campo de golf o en la antigua iglesia y claustro del S.XVI.

Contamos con el permiso especial del Ayuntamiento de la ciudad de Antequera para que vuestra boda sea oficiada directamente, sin tener que pasar previamente por el Ayuntamiento. Montaje (negociable)

De 0 a 50 personas: 350 € de 50 a 120 personas: 450 € de 100 a 150 personas: 500 €

Incluye:

Montaje, sillas con o sin fundas, alfombra roja, mesa de altar vestida con mantel y equipo de sonido con micrófono.























DETALLES DE LA CONTRATACIÓN DE VUESTRO EVENTO

- Al hacer su reserva se efectuará un pago de 800€ como garantía del salón/terraza
- En caso de anulación, el hotel se reserva el derecho de retener en concepto de coste de anulación la cantidad adelantada como garantía.
- · Un mes antes de la fecha de celebración se precisará el menú definitivo así como el número aproximado de cubiertos y servicios contratados.
- 10 días antes de la celebración se confirmará el número de comensales, admitiendo una variación sin coste del 5% del número de invitados, facturándose por su precio completo el resto de cubiertos.
- Se abonará la totalidad del coste del banquete al día siguiente de la celebración del evento descontando las cantidades entregadas a cuenta.
- En caso de reserva de habitaciones se aplicará la tarifa de bodas que esté vigente en el momento del evento.
- Sólo se aplicará la tarifa especial de alojamiento a los invitados que faciliten el número de localizador del bloqueo de habitaciones al hacer la reserva.
- · Las habitaciones bloqueadas deben ser confirmadas y garantizadas por los novios 40 días antes del evento, pudiendo disponer el hotel libremente de aquellas habitaciones que no hayan sido confirmadas y garantizadas.
- En caso de no shows, el hotel facturará el importe correspondiente a una noche, en concepto de gastos de cancelación.
- El hotel se reserva el derecho de contratar más de

- Los servicios contratados directamente por los clientes se regirán por las normas de Antequera Golf, siendo potestad de la Dirección, el suspenderlos o cancelarlos si suponen molestias al resto de clientes, daños en las instalaciones y mobiliario, o supongan un menoscabo de la imagen y buen nombre del hotel.
 - La responsabilidad de los servicios subcontratados por el hotel a una empresa externa correrán a cargo de la
 - El hotel podrá además exigir un canon por los servicios externos contratados por los novios que supongan una utilización de nuestro material (cortador de jamón, Dj. animación, etc)
 - En el Hotel Antequera se podrá ocupar la Discoteca o Bodeguita en exclusividad hasta las 08.00 h. con un coste de 550€IVA INCLUIDO, incluyendo el Dj.
 - En caso de contratar servicio de café éste se servirá estilo buffet en la zona de la barra libre a la finalización de la
- En caso de elegir el menú que deseen para el año siguiente, se aplicará una subida del IPC correspondiente a ese año.
- Las bodas en Luna Green y Hacienda de La Magdalena, se celebrarán para un mínimo de 200 comensales, con menú a partir de 60 euros.
- En caso de bajar el número de invitados se debería pagar como mínimo los 200 comensales.
- Por cada 30 minutos del retraso del evento se realizará un cargo de 2,00 € por persona. Si el retraso fuese de 1 hora el cargo será de 4,00€ por persona.





Más de 12 años de celebraciones















¡Contacta con nosotros!

www.antequerabodas.com www.antequeragolf.com comercial@hotelantequera.com Urb. Santa Catalina s/n 29200, Antequera (MÁLAGA) 902 540 541 / 951 060 400



